

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Данные электронной подписи</b><br/> Владелец: ЛИПАНТЬЕВА ЮЛИЯ МИХАЙЛОВНА<br/> Организация: ООО "НОВЫЙ УРОВЕНЬ", 3914022387<br/> 391401001<br/> Подписано: 23.08.2022 17:35 (МСК)</p> <p><b>Данные сертификата</b><br/> Серийный номер:<br/> 6D91790040AE24BC4BE7F5EBDFA3DEC7<br/> Срок действия: 18.02.2022 10:12 (МСК) - 18.05.2023<br/> 10:22 (МСК)<br/> Издатель сертификата: Федеральная налоговая<br/> служба</p> | <p><b>Данные электронной подписи</b><br/> Владелец: Рябова Наталья Викторовна<br/> Организация: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ<br/> ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ<br/> ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1" Г.<br/> СВЕТЛОГОРСКА, 3912003526 391201001<br/> Подписано: 29.08.2022 11:06 (МСК)</p> <p><b>Данные сертификата</b><br/> Серийный номер:<br/> 144E05187BE608D11346220601D97A66AEAEBA8B<br/> Срок действия: 13.01.2022 16:18 (МСК) - 13.04.2023<br/> 16:18 (МСК)<br/> Издатель сертификата: Федеральное казначейство</p> |
| <b>Документ подписан электронной подписью</b>  | <b>Документ подписан электронной подписью</b>  |
| <p><b>Номер договора:</b> 2022.139781<br/> <b>Место подписания:</b> Электронная площадка www.rts-tender.ru<br/> <b>Реестровый номер закупки:</b> 32211612643</p>   |  |

Договор № 2022.139781

на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска

г. Светлогорск

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» г. Светлогорска (МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорск),** в лице директора Рябовой Натальи Викторовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Новый Уровень», в лице генерального директора Липантьевой Юлии Михайловны, действующего на основании Устава, именуемый(ое) в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор, далее именуемый «Договор», о нижеследующем:

### **Основания заключения договора**

Основанием для заключения настоящего Договора является протокол подведения итогов совместного конкурса в электронной форме участники которого могут быть только субъекты малого и среднего предпринимательства от «18» августа 2022 года № 2473740, согласно которому Исполнитель признан единственным участником на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска и определена стоимость услуг, оказываемых Исполнителем в рамках настоящего Договора.

### **1. Предмет Договора**

1.1. В соответствии с настоящим Договором Исполнитель принимает на себя обязательства оказать услуги по организации питания обучающихся (далее - Услуги) в МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорск, в соответствии с цикличным меню, согласованным с Заказчиком, а Заказчик обязуется оплатить указанные услуги.

Место оказания услуг: 238563, Калининградская область, Светлогорский городской округ, г. Светлогорск, ул. Новая д.3

1.2. Услуга по организации питания обучающихся включает в себя: поставку продуктов питания, приготовление готовых блюд, в том числе организацию продажи буфетной продукции.

На основании обращения Заказчика в период обучения Услуга может быть оказана путем формирования и выдачи продуктовых наборов (пайков).

1.3. Оказание Услуг Заказчику в рамках настоящего Договора осуществляется Исполнителем за счет средств федерального, областного и местного бюджетов для следующих категорий обучающихся:

- обучающиеся 1-4 классов
- обучающиеся 5-11 классов
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 класс
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 класс

Объём и содержание Услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.4. Качество оказанной Услуги (в том числе и приготовляемой продукции) должно соответствовать требованиям, установленным в разделе 7 настоящего Договора.

1.5. Источник финансирования: средства федерального, областного и местного бюджетов.

Коды субсидий: 22-53040-00000-00002 питание за счет федерального бюджета

39-70160-22 питание за счет регионального бюджета

39-71160-22 питание за счет регионального бюджета (дети ОВЗ)

6-87410 питание за счет муниципального бюджета.

## 2. Сроки оказания Услуг

2.1. Сроки оказания Услуги по настоящему Договору (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней):

- дата начала – 1 сентября 2022г.
- дата завершения – 30 декабря 2022 г.

2.2. Договор считается исполненным в полном объеме после подписания Сторонами акта об исполнении обязательств по Договору, составленного в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу для каждой из Сторон.

## 3. Права и обязанности Заказчика

3.1. Заказчик вправе:

3.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения обязательств по договору, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.1.2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации, установленной действующим законодательством, подтверждающей исполнение обязательств по настоящему Договору.

3.1.3. Привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями в области сертификации, стандартизации, безопасности, оценки качества и т.п. для участия в проведении экспертизы (контроля) оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчетной документации.

3.1.4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Услуги Исполнителем и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Договору - бракераже блюд.

3.1.5. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, процессом оказания Услуги Исполнителем по настоящему Договору, без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя, соблюдением Исполнителем Методических рекомендаций МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях

сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.) в помещении пищеблока, зале приёма пищи, входе в помещение столовой.

3.1.6. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим Договором, Методическим рекомендациям МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

3.1.7. Назначить Исполнителю для устранения недостатков в обязательствах по Договору семидневный срок после предъявления требования Заказчиком.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением условий настоящего Договора.

3.2.2. Назначить представителя из своих сотрудников, ответственного за организацию питания обучающихся. Утвердить приказом образовательного учреждения график питания обучающихся и режим работы столовой и довести его до сведения Исполнителя, обеспечить дежурство сотрудников общеобразовательного учреждения в столовой во время приема пищи обучающихся.

3.2.3. Своевременно предоставлять Исполнителю заявку с указанием количества питающихся детей, вести учёт и расчёты потребления питания.

3.2.4. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемой по настоящему Договору Услуги на соответствие количества, объёма и качества условиям настоящего Договора.

3.2.5. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуги или приёмки исполненных обязательств.

3.2.6. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.

3.2.7. Осуществлять контроль за поддержанием порядка в столовой и буфете при оказании Услуги.

3.2.8. Передать необходимое имущество и производственные помещения во временное безвозмездное пользование для оказания услуг по организации питания с оформлением в установленном порядке актов-передачи имущества.

#### **4. Права и обязанности Исполнителя**

4.1. Исполнитель вправе:

4.1.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта приёмки оказанных услуг по договору на основании предоставленных Исполнителем отчётных документов и материалов.

