**Договор № 32413864446**

**на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ «Лицей № 5»**

г. Советск «20» августа 2024 года

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 5»**, именуемое в дальнейшем **«Заказчик»**, в лице директора Никишовой Марии Владимировны, действующего на основании Устава с одной стороны и **ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "БАЛТСЕРВИС",** именуемое в дальнейшем **«Исполнитель»,** в лице директора Яковенко Александра Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, а вместе именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий договор, именуемый в дальнейшем Договор, о нижеследующем:

**Основания заключения договора**

Основанием для заключения настоящего Договора является протокол конкурса в электронной форме от «09» августа 2024 года № 32413864446, согласно которому Исполнитель признан победителем (единственным участником) конкурса в электронной форме на право заключения договора на оказание услуг по организации питания учащихся и определена стоимость услуг, оказываемых Исполнителем в рамках настоящего Договора.

1. **Предмет договора**
	1. Предметом настоящего договора является оказание Исполнителем услуг по организации питания обучающихся МАОУ «Лицей № 5» (далее - Услуги) Заказчику по адресу: г. Советск, ул. Тимирязева, д.20 на условиях настоящего договора.
	2. Объём, содержание и требования к качеству Услуг (в т.ч. и приготовляемой продукции), оказываемых Исполнителем, определяются Техническим заданием (Приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).
2. **Порядок, условия и сроки оказания Услуг. Срок действия договора**
	1. Договор вступает в силу с даты заключения и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Договору.
	2. Сроки оказания Услуг по договору: **с 02 сентября 2024 года по 31 декабря 2024 года.**
	3. Даты, указанные в пункте 2.2. настоящего договора являются исходными для взыскания неустойки в случаях нарушения сроков оказания Услуг.
3. **Цена договора и порядок расчетов**
	1. Цена договора определена Расчётом цены договора (Приложением № 2, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора, и составляет: **2 237 396** (**Два миллиона двести тридцать семь тысяч триста девяносто шесть**) **рублей 92 копеек** (*НДС не предусмотрен).*
	2. Стоимость Услуг, оказываемых Исполнителем по настоящему договору, определена в соответствии с действующим законодательством*,* и включает в себя все расходы Исполнителя, необходимые для оказания Услуг по Договору, которые предусмотрены Техническим заданием (Приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).
	3. В случае если у Исполнителя, работающего по упрощенной системе налогообложения, в течение срока действия договора возникнет обязанность по уплате налога на добавленную стоимость, то Стороны определили, что расходы, связанные с компенсацией налога на добавленную стоимость по договору, включены в цену договора.
	4. В случае, если Исполнитель является физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иным занимающимся частной практикой лицом, сумма, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой договора.
	5. Цена договора является твердой и определяется на весь срок исполнения договора. При этом Стороны определили, что твердой ценой договора является сумма фактически оказанных Услуг, подтвержденная актами приема–передачи оказанных Услуг.
	6. Форма оплаты оказанных Услуг – безналичный расчет, авансирование не предусмотрено.
		1. Заказчик, в пределах денежных средств, выделенных на оплату оказанных Услуг, обязуется перечислить на счет Исполнителя твердую сумму, указанную в п. 3.1. настоящего договора в следующем порядке:

- оплата оказанных Услуг производится по факту оказания Услуг ежемесячно пропорционально оказанным Услугам, на основании подписанных Заказчиком и Исполнителем актов приема–передачи оказанных Услуг в течение 7 (семи) рабочих дней с момента подписания акта приема–передачи оказанных Услуг, при условии своевременного доведения лимитов бюджетных обязательств по данному Договору.