4.1.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанным Сторонами Актом приёмки оказанных услуг исполнения обязательств по договору при условии поступления бюджетных средств на расчетный счет Заказчика.

4.1.3. Привлечь к исполнению своих обязательств по настоящему Договору других лиц – соисполнителей по видам Услуг, предусмотренным настоящим Договором. Исполнитель несёт ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору соисполнителями. Привлечение соисполнителей не влечёт за собой изменения стоимости и объёмов Услуг по Договору.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги в соответствии с условиями настоящего Договора, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.) и предоставить

Заказчику отчётную документацию.

4.2.2. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 7 (семи) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

4.2.3. По первому требованию органа, осуществляющего контроль использования средств муниципального бюджета, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 3.1.3), предоставить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по договору.

4.2.4. Исполнитель обеспечивает выполнение установленных требований пожарной безопасности в помещениях столовой Заказчика.

4.2.5. При обеспечении пожарной безопасности Исполнитель должен руководствоваться техническими регламентами, стандартами, нормами и правилами пожарной безопасности, утвержденными нормативными документами, регламентирующими требования пожарной безопасности.

4.2.6. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию отечественного производства на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами- на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами. Нести полную ответственность за качество поставляемых пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции.

4.2.7. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями о соответствии, удостоверениями качества и безопасности на продукцию на каждую партию продукции (товара), ветеринарными свидетельствами - на продукты животноводства, а также копиями санитарно-эпидемиологических заключений или свидетельств о государственной регистрации на каждый вид продукции (товаров), осуществлять обслуживание обучающихся в соответствии с действующими правилами оказания услуг общественного питания и санитарно-эпидемиологическими требованиями и техническими регламентами, Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.2.8. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору, в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления.

4.3. Исполнитель обеспечивает оказание Услуг по договору в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с Заказчиком. Организует работу столовой и буфета в соответствии с установленными режимом работы столовой и иными обязательствами, установленными в настоящем Договоре. Обеспечивает в соответствии с меню снабжение столовой и буфета необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем.

4.4. Исполнитель обеспечивает приготовление пищи соответствующего качества с проведением ежедневного бракеража пищи при участии ответственных работников, определённых Заказчиком, в соответствии с действующим положением о бракераже.

4.5. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил приёма и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.6. Исполнитель обеспечивает соблюдение в помещениях Заказчика установленные правила и требования санитарной, технической и пожарной безопасности, несет ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

4.7. Исполнитель укомплектовывает школьную столовую квалифицированным персоналом в количестве не менее 4-х человек (заведующий производством, повара, кухонные работники), организует повышение их квалификации, исполнение Методических рекомендаций МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.), мест дезинфекции рук для сотрудников и посетителей.

4.8. Исполнитель следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров, в соответствии с инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, согласно Приказу МЗ и СР РФ № 302н от 12 апреля 2011 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 21 октября 2011 года № 22111.

4.9. Исполнитель обеспечивает сохранность помещений, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования Заказчика для оказания услуги по организации питания, оплачивает расходы по содержанию его в исправном состоянии.

4.10. Исполнитель обеспечивает столовую и буфет, в соответствии с положениями раздела 7 настоящего Договора, в необходимом для работы количестве: моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой и т.п. в соответствии с установленными нормами и требованиями.

4.11. Исполнитель заключает договоры с соответствующими организациями на технический надзор за торгово-технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

4.12. Исполнитель осуществляет оплату потребленных коммунальных услуг на основании отдельно заключенного договора.

4.13. Исполнитель предоставляет дополнительный объем услуг по организации питания обучающихся по желанию и за счет средств родителей (законных представителей), а также работников образовательной организации за наличный (безналичный) расчет, реализуя питание через буфет, с соблюдением установленных норм и правил питания, в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим договором.

4.14. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента получения от Заказчика проекта акта об исполнении обязательств по договору, составленного в соответствии с п. 10.2 Договора, проекта дополнительного соглашения, Исполнитель обязуется подписать указанные документы или предоставить мотивированный отказ от подписания.

## **5. Цена и порядок расчетов**

5.1. Цена договора составляет: **7 831 500 ( семь миллионов восемьсот тридцать одна тысяча пятьсот) рублей 20 копеек, НДС не предусмотрен**, и включает в расходы на услуги по организации питания, в том числе расходы на продукты питания, а также все предусмотренные действующим законодательством России налоги и сборы.

5.2. Цена единицы услуги в день на одного человека составляет:

- для обучающихся **1-4 классов – 107 рублей 47 коп.** за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

- для обучающихся **5-11 классов – 114 рублей 64 коп.** за один прием горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

Обучающиеся первой смены обеспечиваются обедом во время третьей и четвертой перемены. Обучающиеся ОВЗ обеспечиваются завтраком во время первой перемены.

Не допускается замена обеда завтраком.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья **1-4 класс – 214 рублей 94 коп.** за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 класс—229 рублей 28 коп. за двухразовое горячее питание, состоящее из завтрака и обеда, а в случае получения образования на дому – в виде сухого пайка.

5.3. Форма оплаты оказанных Услуг – безналичный расчет, авансирование не предусмотрено.

5.4. В соответствии с п.5 ст. 78.1 БК РФ в случае уменьшения получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, в настоящий договор могут быть внесены

изменения по соглашению сторон в части изменения размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров, работ, услуг.

5.5. Платежи по настоящему Договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

5.6. Ежемесячно не позднее пяти дней с момента оказания Услуг, Исполнитель составляет и представляет Заказчику Акт приёмки оказанных услуг, содержащий сведения об объеме и стоимости оказанных услуг, в строгом соответствии с настоящим договором в части наименования позиций оказанных услуг и единиц измерения. Заказчик рассматривает и подписывает акт в течение пяти дней с момента его получения от Исполнителя.

При наличии недостатков в оказанных Исполнителем услугах Заказчик указывает об этом в акте. В случае если допущенные Исполнителем недостатки не будут указаны в акте, услуги считаются оказанными Исполнителем надлежащим образом и подлежащими оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.7. При уклонении Заказчика от подписания акта либо при необоснованном отказе Заказчика от подписания такой акт считается подписанным Заказчиком в последний день срока, установленного п. 5.6. настоящего Договора, а услуги оказанными Исполнителем надлежащим образом.

5.8. Оплата Услуг по настоящему Договору осуществляется ежемесячно без предоплаты, по факту оказания Услуг, путём перечисления Заказчиком денежных средств на банковский расчётный счёт Исполнителя в течение **7 рабочих дней** после подписания Сторонами Акта приёмки оказанных услуг в пределах доведённых до Заказчика лимитов бюджетных обязательств.

5.9. Платежи по настоящему Договору осуществляются в рублях Российской Федерации.

5.10. Цена договора может быть изменена по соглашению сторон в случае изменения Правительством Калининградской области действующих тарифов на оказание услуг по обеспечению питанием учащихся, а также при изменении объемов фактически оказанных услуг, в соответствии с п.8.7.

## **6. Ответственность Сторон**

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Стороны несут ответственность в соответствии с условиями настоящего Договора и действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях ненадлежащего выполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик вправе направить требование (претензию) об уплате неустойки в виде пени и/или штрафа.

6.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере 1/300 действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем. Штрафы начисляются за неисполнение, ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки

исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается договором в виде фиксированной суммы, равной 5% от цены Договора, а именно **391 575 рублей 01 коп.** за каждый факт неисполнения, ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, в т.ч. обязательств, предусмотренным п.4.14, п.5.6, п.8.8, п.8.9 Договора.

6.4. Заказчик вправе при окончательном расчете вычесть неустойку, предусмотренную настоящим разделом, путем уменьшения суммы окончательного расчета на сумму неустойки, рассчитанной в соответствии с пунктом 6.3 Договора.

6.5. В случае неисполнения Исполнителем обязанности по устранению и исправлению недостатков (в том числе по гарантийным обязательствам), Заказчик вправе привлекать для этих целей третьих лиц и взыскать вызванные этим убытки с Исполнителя.

6.6. В случае, если Заказчик будет подвергнут наказанию вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Исполнителем по настоящему Договору, в том числе по причине неисполнения или ненадлежащего исполнения требований нормативных актов (нормативно-технических и иных документов), требования которых Исполнитель обязан соблюдать в ходе реализации настоящего Договора, Исполнитель обязуется в полном объеме возместить Заказчику убытки, возникшие вследствие привлечения к административной ответственности.

6.7. Отсутствие письменных возражений по направленной Заказчиком в адрес Исполнителя претензии (требованию, предписанию, распоряжению или иному документу, фиксирующему выявленные в ходе исполнения Договора недостатки, нарушения), означает, что указанные нарушения признаны Исполнителем в полном объеме.

6.8. Исполнитель несет ответственность в соответствии с условиями настоящего Договора за действия субисполнителей, которых он привлек к исполнению своих обязанностей по Договору.

6.9. Исполнитель несет самостоятельную гражданско-правовую, административную и иную ответственность перед третьими лицами за ущерб, причиняемый им неисполнением, а также ненадлежащим исполнением условий Договора, а также ущерб, причиненный по вине Исполнителя и его работников.

6.10. Исполнитель несет ответственность за сохранность имущества, принадлежащего Заказчику и/или третьим лицам, используемого Исполнителем в процессе оказания услуг. Если Исполнитель не обеспечил сохранность имущества Заказчика или третьих лиц, он обязан за свой счет заменить указанное имущество или, при невозможности этого, возместить Заказчику убытки. Сумма убытков определяется с учетом рыночной стоимости поврежденного/уничтоженного имущества.

6.11. Начисленные санкции уплачиваются Исполнителем посредством перечисления взыскиваемых сумм на расчетный счёт Заказчика с представлением Заказчику соответствующего подтверждения (копии платежного поручения) об уплате начисленных санкций.

6.12. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается в размере 1/300 действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.13. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы равной 5% от цены Договора, а именно **391 575 рублей 01 коп.** за каждый

факт ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, в т.ч. обязательств, предусмотренным п.5.6, п.8.8, п.8.9 Договора.

6.14. Сторона, нарушившая свои обязательства по настоящему Договору, обязуется возместить другой Стороне причиненные таким нарушением убытки сверх неустойки.

6.15. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени) и возмещения убытков, если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение Договора произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.16. Уплата неустойки (пени, штрафа) и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

## **7. Качество предоставляемой Услуги**

7.1. Качество предоставляемой Услуги должно соответствовать требованиям следующих правовых актов и документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

## **8. Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров**

8.1 Настоящий Договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;
- в судебном порядке;
- в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным настоящим договором.

8.2. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия указанного решения, размещается в единой



информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, указанным в Договоре, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. При невозможности получения указанных подтверждений датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора в единой информационной системе.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу, и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.

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

Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в следующих случаях:

8.2.1. В случае, если Исполнитель не приступает к исполнению Договора в срок, установленный Договором, или выполняет обязательства так, что в ходе выполнения обязательств стало очевидно, что они не будут выполнены надлежащим образом, в установленный Договором срок.

8.2.2. В случае, если отступления при выполнении обязательств от условий Договора или иные недостатки результатов выполнения обязательств в установленный Заказчиком разумный срок не были устранены, либо являются существенными и неустранимыми.

До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения договора Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

8.2.3. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя - юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.

8.2.4. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

8.2.5. Если у Исполнителя имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает 25% (двадцать пять процентов) балансовой стоимости активов Исполнителя по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период, при условии, что Исполнитель не обжалует наличие указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8.2.6. В случае изменения потребности Заказчика в объемах Услуг более, чем на 20%. Обязанность у Заказчика по возмещению упущенной выгоды и компенсации других возможных убытков Исполнителя, при одностороннем расторжении по данному пункту Договора, не возникает.

8.2.7. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством.

8.3. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Договора по соглашению Сторон, Стороны подписывают акт сверки расчетов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения Договора до момента его расторжения, а также объём Услуг, фактически оказанных Исполнителем.

8.4. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров.