* + 1. Окончательная оплата оказанных Услуг производится не позднее **31.12.2024 года**, при условии своевременного доведения лимитов бюджетных обязательств по данному Договору, на основании акта об исполнении обязательств по договору на оказание услуг по организации питания учащихся МАОУ «Лицей № 5» (Приложение 4 к данному Договору), подписанного Заказчиком и Исполнителем в течение 7 (семи) рабочих дней после его получения.
	1. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от условий договора и приложений к нему, требований нормативно-правовых актов оформляются актом между Исполнителем и Заказчиком и не подлежат оплате до устранения Исполнителем выявленных недостатков.
	2. При нарушении Исполнителем своих обязательств по настоящему договору окончательный расчет с Исполнителем Заказчик производит на основании итогового акта сверки расчетов, подписанного всеми Сторонами настоящего договора, который включает в себя рассчитанные в соответствии с условиями настоящего договора пени, подлежащие взысканию с Исполнителя и служит основанием для вычета её, путем уменьшения суммы окончательного расчета.
	3. Исполнитель ознакомлен с Техническим заданием по настоящему договору и не имеет замечаний, увеличивающих цену Договора.
	4. Финансирование настоящего Договора и принятие подлежащих исполнению в рамках настоящего Договора денежных обязательств осуществляется в пределах, доведенных до Заказчика средств.
	5. При уменьшении соответствующими органами в установленном порядке средств бюджета, выделенных для финансирования, приводящих к невозможности исполнения Заказчиком бюджетных обязательств, вытекающих из настоящего Договора, Стороны должны согласовать новые сроки, а если необходимо, и другие условия Договора.
1. **Права и обязанности Сторон**
	1. Заказчик имеет право:
		1. Требовать от Исполнителя, надлежащего исполнения требований настоящего договора.
		2. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчётной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Договору.
		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 оказанных Услуг по настоящему Договору и предоставленной Исполнителем отчётной документации. Оплата услуг специалистов, привлечённых для проведения экспертизы, выданных заключений осуществляется Стороной, признанной виновной в ненадлежащем исполнении обязательств по настоящему Договору.
		4. Определять лиц, непосредственно участвующих и ответственных в контроле за ходом оказания Исполнителем Услуги и участвующих в сдаче-приёмке исполненных обязательств по настоящему Договору, бракераже блюд.
	2. Заказчик обязан:
		1. Передать Исполнителю по акту приемки–передачи во временное безвозмездное пользование на срок действия договора помещения пищеблока Заказчика, материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование), размещенное в помещениях пищеблока, кухонный инвентарь и посуду, необходимые для организации питания.
		2. Своевременно предоставить Исполнителю заявку с указанием количества питающихся, вести учёт и расчёты потребления питания.
		3. Ежедневно осуществлять приёмку оказываемых по настоящему Договору Услуг на соответствие количества, объёма и качества условиям настоящего Договора (ежедневная приемка оказываемых услуг не является этапом исполнения договора).
		4. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания Услуг или приёмке исполненных обязательств.
		5. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные Услуги в соответствии с настоящим Договором.
		6. При обнаружении в ходе оказания Услуг отступлений от условий настоящего договора, которые могут ухудшить качество оказанных Услуг, или иных недостатков немедленно заявить об этом Исполнителю в письменной форме, назначив срок их устранения.
		7. В случае нарушения сроков оказания Услуг Исполнителем осуществить сверку расчетов с участием всех Сторон настоящего договора по итоговому акту сверки расчетов. По результатам сверки подписать итоговый акт сверки расчетов.
		8. Вести учёт и расчёты потребления питания отдельно по категориям обучающихся, указанных в пп.5.1.1 и 5.1.2 Технического задания.
		9. Заказчик устанавливает режим работы столовой согласно приказу директора лицея (Заказчика).
		10. Заказчик осуществляет контроль за поддержанием порядка в столовой при оказании Услуги.
	3. Исполнитель имеет право:
		1. Требовать своевременного подписания Заказчиком актов приема–передачи оказанных Услуг по настоящему договору.
		2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с подписанными Сторонами актами приема–передачи оказанных Услуг, исполнения обязательств по настоящему договору.
	4. Исполнитель обязан:
		1. Принять у Заказчика по акту приемки–передачи, во временное безвозмездное пользование, на срок действия договора помещения пищеблока Заказчика, материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование), размещенное в помещениях пищеблока, кухонный инвентарь и посуду, необходимые для организации питания.
		2. На основании счетов, выставленных Заказчиком, компенсировать расходы Заказчика по оплате коммунальных платежей в размере фактически затраченных ресурсов, необходимых для оказания услуг по данному Договору.
		3. Своевременно и надлежащим образом оказать Услуги Заказчику.
		4. За свой счёт устранять выявленные недостатки в сроки, определённые Заказчиком, а если срок не определён, то в течение 3 (трёх) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.
		5. По первому требованию органа, осуществляющего контроль за использованием бюджетных средств, а также лиц, участвующих в контроле (определённых Заказчиком в соответствии с п. 4.1.4 Договора), представить финансово-хозяйственные документы, связанные с оказанием Услуг по настоящему договору.
		6. Обеспечить оказание Услуг по настоящему договору в соответствии с разработанным перспективным цикличным двухнедельным меню, согласованным с Заказчиком.
		7. Обеспечить приготовление пищи соответствующего качества.
		8. Обеспечить 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.
		9. Обеспечить содержание в чистоте помещений пищеблока, материально-технического оборудования (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование), размещенного в помещениях пищеблока, кухонного инвентаря и посуды, а также соблюдение санитарных требований и правил и организовывать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз жидких и твёрдых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.
		10. Обеспечить своевременное и в полном объеме поступление в адрес Заказчика отчетных документов по выполнению настоящего договора, несет ответственность за их достоверность.
		11. Исполнять иные обязанности, предусмотренные Техническим заданием (Приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).
2. **Прием-передача оказанных Услуг**
	1. Прием-передача оказанных Услуг производится ежемесячно по акту приема–передачи оказанных Услуг, подписываемому Заказчиком и Исполнителем, не позднее 20 (двадцатого) числа каждого месяца (Приложение № 3 к Договору, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора). В акте приёма-передачи оказанных услуг указываются: содержание оказанных Услуг, их результат, стоимость и другие необходимые сведения.
		1. Ежемесячно, после оказания Услуг, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) рабочих дней представить Заказчику акт приема-передачи оказанных Услуг. Заказчик в течение 3 (трёх) рабочих дней после предоставления Исполнителем акта приема-передачи оказанных Услуг обязан проверить и принять оказанные Услуги в части соответствия их объема и качества требованиям, установленным Договором и Техническим заданием (приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора).
		2. Услуги считаются оказанными Исполнителем и принятыми Заказчиком с момента подписания Сторонами акта приема-передачи оказанных услуг.
	2. В случае несоответствия оказанных Услуг условиям настоящего договора, технического задания (Приложение № 1, являющееся неотъемлемой частью настоящего договора), между Заказчиком и Исполнителем составляется акт о выявленных несоответствиях. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в акте, устранить допущенные в оказанных Услугах недостатки.
	3. Настоящий договор считается исполненным в полном объёме с момента подписания обеими Сторонами Акта об исполнении обязательств по договору на оказание услуг по организации питания учащихся (Приложение № 4 к Договору, являющееся неотъемлемой частью настоящего Договора).
3. **Ответственность Сторон**
	1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.
	2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе направить Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
	3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем, обязательства, предусмотренного договором, и устанавливается в размере 1/150 действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.
		1. Заказчик при окончательном расчете вправе произвести вычет пени, предусмотренной настоящим пунктом, путем уменьшения суммы окончательного расчета на сумму пеней, рассчитанных в соответствии с настоящим пунктом.
		2. Основанием для вычета является итоговый акт сверки расчетов с указанием суммы вычета, подписанный Сторонами настоящего договора.
	4. За ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик вправе потребовать у Исполнителя уплаты суммы штрафа в размере 0,1 % от цены договора за каждый случай нарушения.
		1. Заказчик при окончательном расчете с Исполнителем вправе произвести вычет суммы штрафа, предусмотренной настоящим пунктом, путем уменьшения суммы окончательного расчета на сумму штрафных санкций в соответствии с настоящим пунктом.
		2. Основанием для вычета является итоговый акт сверки расчетов с указанием суммы вычета, подписанный Сторонами настоящего договора.
	5. 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).
		1. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной 1/150 действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
	6. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.
	7. Уплата пени и возмещение убытков, связанных с неисполнением или ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему договору, не освобождают нарушившую условия договора Сторону от выполнения принятых обязательств.
	8. Исполнитель несет перед Заказчиком всю ответственность за качество и сроки оказания Услуг привлеченными соисполнителями. Заказчик не имеет обязательств перед соисполнителями.
4. **Обстоятельства непреодолимой силы**
	1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего договора.
	2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, обязуется незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по договору в срок до 5 (пяти) календарных дней и в срок до 15 (пятнадцати) календарных дней представить доказательства возникновения данных обстоятельств в письменном виде. Если Сторона не сообщила о возникновении обстоятельств непреодолимой силы или не представила доказательств их возникновения в указанный срок, она лишается права ссылаться на это в случае ненадлежащего исполнения или неисполнения каких-либо обязательств по настоящему договору.
	3. Если обстоятельства непреодолимой силы или их последствия действуют на протяжении 20 (двадцати) последовательных дней, то Стороны обсудят меры, которые следует принять для продолжения действия настоящего договора, либо настоящий договор может быть расторгнут в установленном порядке.
5. **Изменение, расторжение договора, порядок разрешения споров**
	1. Настоящий договор может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке;