8.5. До передачи спора на разрешение в суд Стороны должны принять меры к его урегулированию в претензионном порядке.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения Договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

Срок рассмотрения претензии и направления ответа на нее не может превышать 10 (десяти) рабочих дней со дня получения ее адресатом.

При возникновении между Заказчиком и Исполнителем разногласий по поводу недостатков оказанных Услуг или их причин и невозможности урегулирования этого спора переговорами, по требованию любой из Сторон, может быть назначена независимая экспертиза. Расходы за экспертизу несет Исполнитель, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Исполнителем условий Договора или причинной связи между действиями Исполнителя и обнаруженными недостатками. В указанных случаях расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между Сторонами – в равных долях.

8.6. В случае, если спор не будет урегулирован Сторонами, то такой спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Калининградской области.

8.7. Изменение существенных условий Договора при его исполнении допускается в случаях, предусмотренных Положением о закупке, с учётом требований Федерального закона от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

8.8. При изменении или расторжении Договора по соглашению Сторон, Договор считается измененным или расторгнутым со дня подписания соответствующего соглашения к Договору. Обязанность по составлению проекта соглашения возлагается на Сторону, являющуюся инициатором изменения или расторжения Договора. В течение 3 (трех) рабочих дней, Сторона получившая проект соглашения, обязуется подписать и направить его другой Стороне, либо предоставить мотивированный отказ от подписания.

8.9. При изменениях банковских реквизитов, адресов и других реквизитов, указанных в Договоре, Стороны обязуются извещать друг друга не позднее 3 (трех) рабочих дней с момента таких изменений.

## **9. Прочие условия**

9.1. Настоящий Договор заключен в электронной форме с использованием функционала Электронной площадки (сайт Торговой системы) - Площадка РТС-тендер, расположенной по адресу: <https://www.rts-tender.ru/> и подписан электронными цифровыми подписями.

## **10. Срок действия Договора**

10.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания, и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств. Исполнение договора сторонами, согласно его условиям, не позднее **«19» января 2023 г.** (в том числе: 10 календарных дней по п. 5.6 и 7 рабочих дней по п.5.8.). Окончание срока исполнения договора не освобождает стороны от обязательств, возникших в период действия Договора, а также от ответственности за его нарушение.

В случае изменения объемов фактического исполнения договора и возникновения необходимости заключения соглашения сторон о внесении изменений в Договор, действие Договора продлевается на время подготовки и подписания сторонами такого соглашения.

10.2. Исполнение договора осуществляется в один этап. Этап считается завершенным после полного исполнения сторонами своих обязательств по Договору, что отражается в акте об исполнении обязательств, составленном в строгом соответствии с формой, согласованной Сторонами в Приложении №3 к Договору и подписанном обеими Сторонами.

Документом, подтверждающим исполнение Сторонами договора является акт об исполнении обязательств, составленный в строгом соответствии с формой, согласованной Сторонами в Приложении №3 к Договору и подписанный обеими Сторонами.

10.3. Все нижеперечисленные приложения являются неотъемлемой частью Договора:

Приложение №1 - Техническое задание;

Приложение №2 - Информация по обеспеченности кухонным оборудованием в учебных учреждениях

Приложение №3 - Форма акта об исполнении обязательств

## 11. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

### Заказчик

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1» г.  
Светлогорск (МАОУ «СОШ №1» г.  
Светлогорск)  
Адрес: 238563, Калининградская область, г.  
Светлогорск, ул. Новая, д. 3  
Телефон: 8 (40153) 2-17-54 (факс)  
E-mail: mou1svetlogorsk@mail.ru  
ОГРН 1023902052965  
ИНН 3912003526 КПП 391201001  
ОГРН 1023902052965  
ОКПО 39617113  
Банковские реквизиты:  
УФК по Калининградской области  
л/с 30356Б32240— собственные средства  
л/с 31356Б32240 – целевые средства  
ИНН 3912003526 КПП 391201001  
р/с 03234643277340003500  
к/с 40102810545370000028  
в Отделение Калининград г. Калининград  
БИК 012748051  
Директор

\_\_\_\_\_  
Рябова Н.В..  
ЭЦП

### Исполнитель

Исполнитель  
ООО «НОВЫЙ УРОВЕНЬ»  
Юридический адрес: 238151, Калининградская  
обл., г. Черняховск, ул. Пионерская, д. 9, кабинет  
7  
Фактический адрес: 236039, Калининградская  
область, г. Калининград, ул. Богдана  
Хмельницкого, д. 57, 4 этаж  
Тел./факс: 8(4012) 611-552  
Электронная почта: pravdinskrp@gmail.com  
ИНН/КПП 3914022387/391401001  
ОГРН 1163926079063  
р/с 40702810220000004654  
КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626  
ПАО СБЕРБАНК  
г. Калининград, Московский проспект, д. 24  
к/с 30101810100000000634  
БИК 042748634

Генеральный директор

\_\_\_\_\_  
Ю.М.Липантьева  
ЭЦП

Приложение № 1  
от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .202\_\_ года

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

1. Место оказания услуг:  
МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска – Калининградская область, г. Светлогорск ул. Новая д.3
2. Сроки (периоды) оказания услуг: с 01 сентября 2022г. по 30 декабря 2022 г.
- 3 Требования к оказанию услуг:
  - 3.1. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:
    - 3.1.1. Организовать ежедневное рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.
    - 3.1.2. Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные, противопожарные правила и требования, технологические нормативы и предусмотренные нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.
    - 3.1.3. Разработать, утвердить с Заказчиком 2-х недельное меню в соответствии с установленными требованиями (обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, йодированной соли). Все продукты должны быть высокого качества и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.
    - 3.1.4. Своевременно осуществлять снабжение необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение

установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.1.5. Обеспечить доставку и разгрузку продуктов питания силами Исполнителя, доставку специализированным транспортом (с холодильными установками для перевозки скоропортящихся продуктов), имеющих санитарные паспорта.

3.1.6. Укомплектовать пищеблок кухонной посудой, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами).

3.1.7. Принять по акту приема-передачи во временное безвозмездное пользование на срок действия договора помещение пищеблока, материально-техническое оборудование (мебель, торгово-технологическое, холодильное оборудование и т.д.).

3.1.8. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора.