- в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

* 1. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в следующих случаях:
		1. При существенном нарушении условий договора Исполнителем:
			1. В случае просрочки оказания Услуг более чем на 10 дней.
			2. В случае установления недостоверности сведений о соответствии предмета договора требованиям конкурсной документации, представленных Исполнителем в составе заявки на участие в конкурсе.
			3. В случае проведения процедуры ликвидации Исполнителя- юридического лица или наличия решения арбитражного суда о признании Исполнителя банкротом и об открытии конкурсного производства.
			4. В случае установления факта приостановления деятельности Исполнителя в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.
			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.
			6. В случае нарушения Исполнителем санитарных и противоэпидемических норм и правил, которое повлекло или могло повлечь угрозу жизни и здоровью обучающихся и работников Заказчика.
		2. В случае, принятия Заказчиком соответствующего решения.
		3. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством.
	2. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора если в ходе исполнения договора установлено, что Исполнитель не соответствует установленным конкурсной документацией требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии указанным требованиям, что позволило ему стать победителем конкурса.
	3. Расторжение договора по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении.
		1. В случае расторжения настоящего договора по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчётов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения договора до момента его расторжения, а также объём Услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.
	4. Исполнитель не вправе принять решение об одностороннем расторжении настоящего договора, если Заказчиком не нарушаются условия настоящего договора.
	5. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся настоящего договора, были урегулированы путем переговоров.
	6. В случае если спор не будет урегулирован Сторонами, то такой спор подлежит разрешению в Арбитражном суде Калининградской области.
	7. Изменение 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».
1. **Дополнительные условия**
	1. Любые изменения и дополнения к настоящему договору, не противоречащие действующему законодательству и законным интересам Сторон, оформляются дополнительными соглашениями в письменной форме.
	2. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением настоящего договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в настоящем договоре, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим предоставлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.
	3. Исполнитель представляет в соответствии с запросом Заказчика в течение 2 (двух) рабочих дней информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.
	4. Ответственными за исполнение настоящего договора являются:

- со Стороны Заказчика – Никишова М.В.., тел. 8(40161)67624

- со Стороны Исполнителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, тел.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Во всем, что не было предусмотрено настоящим договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
	2. В случае наступления события, указанного в п. 8.2.2. настоящего Договора, Заказчик в течение 3 (трех) календарных дней письменно (нарочно, посредством почтовой, телеграфной связи либо иным способом, позволяющим зафиксировать вручение) уведомляет Исполнителя о принятом решение.

Организатор обязан передать оборудование и освободить занимаемые им помещения, в течение 4 (четырех) календарных дней с момента получения уведомления о расторжении настоящего Договора. Датой окончательного исполнения указанного обязательства в целях надлежащего обеспечения деятельности Заказчика как образовательного учреждения устанавливается нерабочий день Заказчика.

**10. Обеспечения исполнения обязательств**

10.1. Настоящий договор заключен после предоставления Исполнителем документа, подтверждающего обеспечение исполнение обязательств Исполнителя по договору.

10.2. Размер обеспечения исполнения Договора составляет: **111 869 руб. (Сто одиннадцать тысяч восемьсот шестьдесят девять) рублей 85 копеек**, что составляет 5 % начальной (максимальной) цены Договора.

10.3. Обеспечение исполнения Договора должно быть выражено в рублях.

10.4. В случае, если Исполнителем в качестве обеспечения исполнения договора предоставлена независимая гарантия, то указанная независимая гарантия должна соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о договорной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

10.4.1. Срок действия независимой гарантии должен превышать срок действия договора на 50 (пятьдесят) календарных дней.

10.5. В случае предоставления обеспечения исполнения настоящего договора в виде передачи Заказчику денежных средств, внесенных на указанный Заказчиком счет, денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Договору через 50 (пятьдесят) календарных дней после исполнения Исполнителем всех обязательств по настоящему Договору.

10.6. Финансовые средства обеспечения исполнения настоящего Договора подлежат выплате Заказчику в полном объеме в качестве компенсации за любые убытки, которые он может понести вследствие неисполнения/ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по договору, в качестве штрафов, пеней и других расходов, связанных с неисполнением/ненадлежащем исполнении обязательств по Договору.

10.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по Договору, Заказчик вправе получить удовлетворение требований (возмещение убытков, уплата пеней, штрафов) во внесудебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за счет денежных средств, внесенных на указанный Заказчиком счет в качестве обеспечения исполнения Договора.

Приложение:

Приложение № 1 – техническое задание.

Приложение № 2 – расчёт цены договора.

Приложение № 3 – форма акта приёма-передачи оказанных услуг.

Приложение № 4 – форма акта об исполнении обязательств по договору на оказание услуг по организации питания учащихся.

1. **Адреса, банковские реквизиты Сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:****МАОУ «Лицей № 5»**238753, Калининградская областьг.Советск, ул. Тимирязева, д.20ИНН 3911006891 КПП 391101001р/с 40703810655214000021Банк: Калининградский РФ АО «Россельхозбанк»БИК 042748878к/с 30101810500000000878ОКТМО 27730000 ОГРН 1023902002937ОКПО 42366040ОГРН 1023902002937e-mail: sovetsk-liceum5@yandex.ruтел. 8 (4016167610, 67624)Директор МАОУ «Лицей № 5»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.В.Никишова/МП |  **Исполнитель:****ООО «БалтСервис»**238150, Калининградская обл., Черняховский район, г. Черняховск, ул. Садовая, д. 5А, помещение 8ИНН 3906272440КПП 391401001р/с 40702810720000002619КАЛИНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ N8626 ПАО СБЕРБАНКг. Калининград, Московский проспект, д. 24к/с 30101810100000000634БИК 042748634ОГРН 1123926048146ОКТМО 27739000001e-mail: pomoshnik.rp@gmail.com\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.С. Яковенко /МП |

 Приложение 1

к Договору\_\_\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по обеспечению бесплатным питанием обучающихся**

**МАОУ «Лицей № 5»**

**Место оказания услуг:** МАОУ «Лицей № 5», расположенное по адресу: Калининградская область, г. Советск, ул. Тимирязева, д.20.

Оказание услуг осуществляется на базе производственных помещений пищеблока и обеденного зала образовательного учреждения.

Исполнитель берет на себя обязанность обеспечить согласно графику приема пищи утвержденного в образовательной организации ежедневный рацион питания по типовому меню, меню дополнительного питания, меню диетическому (лечебному питанию), которое основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений, для обучающихся следующих категорий:

* Обучающиеся 3-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
* Обучающиеся 5-11 классов, сироты, опекаемые и находящиеся в трудной жизненной ситуации (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
* Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
* Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки);
* Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и (или) дети-инвалиды (в том числе диетическое питание по медицинским показаниям);
* Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки).

**Условия оказания услуг:**

Обязательным условием является наличие штата квалифицированных сотрудников для приготовления кулинарной продукции (завтраков) ***непосредственно на пищеблоке столовой лицея по адресу:***

- 238753, Калининградская область, г.Советск, ул. Тимирязева, д.20.

Типовое 20-ти дневное меню основного (организованного питания) для возрастной группы 7-11 лет и 12-18 лет для общеобразовательных учреждений Калининградской области прилагается.

Исполнитель при предоставлении услуги обязан строго соблюдать следующие нормы законодательства:

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.

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

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 29-ФЗ.

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Действующие нормы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам).

- Действующие нормы СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**Исполнитель обязан**

Оказывать услугу питания через столовую, находящуюся в оперативном управлении Заказчика. Соблюдать меню, разработанное Исполнителем в соответствии с СП 2.4.3648-20 и методическими рекомендациями по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Калининградской области, прошедшим экспертизу ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» №М.2393.1465.К.П.14 от 15.11.2023г по санитарно-эпидемиологической оценке проекта типового 20-ти дневного основного (организованного) меню для организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Калининградской области . Разрабатывать меню с учетом сезонности, отдавая предпочтение свежеприготовленным блюдам. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Меню и технологические карты должны быть разработаны и согласованы Исполнителем на момент начала предоставления услуги.

Своевременно доставлять собственным транспортом в общеобразовательные учреждения полуфабрикаты высокой степени готовности и продукты питания. Упаковка продуктов питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота, при закупке максимально использовать оптовую фасовку.

Обеспечить строгое соблюдение правил приемки продуктов питания и полуфабрикатов высокой степени готовности, поступающих в столовую, в которой осуществляется питание учащихся, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов и условий их хранения.

Обеспечить безопасную эксплуатацию предоставляемых для организации питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования и содержание его в постоянной исправности. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования осуществляется за счет Исполнителя услуги.

Обеспечить утилизацию пищевых отходов.

Обеспечить в полном объёме столовую при общеобразовательном учреждении посудой, приборами, кухонным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения.

Организовать и обеспечить питание обучающихся МАОУ «Лицей № 5» с привлечением квалифицированных кадров.

Обеспечить работников пищеблоков спецодеждой и моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить своевременное обязательное прохождение работниками пищеблоков медицинских профилактических осмотров.

Обеспечить соответствие качества пищи ГОСТам и ТУ, а также регулярное проведение лабораторных исследований качества пищи на соответствие ГОСТам и ТУ.

Своевременно предоставлять отчет по выполнению натуральных норм питания в ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Калининградской области».

Исполнитель услуги несет ответственность за качество пищи, соблюдение согласованного меню, за технологию приготовления блюд.

Требования к продукции, используемой для приготовления питания:

Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или Российской Федерации (техническим регламентам, ГОСТам, СанПиН) и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, используемого при производстве питания, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Поставляемая продукция должна иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного изготовителем срока годности и (или) указанного в предоставляемых документах о качестве и соответствии на поставляемую продукцию, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 60 % от установленного изготовителем срока годности.

Условия передачи имущества Исполнителю:

 Исполнитель, оказывает услуги, используя на условиях безвозмездного пользования, оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока лицея, а также необходимое технологическое оборудование, находящееся в помещении пищеблока, организует приготовление и раздачу пищи.

Передача оборудования для обеспечения организации горячего питания учащихся происходит согласно акту приёма-передачи оборудования.

 Срок предоставления прав пользования на имущество не может превышать срок исполнения договора на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся лицея.

Исполнитель пользуется предоставленным Заказчиком помещением пищеблока и технологическим оборудованием на праве безвозмездного пользования только для приготовления и раздачи пищи учащимся и персоналу общеобразовательной организации.

Исполнитель обеспечивает режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы Заказчика.

Исполнитель обеспечивает оплату коммунальных услуг (возмещает расходы на оплату услуг), потреблённых Исполнителем в помещении пищеблока при приготовлении и раздаче пищи.

Исполнитель обязуется укомплектовать пищеблок и обеденный зал (столовую) Заказчика квалифицированными кадрами, задействованными в организации горячего питания. Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока и обеденного зала (столовой) медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством РФ о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях (за свой счёт).

Исполнитель обязуется осуществлять производственный контроль согласно СП 2.4.3648-20.