3.1.9. Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию, в том числе гарантийного и текущего ремонта холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принятого по акту приема-передачи во временное пользование, с приобретением комплектующих и запасных частей. Нести расходы, связанные с эксплуатацией указанного оборудования, путем заключения договоров с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ (в случае, если такое требование установлено действующим законодательством), с соблюдением всех мер противопожарной и технической безопасности.

3.1.10. Проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже.

3.1.11. Обеспечивать функционирование столовой силами работников Исполнителя.

Укомплектовать столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора.

3.1.12. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.1.13. Обеспечивать наличие в столовой следующих документов:

- заявки на питание, бракеражные журналы, книга меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия;
- приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги жалоб и предложений, журнала здоровья и осмотра работников, информации об Исполнителе и услугах.

3.1.14. Обеспечить наличие разработанных технико-технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания детей в образовательных учреждениях.

3.1.15. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой.

3.1.16. В наглядной и доступной форме довести до сведения детей и работников общеобразовательного учреждения необходимую информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации.

3.1.17. Организовать дополнительное обслуживание обучающихся и сотрудников образовательного учреждения (буфет).

3.1.18. Обеспечить наличие необходимого весоизмерительного оборудования и проводить его поверку.

3.1.19. При расчете (калькуляции) стоимости питания соблюдать уровень торговой наценки.

3.1.20. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблоков в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников пищеблока.

4. Требования к качеству услуг:

4.1. Качество оказываемой услуги по организации питания должно соответствовать следующим нормативным актам и документам:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

-ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

-ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

-ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

-ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

-Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.).

4.2. Документальное подтверждение о соответствии товаров и услуг должно включать:

-гигиенические сертификаты на всю предполагаемую к поставке продукцию;

-ветеринарные свидетельства (при необходимости).

4.3. Исполнитель обязан обеспечить производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их

обработки, контроль качества продукции на выходе, производить оплату расходов за счет собственных средств на основании договора с санитарно-технологической лабораторией.

4.4. На основании обращения Заказчика в период обучения Услуга может быть оказана путем формирования и выдачи продуктовых наборов (пайков).

5. Объем оказываемых услуг:

| № п/п | Категория детей     | Количество человек (детей) | Количество ч/дней |
|-------|---------------------|----------------------------|-------------------|
| 1     | дети 1-4 класс      | 600                        | 49200             |
| 2     | дети 5-11 класс     | 135                        | 11070             |
| 3     | дети ОВЗ 1-4 класс  | 35                         | 2870              |
| 4     | дети ОВЗ 5-11 класс | 35                         | 2870              |
|       | <b>Итого</b>        |                            | <b>66010</b>      |

6. Требования к безопасности оказываемых услуг:

6.1. Исполнитель обязуется обеспечивать при оказании услуг необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

Заказчик

Исполнитель

Директор \_\_\_\_\_ Рябова Н.В.

ЭЦП

\_\_\_\_\_ ЭЦП

Приложение:

1. Примерное цикличное двухнедельное меню питания учащихся.

Приложение № 2  
от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 202\_\_ года

## ИНФОРМАЦИЯ

### по обеспеченности кухонным оборудованием в учебном учреждении

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» г. Светлогорска

Калининградская обл., г. Светлогорск, ул. Новая д.3 .

| № п/п | Наименование помещения в соответствии с техническим паспортом | Литер | S помещения в кв. м | Техническое состояние |
|-------|---|-------|---------------------|-----------------------|
| 1.    | Кухня   | 21    | 69,6                | удовлетворительное    |
| 2.    | Моечная   | 22    | 23,5                | удовлетворительное    |
| 3.    | Раздевалка (склад бакалея)                                    | 32    | 17,0                | удовлетворительное    |
| 4.    | Кабинет (мясной цех)  | 33    | 10,9                | удовлетворительное    |
| 5.    | Коридор   | 34    | 23,1                | удовлетворительное    |
| 6.    | Холодильник   | 35    | 9,4                 | удовлетворительное    |
| 7.    | Коридор (овощной цех, часть)                                  | 36    | 6,9                 | удовлетворительное    |
| 8.    | Душевая (овощной цех, часть)                                  | 37    | 1,5                 | удовлетворительное    |
| 9.    | Туалет  | 38    | 1,6                 | удовлетворительное    |
| 10.   | Тамбур  | 39    | 3,3                 | удовлетворительное    |
| 11.   | Подсобное (буфет)   | 40    | 7,9                 | удовлетворительное    |

|  |        |  |       |  |
|--|--------|--|-------|--|
|  | Всего: |  | 174,7 |  |
|  |        |  |       |  |