Исполнитель обязуется обеспечить пищеблок и обеденный зал (столовую) образовательной организации Заказчика столовой посудой, приборами, кухонным инвентарём по установленным нормам. Работающий персонал – спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом объёме.

Исполнитель обязуется обеспечить чистоту и содержание производственных помещений пищеблока, обеденных залов, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, весового, измерительного и другого оборудования оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, содержания его в постоянной исправности. Обеспечивать за свой счёт его технический надзор, поверку, клеймение и текущий ремонт, а также ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

 Исполнитель обязуется возместить Заказчику расходы за коммунальные услуги (свет, вода, тепло) в срок до 20-го числа следующего месяца за отчётным, в соответствии с расчётом возмещения, потреблённых поставщиками питания коммунальных услуг на основании выставленных заказчиком Актов о возмещении расходов на коммунальные услуги.

Исполнитель обязуется своевременно организовать в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные мероприятия, предварительно согласовав сроки проведения мероприятий с заказчиком (для одновременного проведения заказчиком дезинсекционных и дератизационных мероприятий в обеденном зале и иных помещениях).

Исполнитель обязуется обеспечить раздачу на столы горячих порционных блюд в объёме согласно ежедневно предоставляемых заявок Заказчиком в обеденном зале (столовой).

**Сроки оказания услуг**: с 02.09.2024г. по 31.12.2024г. (кроме выходных, праздничных, каникулярных и иных нерабочих дней).

**Порядок сдачи-приемки услуг**:

- ежедневно осуществляется подача заявок ответственным лицом Заказчика на оказание услуги по количеству учащихся через личный кабинет АО "РАСЧЕТНЫЕ РЕШЕНИЯ" при поддержке Сбербанка;

- контроль за качеством приготовленной пищи, осуществляется ежедневно должностными лицами Заказчика;

- оказанная услуга принимается Заказчиком, согласно выставленным счет-фактурам и предоставленным первичным документам, подтверждающих количество отпущенных порций питания;

- для проверки ассортимента, количества и качества оказываемой услуги Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком в соответствии с ч.3 ст. 94 Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупке товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- приемка услуг, осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены контрактом, и оформляется актом сдачи-приемки услуг, который подписывается Заказчиком и Исполнителем, либо Исполнителю в течение 1-го рабочего дня Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

 Исполнитель обязуется при оказании услуг по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях использовать продукты и продовольственное сырье качественные характеристики, которых не хуже указанных в таблице:

|  |
| --- |
| **Требования к продуктам и продовольственному сырью, используемому для приготовления питания (информация о товарах, используемых в рамках исполнения контракта)** |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Требования, установленные к функциональным, техническим, качественным характеристикам товара, входящего в объект закупки (показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться эквивалентность/соответствие)** | **Документ, в соответствии с которым установлены требования к показателям, условным обозначениям и терминологии, касающихся технических и качественных характеристик объекта закупки** |
|  |  | **Наименование показателя, ед. изм. показателя** | **Описание, значение** |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные (Говядина, свинина) запас срока годности на момент поставки не менее 14 суток | термическое состояние | замороженное | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия. Технические условия, ТР ТС 034/2013. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011)ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условияГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условияГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия |
|  |  | категория | первая |  |
|  |  | цвет поверхности мяса (в зависимости от партии): от розового до темно-бордового цвета; жира - белого, от желтоватого до желтого цвета | соответствие |  |
|  |  | запах  | свежий |  |
| 2 | Тушки цыплят-бройлеров, запас срока годности на момент поставки не менее 5 суток, части тушек | вид разделки | потрошеные | ГОСТ Р 52306-2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия. Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011)ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия  |
|  |  | сорт | первый |  |
|  |  | термическое состояние | охлажденные |  |
|  |  | запах | свежий |  |
|  |  | цвет мышечной ткани (в зависимости от партии): от бледно-розового до розового | соответствие |  |
|  |  | цвет кожи | бледно-желтый  |  |
|  |  | цвет подкожного и внутреннего жира (в зависимости от партии): от бледно-желтого до желтого | соответствие |  |
|  |  | царапины, ссадины, кровоподтеки, разрывы кожи | в пределах допустимых норм, определенных для 1-го сорта |  |
|  |  | состояние костной системы | костная система без переломов и деформаций |  |
| 3 | Минтай мороженый, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев | сорт | первый | ГОСТ 32366-2013 "Рыба мороженая. Технические условия" .Товар должен соответствовать требованиям безопасности, предъявляемым к товарам техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021-2011) |
|  |  | внешний вид рыбы после разморозки | без наружных повреждений; поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы; чешуя легко отделяется от кожи  |  |
|  |  | консистенция мяса после размораживания | плотная, свойственная данному виду рыбы |  |
|  |  | запах после размораживания | свойственный свежей рыбе данного вида |  |
|  |  | вкус | свойственный данному виду рыбы |  |
| 4 | Молоко питьевое пастеризованное, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток | сырье, используемое для изготовления молока | нормализованное молоко  | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия", ГОСТ 32252-2013 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия  |
|  |  | массовая доля жира, % | не менее 2,5 |  |
|  |  | консистенция | жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира |  |
|  |  | вкус и запах | характерные для молока, с легким привкусом кипячения |  |
|  |  | цвет | белый, равномерный по всей массе |  |
| 5 | Сметана, запас срока годности на момент поставки не менее 7 суток | массовая доля жира, % | не более 15 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия" |
|  |  | молочное сырье, из которого изготовлен продукт | нормализованные или восстановленные сливки или смесь нормализованных и восстановленных сливок |  |
|  |  | внешний вид и консистенция | однородная густая масса с глянцевой поверхностью |  |
|  |  | вкус и запах | чистые, кисломолочные |  |
|  |  | цвет | белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе |  |
| 6 | Творог, запас срока годности на момент поставки не менее 5 суток | массовая доля жира, % | не более 9,0 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия" |
|  |  | внешний вид и консистенция | мягкая, мажущаяся или рассыпчатая  |  |
|  |  | вкус и запах | Чистые, кисломолочные |  |
|  |  | цвет (в зависимости от партии): белый или белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе | соответствие |  |
| 7 | Кефир, запас срока годности на момент поставки не менее 8 суток | массовая доля жира, % | не менее 2,5  | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия" |
|  |  | вкус и запах | чистые кисломолочные. Вкус слегка острый |  |
|  |  | цвет | молочно-белый, равномерный по всей массе |  |
|  |  | консистенция и внешний вид | однородная |  |
| 8 | Сыр, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев | массовая доля жира, % | не менее 45-50 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия" |
|  |  | внешний вид | корка ровная, тонкая, без толстого подкоркового слоя |  |
|  |  | вкус и запах | выраженный сырный, слегка кисловатый |  |
|  |  | консистенция | тесто эластичное, однородное  |  |
|  |  | рисунок на разрезе | состоит из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей массе |  |
|  |  | цвет (в зависимости от партии): от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе | соответствие |  |
| 9 | Масло сливочное, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев | сорт | высший | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) ТР ТС 024/2011, ГОСТ Р 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия.» |
|  |  | массовая доля жира, % | не менее 72,5 |  |
|  |  | вкус и запах | сливочный с привкусом пастеризации  |  |
|  |  | консистенция и внешний вид | плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, или слегка матовая |  |
|  |  | цвет | однородный по всей массе |  |
| 10 | Картофель свежий продовольственный, запас срока годности на момент поставки не менее 80 суток | класс | первый | **ГОСТ** 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия |
|  |  | внешний вид | клубни целые, чистые, здоровые, свежие, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, не позеленевшие, без лишней влажности, непроросшие, неувядшие, крупные, без повреждений сельхозвредителями. |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 11 | Капуста белокочанная свежая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев | класс | первый | ГОСТ Р 51809-2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия |
|  |  | внешний вид | кочаны свежие, целые, чистые, здоровые, вполне сформировавшиеся, плотные, не поврежденные сельхозвредителями, с чистым срезом кочерыги |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 12 | Свекла столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев | класс | первый | ГОСТ 32285-2013 "Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия"  |
|  |  | внешний вид | корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждения сельхозвредителями |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
|  |  | внутреннее строение | мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта |  |
| 13 | Морковь столовая, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев | класс | первый | ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия, |
|  |  | внешний вид | корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не одревесневшие, неувядшие, нетреснувшие, без повреждения сельхозвредителями. Мякоть сочная, сладкая, ярко-оранжевая. |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 14 | Лук репчатый свежий, запас срока годности на момент поставки не менее 30 суток | класс | первый | Гост 34306-2017"Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия",  |
|  |  | внешний вид | Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельхозвредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 15 | Перец сладкий, запас срока годности на момент поставки не менее 15 суток | сорт | не ниже первого | ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия |
|  |  | внешний вид | плоды целые, чистые, здоровые, свежие, с плодоножкой, чашечка цветка не повреждена |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 16 | Огурцы свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток | сорт | не ниже первого | ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия |
|  |  | внешний вид | плоды целые, здоровые, чистые, свежие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы |  |
|  |  | внутреннее строение | мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми семенами, без внутренних пустот |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 17 | Томаты свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 10 суток | Сорт | не ниже первого | ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия |
|  |  | Степень зрелости | красная |  |
|  |  | Внешний вид | плоды свежие, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями |  |
|  |  | Запах и вкус | свойственный поставляемому ботаническому сорту |  |
| 18 | Яблоки свежие, запас срока годности на момент поставки не менее 30 суток | Сорт | высший | ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия, ГОСТ 16270-70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия  |
|  |  | Внешний вид | Отборные плоды типичные по форме и окраске, свежие, без гнили и повреждений вредителями и болезнями, без повреждений кожицы плода. Размер по наибольшему поперечному диаметру — не менее 6 см.  |  |
|  |  | Запах и вкус | без посторонних запахов и привкусов |  |
|  |  | Зрелость, состояние мякоти | мякоть нежная, плоды однородные по степени зрелости. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов не более допустимой нормы ГОСТ Р 54697-2011 |  |
| 19 | Горошек зеленый консервированный, запас срока годности на момент поставки не менее 18 месяцев | сорт | высший (мозговых сортов) | ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия |
|  |  | внешний вид | зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха   |  |
|  |  | вкус и запах | натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку |  |
|  |  | цвет зерен | однородный в единице фасовки  |  |