| № п/п | Наименование оборудования                            | Инвентарный номер | Количество (шт.) | Техническое состояние |
|-------|--|-------------------|------------------|-----------------------|
| 1.    | Холодильная витрина<br>Снайге СД350,1                | 0048              | 1                | удовлетворительное    |
| 2.    | Ларь морозильный стекло<br>GTE 5002 LIEBHERR         | 0040              | 1                | удовлетворительное    |
| 3.    | Шкаф холодильный<br>UGK6400LIEBHERR                  | 0039              | 1                | удовлетворительное    |
| 4.    | Прилавок холодильный<br>высокотемпературный          | 1457              | 1                | удовлетворительное    |
| 5.    | Шокер Afinox 10 TOP                                  | 1463              | 1                | удовлетворительное    |
| 6.    | Холодильный шкаф FRDv                                | 1768              | 1                | удовлетворительное    |
| 7.    | Шкаф холодильный 638 л<br>(+1...15C)ШХ -0,7          | 1448              | 1                | удовлетворительное    |
| 8.    | Шкаф холодильный 638 л<br>(+1...15C)ШХ -0,7          | 1449              | 1                | удовлетворительное    |
| 9.    | Шкаф холодильный 638 л<br>(+1...15C)ШХ -0,7          | 1450              | 1                | удовлетворительное    |
| 10.   | Шкаф холодильный 638 л<br>(+1...15C)ШХ -0,7          | 1451              | 1                | удовлетворительное    |
| 11.   | Шкаф морозильный<br>500л(-14...-28C)ШН-0,7<br>Polair | 1453              | 1                | удовлетворительное    |
| 12.   | Шкаф-витрина<br>холодильная 400 л 0,7С4              | 1452              | 1                | удовлетворительное    |
| 13.   | Ларь морозильный CF<br>500S ITALFROST                | 1456              | 1                | удовлетворительное    |
| 14.   | Ларь морозильный<br>(глухая крышка) F 200S           | 1878              | 1                | удовлетворительное    |
| 15.   | Камера<br>теплоизоляционная                          | 1454              | 1                | удовлетворительное    |
| 16.   | Камера<br>теплоизоляционная                          | 1455              | 1                | удовлетворительное    |
| 17.   | Печь пароконвекционная<br>SCC61                      | 1301              | 1                | удовлетворительное    |
| 18.   | Печь пароконвекционная<br>SCC61                      | 1302              | 1                | удовлетворительное    |
| 19.   | Печь конвекционная на 9<br>противней в комплекте     | 1330              | 1                | удовлетворительное    |
| 20.   | Печь микроволновая R-<br>7771 LK Sharp               | 1331              | 1                | удовлетворительное    |
| 21.   | Плита электрическая ЭП -<br>4ЖШ 4 -х конфорочная     | 1397              | 1                | удовлетворительное    |
| 22.   | Плита электрическая ЭП -<br>4ЖШ 4 -х конфорочная     | 1398              | 1                | удовлетворительное    |
| 23.   | Комплект стыковки                                    | 1325              | 1                | удовлетворительное    |
| 24.   | Подставка под<br>пароконвектомат                     | 1334              | 1                | удовлетворительное    |
| 25.   | Мармит 1-х блюд ПМЭС-<br>70-К нерж                   | 1297              | 1                | удовлетворительное    |



|     |   |      |   |                    |
|-----|---|------|---|--------------------|
| 26. | Мармит 2-х блюд ПМЭС 70КМ-60                  | 1327 | 1 | удовлетворительное |
| 27. | Прилавок для столовых приборов                | 1336 | 1 | удовлетворительное |
| 28. | Прилавок нейтральный                          | 1337 | 1 | удовлетворительное |
| 29. | Тележка для посуды VT85/53/94                 | 1752 | 1 | удовлетворительное |
| 30. | Машина посудомоечная промышленная МПК-700К-01 | 1877 | 1 | удовлетворительное |
| 31. | Котел пищеварочный КПЭМ-100                   | 1326 | 1 | удовлетворительное |
| 32. | Кипятильник проточный 110л/4 НВВ              | 1322 | 1 | удовлетворительное |
| 33. | Сковорода электрическая ЭСК 90                | 1338 | 1 | удовлетворительное |
| 34. | Тестомес спиральный Bongard Spiral            | 1352 | 1 | удовлетворительное |
| 35. | Картофелечистка OZ-8N SPOMASZ                 | 0718 | 1 | удовлетворительное |
| 36. | Слайсер диам диска 220мм                      | 1703 | 1 | удовлетворительное |
| 37. | Машина для мойки пола                         | 1701 | 1 | удовлетворительное |
| 38. | Миксер планетарный 5 л                        | 1741 | 1 | удовлетворительное |
| 39. | Плита промышленная электрическая ПЭМ-4-020    | 1875 | 1 | удовлетворительное |
| 40. | Овощерезка с набором ножей                    | 1702 | 1 | удовлетворительное |
| 41. | Мясорубка ТС 22 RIO ТГ                        | 1328 | 1 | удовлетворительное |
| 42. | Привод универсальный на подставке с насадкой  | 1335 | 1 | удовлетворительное |
| 43. | Коландер 24,5 л                               | 1710 | 1 | удовлетворительное |
| 44. | Зонт 900х900 (вытяжка,(вытяжной зонт)         | 1809 | 1 | удовлетворительное |
| 45. | Шпилька на 16 гастроемкостей                  | 1353 | 1 | удовлетворительное |
| 46. | Шпилька на 16 гастроемкостей                  | 1354 | 1 | удовлетворительное |
| 47. | Колода для мяса КKR-50/50/85                  | 1324 | 1 | удовлетворительное |
| 48. | Весы электронные порционные CAS AD-5          | 1295 | 1 | удовлетворительное |
| 49. | Весы электронные порционные CAS AD-5          | 1366 | 1 | удовлетворительное |
| 50. | Весы электронные порционные CAS AD-5          | 1367 | 1 | удовлетворительное |
| 51. | Весы электронные товарные Cas ND-300          | 1296 | 1 | удовлетворительное |
| 52. | Мойка нерж 1-но секционная 60/60/85           | 1299 | 1 | удовлетворительное |
| 53. | Мойка нерж 1-но секционная 60/60/85           | 1300 | 1 | удовлетворительное |
| 54. | Ванна моечная 2-х секционная 160/70/85        | 1292 | 1 | удовлетворительное |
| 55. | Ванна моечная 2-х секционная 160/70/85        | 1293 | 1 | удовлетворительное |

|     |   |      |   |                    |
|-----|---|------|---|--------------------|
| 56. | Ванна моечная 2-х секционная 160/70/85  | 1294 | 1 | удовлетворительное |
| 57. | Ванна моечная 1-но секционная 120/60/85 | 1290 | 1 | удовлетворительное |
| 58. | Ванна моечная 1-но секционная 120/60/85 | 1291 | 1 | удовлетворительное |
| 59. | Ванна моечная PVR1-100/60/85            | 1761 | 1 | удовлетворительное |
| 60. | Сушилка для рук Aigostar                | 0729 | 1 | удовлетворительное |
| 61. | Сушилка для рук Aigostar                | 0843 | 1 | удовлетворительное |
| 62. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1343 | 1 | удовлетворительное |
| 63. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1355 | 1 | удовлетворительное |
| 64. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1356 | 1 | удовлетворительное |
| 65. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1357 | 1 | удовлетворительное |
| 66. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1358 | 1 | удовлетворительное |
| 67. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1359 | 1 | удовлетворительное |
| 68. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1360 | 1 | удовлетворительное |
| 69. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1361 | 1 | удовлетворительное |
| 70. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1362 | 1 | удовлетворительное |
| 71. | Стеллаж нерж. 120/60/180                | 1365 | 1 | удовлетворительное |
| 72. | Кастрюля 20 л                           | 1707 | 1 | удовлетворительное |
| 73. | Кастрюля 20 л                           | 1709 | 1 | удовлетворительное |
| 74. | Кастрюля 50 л                           | 1706 | 1 | удовлетворительное |
| 75. | Кастрюля 50 л                           | 1711 | 1 | удовлетворительное |
| 76. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1760 | 1 | удовлетворительное |
| 77. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1769 | 1 | удовлетворительное |
| 78. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1770 | 1 | удовлетворительное |
| 79. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1771 | 1 | удовлетворительное |
| 80. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1772 | 1 | удовлетворительное |
| 81. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1773 | 1 | удовлетворительное |
| 82. | Противень GN1/1 сгранит 40 мм           | 1774 | 1 | удовлетворительное |
| 83. | Стол с полкой нерж.                     | 1346 | 1 | удовлетворительное |
| 84. | Стол с полкой нерж.                     | 1376 | 1 | удовлетворительное |
| 85. | Стол с полкой нерж.                     | 1377 | 1 | удовлетворительное |
| 86. | Стол с полкой нерж.                     | 1378 | 1 | удовлетворительное |
| 87. | Стол с полкой нерж.                     | 1379 | 1 | удовлетворительное |
| 88. | Стол с полкой нерж.                     | 1380 | 1 | удовлетворительное |
| 89. | Стол с полкой нерж.                     | 1381 | 1 | удовлетворительное |
| 90. | Стол с полкой нерж.                     | 1382 | 1 | удовлетворительное |
| 91. | Стол с полкой нерж.                     | 1383 | 1 | удовлетворительное |
| 92. | Стол с полкой нерж.                     | 1384 | 1 | удовлетворительное |
| 93. | Стол с полкой нерж.                     | 1385 | 1 | удовлетворительное |
| 94. | Стол с полкой с борт DSL 100/60/85      | 1743 | 1 | удовлетворительное |
| 95. | Стол с полкой с борт DSL 100/60/85      | 1744 | 1 | удовлетворительное |
| 96. | Стол с полкой с борт DSL 100/60/85      | 1745 | 1 | удовлетворительное |

|     |   |      |     |                    |
|-----|---|------|-----|--------------------|
| 97. | Стол DSL 80/60/85 с полкой с борт   | 1746 | 1   | удовлетворительное |
| 98. | Стол нерж. без бортика  | 1344 | 1   | удовлетворительное |
| 99. | Стол приставка для посудомоечной машины   | 1347 | 1   | удовлетворительное |
| 00. | Стол приставка с мойкой и бортиком  | 1348 | 1   | удовлетворительное |
| 01. | Стол с отверстием для отходов   | 1345 | 1   | удовлетворительное |
| 02. | Стол Gala 120*80 ( 54 штук)   | 1742 | 44  | удовлетворительное |
| 03. | Стул Irys chrom   | 1763 | 179 | удовлетворительное |
| 04. | Термос дл я1 блюд 10 л  | 1393 | 1   | удовлетворительное |
| 05. | Термос дл я1 блюд 10 л  | 1394 | 1   | удовлетворительное |
| 06. | Термос дл я1 блюд 10 л  | 1350 | 1   | удовлетворительное |
| 07. | Термос дл я 2 блюд 15 л   | 1351 | 1   | удовлетворительное |
| 08. | Термос дл я 2 блюд 15 л   | 1395 | 1   | удовлетворительное |
| 09. | Термос дл я 2 блюд 15 л   | 1396 | 1   | удовлетворительное |
| 10. | Комплект мебели для буфета  | 1862 | 1   | удовлетворительное |
| 11. | Шкаф книжный 2200*500*400   | 0982 | 1   | удовлетворительное |
| 12. | Шкаф хозяйственный 2000*900*500   | 0984 | 1   | удовлетворительное |
| 13. | Шкаф хозяйственный 2000*900*500   | 1208 | 1   | удовлетворительное |
| 14. | Шкаф 2200*1300*500  | 0927 | 1   | удовлетворительное |
| 15. | Шкаф 2200*500*1600  | 0992 | 1   | удовлетворительное |
| 16. | Считыватель настольный Proximity-карт EM-Marine. HID и карт Mifare                  | 2836 | 1   | удовлетворительное |
| 17. | Считыватель настольный Proximity-карт EM-Marine. HID и карт Mifare                  | 2837 | 1   | удовлетворительное |
| 18. | Считыватель настольный Proximity-карт EM-Marine. HID и карт Mifare                  | 2838 | 1   | удовлетворительное |
| 19. | Компьютер планшетный 10.1'' Prestigio MultiPad Visconte 4U-Intel Atom Quad+ПО       | 2745 | 1   | удовлетворительное |
| 20. | Терминал сенсорный АТОЛ VIVA Lite (36 387, CROS-1510WT-D,15''TFT,Intel Atom № 2800) | 2755 | 1   | удовлетворительное |
| 21. | Терминал сенсорный АТОЛ VIVA Lite (36 387, CROS-1510WT-D,15''TFT,Intel Atom № 2800) | 2757 | 1   | удовлетворительное |
| 22. | Принтер чековый АТОЛ RP-326-USE (36 399/36 669, черный (старые 33 821, 35 224)      | 2754 | 1   | удовлетворительное |