|  |  | консистенция | мягкая однородная  |  |
|  |  | качество заливочной жидкости  | прозрачная |  |
| 20 | Томатная паста, запас срока годности на момент поставки не менее 24 месяцев  | внешний вид и консистенция | однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов | ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия |
|  |  | цвет | ярко выраженный, равномерный по всей массе |  |
|  |  | вкус и запах | ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе |  |
|  |  | массовая доля сухих веществ, % | не менее 25 |  |
| 21 | Огурцы соленые, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев | внешний вид | овощи целые, однородные по конфигурации и размеру, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений | ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия |
|  |  |  |  |  |
|  |  | вкус и запах | слабокислый, свойственный соленым овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей |  |
|  |  | цвет овощей | однородный, без пятен прозелени и ожегов |  |
|  |  | консистенция | овощи плотные, упругие, без пустот, с хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами |  |
|  |  | качество заливки | прозрачная |  |
| 22 | Капуста квашенная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев | внешний вид | овощи целые, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений | ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия |
|  |  | вкус и запах | слабокислый, свойственный квашенным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей |  |
|  |  | цвет овощей | однородный |  |
|  |  | консистенция | овощи плотные, упругие,с хрустящей мякотью |  |
|  |  | качество заливки | прозрачная |  |
| 23 | Сок восстановленный фруктовый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев | внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью и без нее.  | соответствие | Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011), ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия |
|  |  | вкус и аромат | хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам |  |
|  |  | ассортимент | наличие |  |
|  |  | вкус и аромат | хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам |  |
| 24 | Хлеб ржано-пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов | сорт | первый | ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия |
|  |  | форма | соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов  |  |
|  |  | состояние мякиша | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша  |  |
|  |  | вкус и запах | свойственный виду хлеба |  |
| 25 | Хлеб белый пшеничный, запас срока годности на момент поставки не менее 20 часов | сорт | первый | ГОСТ 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия  |
|  |  | форма | соответствует хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов |  |
|  |  | Поверхность | без крупных трещин и подрывов |  |
|  |  | состояние мякиша | пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без отслоения корки от мякиша  |  |
|  |  | вкус и запах | свойственный виду хлеба |  |
| 26 | Яйцо куриное пищевое, запас срока годности на момент поставки не менее 21 суток | вид | столовое С-1 | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия  |
|  |  | категория | первая |  |
|  |  | состояние скорлупы | чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная |  |
|  |  | содержимое яиц | без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости) |  |
| 27 | Мука пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев | сорт | высший, без признаков порчи и гнили | **ГОСТ** 26574-2017"Мука пшеничная. Общие технические условия"  |
|  |  | вкус | свойственный пшеничной муке  |  |
|  |  | Запах | свойственный пшеничной муке |  |
| 28 | Макаронные изделия, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев | группа | А | ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия  |
|  |  | сорт | высший |  |
|  |  | цвет | соответствующий сорту муки |  |
|  |  | вкус и запах | свойственный данному изделию  |  |
| 29 | Крупа гречневая, запас срока годности на момент поставки не менее 12 месяцев | вид крупы | калиброванная, сухая, без мусора | ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия  |
|  |  | сорт | высший |  |
|  |  | цвет  | коричневый |  |
|  |  | запах | свойственный гречневой крупе, не затхлый, не плесневый  |  |
|  |  | вкус | свойственный гречневой крупе, не кислый, не горький  |  |
|  |  | колотые ядра, %, не более | 3,0 |  |
| 30 | Хлопья овсяные, запас срока годности на момент поставки не менее 3 месяцев | вид  | хлопья овсяные | ГОСТ 21149-93 "Хлопья овсяные. Технические условия"  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | цвет (в зависимости от партии): белый с оттенками от кремового до желтоватого | соответствие |  |
|  |  | запах | свойственный овсяной крупе  |  |
|  |  | вкус | свойственный овсяной крупе  |  |
|  |  | сорная примесь, %, не более  | 0,35 |  |
| 31 | Крупа манная, запас срока годности на момент поставки не менее 5 месяцев | сорт | высший | ГОСТ 7022-97 "Крупа манная. Технические условия"с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019 |
|  |  | внешний вид и цвет | светло-бежевого цвета, сухая, без мусора |  |
|  |  | запах | нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов |  |
|  |  | вкус | нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов |  |
|  |  | минеральные примеси | при разжевывании крупы не ощущается хруста |  |
| 32 | Крупа рисовая, запас срока годности на момент поставки не менее 8 месяцев | вид крупы | рис шлифованный, сухой, без мусора | ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия "  |
|  |  | сорт | высший |  |
|  |  | цвет | белый  |  |
|  |  | вкус | свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький |  |
|  |  | запах | свойственный рисовой крупе, не затхлый, не плесневый |  |
| 33 | Крупа ячневая, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев | Номер | № 2 или № 3 | ГОСТ 5784-60 "Крупа ячневая. Технические условия"  |
|  |  | цвет | белый  |  |
|  |  | вкус и запах | свойственный нормальной ячменной крупе |  |
|  |  | сорная примесь, %, не более | 0,30 |  |
| 34 | Крупа перловая, запас срока годности на момент поставки не менее 9 месяцев | вид | ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное | ГОСТ 5784-60 "Крупа перловая. Технические условия"  |
|  |  | цвет | Бежевый |  |
|  |  | вкус и запах | свойственный нормальной перловой крупе |  |
|  |  | сорная примесь, %, не более | 0,30 |  |
| 35 | Крупа пшеничная, запас срока годности на момент поставки не менее 7 месяцев  | вид | частицы дробленого зерна пшеницы | ГОСТ 276-60 "Крупа пшеничная. Технические условия " |
|  |  | цвет | желтый |  |
|  |  | запах и вкус | свойственный пшеничной крупе |  |
|  |  | содержание сорной примеси, %, не более | 0,3 |  |
| 36 | Масло подсолнечное, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев | марка | рафинированное дезодорированное  | Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия  |
|  |  |  | высшего сорта |  |
|  |  | прозрачность | прозрачное без осадка |  |
|  |  | запах и вкус | без запаха, обезличенный вкус |  |
| 37 | Сахар-белый, запас срока годности на момент поставки не менее 48 месяцев | вкус и запах  | сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Цвет-белый. | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия |
|  |  | внешний вид | однородная сыпучая масса кристаллов |  |
|  |  | чистота раствора | прозрачный, без нерастворимого осадка, механических и других примесей |  |
| 38 | Чай черный байховый, запас срока годности на момент поставки не менее 6 месяцев | сорт | высший | ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия |
| 39 | Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый, запас срока годности на момент поставки не менее 4 месяцев | цвет (в зависимости от партии): от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, без тусклого серого оттенка  | соответствие | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой) |
|  |  | вкус и аромат | свойственные какао-порошку, влажность не более 7,5% |  |
| 40 | Соль поваренная пищевая йодированная, запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев | сорт | первый | ГОСТ 51574-2018 Соль поваренная пищевая. Техническая условия |
|  |  | запах и вкус | без посторонних запахов и привкусов, не допускается наличие посторонних механических примесей |  |
| 41 | Фрукты косточковые сушенные (чернослив), запас срока годности на момент поставки не менее 10 месяцев | сорт | высший | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия |
| 42 | Абрикосы сушенные без косточки (курага) | Внешний вид и форма | Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти).Не слипающиеся при сжатии.Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействииСвойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.Легкий запах оериистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним‘ Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного.Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5 % | ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия |
| 43 | Лимоны свежие | Внешний вид | Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа | ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур. Технические условия |
| 44 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | Вкус и запах | Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов.Допускается для молока, обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока.Допускается наличие легкого кормового привкуса | ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия |
|  |  | Внешний вид и консистенция | Однородная, вязкая по всей масса без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы).Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении |  |
|  |  | Цвет | Равномерный по всей массе.Для молока цельного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром — белый с кремовым оттенком.Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром — от белого до белого со слеше синеватым оттенком |  |
| 45 | соль поваренная пищевая выварочная йодированная | Внешний вид | Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства солиВкус - Соленый, без постороннего привкусаЦвет -белый | ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия |

В пищеблоке образовательной организации должны находиться:

 • заявки на питание;

 • еженедельно, в пятницу до 12.00, накануне следующей недели Исполнитель обязан предоставлять Заказчику ежедневное меню в бумажном виде на следующую неделю, полностью соответствующее меню, согласованное Заказчиком;

 • копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню;

 • технологические карты на блюда и изделия по меню;

 • полный комплект товаросопроводительной документации на пищевую продукцию и продовольственное сырье, в том числе документы, удостоверяющие их происхождение, качество, безопасность (декларации соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства) и обеспечивающие прослеживаемость данной продукции.);

 • информация об Исполнителе и услугах.

В целях организации автоматического мониторинга анализа ежедневного меню горячего питания, обучающихся по образовательным программам начального общего

образования и формирования рейтинга общественной оценки школьного питания в

государственных и муниципальных общеобразовательных организациях в соответствии с письмами Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2021 г. № ГД-1158/01 и от 23.08.2022 № АК-1153/10 Заказчик обязан ежедневно размещать в подкаталоге «FOOD» на сайте общеобразовательной организации ежедневное меню в виде электронной таблицы в формате XLSX до 18 часов дня, предшествующего дню питания. В связи с этим Исполнитель обязан еженедельно, в пятницу до 12.00, накануне следующей недели предоставлять Заказчику ежедневное меню в бумажном виде на следующую неделю, полностью соответствующее меню, согласованное Заказчиком.

**Приложение к Техническому заданию**

**от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года № \_\_\_\_\_**

**Объем услуг: дето-день**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Категории обучающихся | Количество детей | Кол-во д/дней | Цена ед. услуги на 1 ребенка в день, руб. | Сумма, руб. |
| 1 | Обучающиеся 3-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья  | 158 | 12482 | 97,74 | 1219990,68 |
| 3 | Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья  | 5 | 395 | 195,48 | 77214,60 |
| 4 | Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки) | 0 |  | 195,48 |  |
| 5 | Обучающиеся 5-11 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья  | 85 | 6715 | 105,32 | 707223,80 |
| 6 | Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья  | 14 | 1106 | 210,64 | 232967,84 |
| 7 | Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки) | 0 |  | 210,64 |  |
|  | ИТОГО: |  |  |  | 2 237 396,92 |

**Подписи Сторон:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**ДиректорМАОУ «Лицей № 5» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.В.Никишова/МП  | Исполнитель: |

Приложение 2

к Договору\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_202\_ г.

**РАСЧЕТ ЦЕНЫ ДОГОВОРА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Категории обучающихся | Количество детей | Кол-во д/дней | Цена ед. услуги на 1 ребенка в день, руб. | Сумма, руб. |
| 1 | Обучающиеся 3-4 классов, за исключением детей с ограниченными возможностями здоровья  | 158 | 12482 | 97,74 | 1219990,68 |
| 2 | Обучающиеся 5-11 классов, сироты, опекаемые и находящиеся в трудной жизненной ситуации  | 5 | 395 | 195,48 | 77214,60 |
| 3 | Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья  | 0 |  | 195,48 |  |
| 4 | Обучающиеся 3-4 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки) | 85 | 6715 | 105,32 | 707223,80 |
| 5 | Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья  | 14 | 1106 | 210,64 | 232967,84 |
| 6 | Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому (сухие пайки) | 0 |  | 210,64 |  |
|  | ИТОГО: |  |  |  | 2 237 396,92 |

ИТОГО цена Договора составляет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ руб. \_\_ коп, с учетом налогов и иных расходов Исполнителя.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Заказчик:**ДиректорМАОУ «Лицей № 5» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.В.Никишова/МП | **Исполнитель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/МП |

Приложение 3

к Договору\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_202\_ г.

**Форма Акта**
**приема-передачи оказанных услуг**
**по организации питания учащихся МАОУ «Лицей № 5»**

г. Советск «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года

МАОУ «Лицей № 5», в лице директора М.В.Никишовой, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые Стороны, составили настоящий акт о том, что:

1. Исполнитель в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания учащихся № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 202\_ года оказал следующие услуги по обеспечению питанием учащихся с соблюдением условий договора, требований СанПиН, а также других нормативно-правовых актов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество детей | Количество д/дней | Стоимость питания 1- го ребенка в день(руб.) | Сумма (руб.) |
|  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

3. Заказчик производит оплату оказанных услуг в течение 30 банковских дней после подписания настоящего акта приема-передачи оказанных услуг.

4. Настоящий акт является неотъемлемой частью договора №\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_202\_ года.

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

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Заказчик:**Директор МАОУ «Лицей № 5»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.В.Никишова/МП | **Исполнитель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/МП |

Приложение 4

к Договору\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_202\_ г.

**АКТ \_\_\_\_**

**об исполнении обязательств**

**по договору на оказание услуг по организации**

**питания учащихся МАОУ «Лицей № 5»**

г. Советск «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 5», в лице директора Никишовой М.В., действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, действующего на основании \_\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с Договором № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г. Исполнитель выполнил обязательства по организации питания учащихся.
2. Объем и качество оказанных услуг соответствует требованиям Заказчика. Претензий по качеству у Заказчика к Исполнителю не имеется.
3. Общая стоимость оказанных по Договору Услуг составляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) рублей.
4. Настоящий акт является неотъемлемой частью договора №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_202\_ года.
5. Настоящий акт составлен в двух аутентичных экземплярах, по одному для каждой Стороны, имеющих одинаковую юридическую силу.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Заказчик:**Директор МАОУ «Лицей № 5»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.В.Никишова/МП | **Исполнитель**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/МП |