|     |   |      |    |                    |
|-----|---|------|----|--------------------|
| 23. | Принтер чековый АТОЛ RP-326-USE (36 399/36 669, черный (старые 33 821, 35 224)) | 2756 | 1  | удовлетворительное |
| 24. | Полка для тарелок LSP-155/33/47   | 1747 | 1  | удовлетворительное |
| 25. | Полка для тарелок LSP-155/33/47   | 1750 | 1  | удовлетворительное |
| 26. | Стеллаж нерж 120/60/180   | 1364 | 1  | удовлетворительное |
| 27. | Термоконтейнер  | 1388 | 1  | удовлетворительное |
| 28. | Термоконтейнер  | 1389 | 1  | удовлетворительное |
| 29. | Термоконтейнер  | 1390 | 1  | удовлетворительное |
| 30. | Термоконтейнер  | 1391 | 1  | удовлетворительное |
| 31. | Кастрюля 10 л   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 32. | Кастрюля 10 л с крышкой   | -    | 1  | удовлетворительное |
| 33. | Кастрюля 20 л с крышкой   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 34. | Кастрюля 50 л с крышкой   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 35. | Подставка для досок   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 36. | Половник 0,25   | -    | 3  | удовлетворительное |
| 37. | Половник 0,2  | -    | 1  | удовлетворительное |
| 38. | Сковорода нерж 30 см  | -    | 4  | удовлетворительное |
| 39. | Сотейник 1,9 л  | -    | 1  | удовлетворительное |
| 40. | Сотейник 2,7 л  | -    | 2  | удовлетворительное |
| 41. | Держатель магнитный 45 см   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 42. | Противни для выпечки 400/600мм гранит   | -    | 3  | удовлетворительное |
| 43. | Противни для выпечки перфорированные 400/600                                    | -    | 2  | удовлетворительное |
| 44. | Доска разделочная 50*30   | -    | 5  | удовлетворительное |
| 45. | Нож 15 см   | -    | 3  | удовлетворительное |
| 46. | Нож 20 см   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 47. | Нож 25 см   | -    | 5  | удовлетворительное |
| 48. | Нож 26 см   | -    | 2  | удовлетворительное |
| 49. | Сито для муки   | -    | 1  | удовлетворительное |
| 50. | Разбиватель мяса  | -    | 1  | удовлетворительное |
| 51. | Облучатель медицинский ОБН 150 с комплектом ламп                                | -    | 1  | удовлетворительное |
| 52. | Гастронорма 1/1   | -    | 61 | удовлетворительное |
| 53. | Крышка 1/1  | -    | 8  | удовлетворительное |
| 54. | Гастронорма 1/2   | -    | 57 | удовлетворительное |
| 55. | Крышка 1/2  | -    | 17 | удовлетворительное |
| 56. | Гастронорма 1/3   | -    | 12 | удовлетворительное |
| 57. | Крышка 1/3  | -    | 9  | удовлетворительное |
| 58. | Шкаф книжный  | -    | 1  | удовлетворительное |
| 59. | Котел 50л тройное дно   | -    | 7  | хорошее            |
| 60. | Котел 37л тройное дно   | -    | 4  | хорошее            |
| 61. | Кастрюля 5л из нерж. с крышкой  | -    | 6  | хорошее            |
| 62. | Кастрюля-котел 21л из нерж. с крышкой   | -    | 2  | хорошее            |
| 63. | Сотейник 2,2л без крышки  | -    | 2  | хорошее            |
| 64. | Кастрюля с крышкой 16л  | -    | 1  | хорошее            |
| 65. | Кастрюля 15л.нерж   | -    | 4  | хорошее            |

|     |  |   |   |                    |
|-----|--|---|---|--------------------|
| 66. | Миска 50 см нерж.12л                       | - | 1 | хорошее            |
| 67. | Ларь морозильный F400S                     | - | 1 | удовлетворительное |
| 68. | СВЧ печь HKN-WP900                         | - | 3 | удовлетворительное |
| 69. | Шкаф холодильный<br>однодверный CV105-S    | - | 1 | удовлетворительное |
| 70. | Котел пищеварочный<br>КПЭМ-60-ОР           | - | 1 | удовлетворительное |
| 71. | Сковорода электрическая<br>СЭ-0,25         | - | 1 | удовлетворительное |
| 72. | Мясорубка электрическая<br>М-50С           | - | 1 | удовлетворительное |
| 73. | Мукопросеиватель Каскад                    | - | 1 | удовлетворительное |
| 74. | Машина протирачно-<br>резательная МПР-350М | - | 1 | удовлетворительное |

Заказчик

Исполнитель

Директор \_\_\_\_\_ Рябова Н.В.  
ЭЦП

\_\_\_\_\_  
ЭЦП

Приложение № 3  
от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .202\_\_ года

**ФОРМА АКТА ОБ ИСПОЛНЕНИИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ  
ПО ДОГОВОРУ ( ОБРАЗЕЦ)**

**Акт об исполнении обязательств  
по договору от \_\_. \_\_.2022 № \_\_\_\_\_**

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» г. Светлогорска (МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска),** в лице директора Рябовой Натальи Викторовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и \_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_, именуемый(ое) в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором от \_\_. \_\_.2022 № \_\_\_\_\_ на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска Исполнитель выполнил свои обязательства по договору в следующем объеме:

| № п/п | Категории обучающихся | Кол-во, ч/дней | Цена за единицу, руб. | Сумма, руб. |
|-------|-----------------------|----------------|-----------------------|-------------|
| 1.    | дети 1-4 класс        |                |                       |             |

|        |                     |  |  |  |
|--------|---------------------|--|--|--|
| 2.     | дети 5-11 класс     |  |  |  |
| 3.     | дети ОВЗ 1-4 класс  |  |  |  |
| 4.     | дети ОВЗ 5-11 класс |  |  |  |
| Итого: |                     |  |  |  |

что подтверждается следующими документами:

| Наименование | Номер | Дата | Количество,<br>ч/дней | Сумма |
|--------------|-------|------|-----------------------|-------|
|              |       |      |                       |       |
|              |       |      |                       |       |
|              |       |      |                       |       |
| Итого:       |       |      |                       |       |

2. Объем и качество оказанных услуг соответствует требованиям Заказчика. Претензий по качеству у Заказчика к Исполнителю не имеется.

3. Общая стоимость оказанных услуг по Договору составляет \_\_\_\_\_

(\_\_\_\_\_ ) рублей.

4. Заказчик полностью исполнил свои обязательства по оплате оказанных услуг, что подтверждается следующими документами:

| Наименование | Номер | Дата | Сумма |
|--------------|-------|------|-------|
|              |       |      |       |
|              |       |      |       |
|              |       |      |       |
| Итого:       |       |      |       |

5. Настоящий акт составлен в двух идентичных экземплярах, по одному для каждой Стороны, имеющих одинаковую юридическую силу.

Заказчик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Исполнитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

М.П.

Заказчик

Исполнитель

Директор \_\_\_\_\_ Рябова Н.В.  
ЭЦП

\_\_\_\_\_  
ЭЦП