

ДОГОВОР № 3310580
на оказание услуг по организации питания

г. Белгород

«___» январь 2025г.

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум общественного питания» (далее - **ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»**), именуемое в дальнейшем «**Заказчик**», в лице директора Сиденко Ирины Эдуардовны, действующего на основании Устава, с одной стороны и **ООО «ФАБРИКА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ 1»**, именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице в лице генерального директора Семикопенко Дениса Сергеевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, с соблюдением требований Федерального закона от 18.07.2011 г № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на основании п. 2.6.3 «Положения о закупках товаров, работ, услуг ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Белгородской области, на основании протокола конкурсной комиссии № **32414324258-03** от «24» декабря 2024 года., закупка путем проведения конкурса в электронной форме, участниками которого могут быть **только субъекты малого и среднего предпринимательства**), заключили настоящий Договор (далее Договор) о нижеследующем:

1. Предмет договора, сроки и место оказания услуги

1.1. Предметом настоящего договора является **оказание услуг по организации питания для студентов ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»** (далее Услуга) на основании Технического задания (Приложение № 1), и в соответствии со спецификацией (Приложении № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить эти услуги.

1.3. Срок оказания услуг по настоящему договору: с 13 января 2025 года по 30 декабря 2025 года (включительно), периодичность оказания услуги: ежедневно, за исключением воскресных дней, праздничных и каникулярных периодов на основании заявки, направленной посредством электронной почты. Заявка направляется не позднее, чем за 1 день до даты оказания услуги.

Время организации горячего питания: понедельник-пятница с 07.00 до 15.00 часов, суббота с 07.00 до 13.00 часов (время московское).

1.4. В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена, относящимся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам и детям-инвалидам питание предоставляется в виде сухого пайка.

Сухие пайки (сухой паёк завтрак/сухой паёк обед) выдаются по заявке Заказчика. Заявка направляется не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты оказания услуги.

1.5. Место оказания услуг: 308032, РФ, Белгородская область, г. Белгород, ул.Привольная, д.2, пищеблок ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

2. Требования к качеству гарантий услуг

2.1. Исполнитель несет ответственность согласно действующему законодательству Российской Федерации и в соответствии с настоящим Договором:

- за некачественное, несвоевременное и неполное оказание услуг;
- несоответствие используемых продуктов требованиям по качеству, установленным действующим законодательством РФ или настоящим Договором;
- недостатки в оказании услуг, повлекшие нанесение ущерба жизни и здоровью студентов, обнаруженные как во время оказания услуг, так и в последующий период;
- неисполнение иных обязательств, предусмотренных Договором.

2.2. Качество оказанных Исполнителем услуг должно соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и условиям настоящего Договора.

2.3. Если в течение действия договора обнаружатся недостатки оказанных услуг, являющиеся следствием неудовлетворительного исполнения своих обязательств Исполнителем, последний обязан за свой счет, своими силами, материалами и средствами в назначенный Заказчиком срок устранить выявленные недостатки. Выявленные недостатки в оказанных услугах фиксируются в акте о несоответствиях, который оформляется в соответствии с пунктами 4.4–4.5 настоящего Договора, и устраняются в соответствии с пунктом 4.6 Договора.

2.4. В случаях когда услуга выполнена Исполнителем с отступлениями от Договора, ухудшившими результат оказанных услуг, Заказчик вправе потребовать от Исполнителя возмещения своих расходов на устранение таких недостатков, а также возмещения понесенных убытков.

2.5. Результаты оказанных по Договору услуг должны соответствовать условиям Договора, техническим регламентам, государственным стандартам, техническим условиям и другим действующим нормативам, а также целям, для которых такие услуги оказываются. Продукция и оборудование, используемые Исполнителем, должны соответствовать требованиям безопасности для жизни и здоровья, а также при необходимости иметь сертификат качества изготовителя.

2.6. Срок годности продуктов питания исчисляется со дня ее изготовления в соответствии с ГОСТ и ТУ, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Качественно, в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), настоящего Договора и действующего законодательства РФ оказывать услуги на территории Заказчика в объеме, сроки и надлежащего качества, предусмотренные настоящим Договором.

3.1.2. Организовывать горячее питание студентов по двухнедельному меню, разработанному «Исполнителем» и согласованному с руководителем ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания». Обеспечивать в соответствии с ним снабжение необходимыми продуктами, выпуская блюда высокого качества. Предоставлять двухнедельное меню Заказчику в течение 1 рабочего дня с даты согласования. В период освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих с использованием дистанционных технологий Исполнитель по заявке Заказчика должен организовать питание в виде сухих пайков для обучающихся на сумму фактически сложившейся дневной стоимости горячего питания.

3.1.3. Производить раздачу готового питания на базе пищеблока.

3.1.4. Обеспечивать за свой счет выполнение требований санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». Качество продуктов должно соответствовать требованиям, установленным техническим заданием. Продукты, входящие в утвержденный Постановлением Правительства РФ перечень продукции, должны быть сопровождаемы декларацией о соответствии или сертификатом длительного срока действия. Исключить при приготовлении блюд использование продуктов, перечисленных в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.1.5. Для допуска на территорию Заказчика представить Заказчику список сотрудников, осуществляющих оказание услуг, с указанием их паспортных данных, должностей и профессий, предоставлением медицинских книжек, а также список автотранспорта с указанием государственных регистрационных номеров на каждое транспортное средство.

3.1.6. Обеспечить своим работникам, привлекаемым к оказанию услуг по Договору, безопасные условия и охрану труда в соответствии с Трудовым кодексом РФ

3.1.7. Обеспечить процесс приготовления и раздачи пищи квалифицированными кадрами, прошедшими профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию,

имеющими допуск по состоянию здоровья к деятельности по организации горячего питания в образовательных учреждениях.

3.1.8. До начала оказания услуг, в течение 1 (одного) рабочего дня после даты подписания Договора приказом назначить работника Исполнителя, ответственного за взаимодействие с Заказчиком при оказании услуг и по вопросам обеспечения безопасности, а также направить его контактные данные Заказчику.

3.1.9. Оказывать услуги шесть раз в неделю (понедельник-суббота) по расписанию, согласованному между Заказчиком и Исполнителем, исключая праздничное и каникулярное время на основании заявки, направленной посредством электронной почты. Заявка принимается до 15.00 по Московскому времени дня, предшествующего дате оказания услуги.

Сухие пайки (сухой паёк завтрак/сухой паёк обед) выдаются по заявке Заказчика. Заявка направляется не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты оказания услуги.

3.1.10. Услуга по организации горячего питания студентов должна производиться в установленное Заказчиком время, закупка и доставка продуктов питания, необходимых для приготовления горячего питания осуществляется средствами Исполнителя и за его счет. Использовать для перевозки сырья, готовой пищевой продукции специальный охлаждаемый или изотермический транспорт, обеспечивающий сохранение температурных режимов транспортировки, в таре, соответствующей СанПин. Лица, сопровождающие сырьё и готовую продукцию в пути следования и выполняющие его погрузку и выгрузку, должны иметь санитарную одежду, личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров. Поставка продуктов питания, необходимых для приготовления горячего питания осуществляется с предоставлением копий сертификатов и ветеринарных свидетельств, заверенных синей печатью и штампом «Копия верна».

3.1.11. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассированные, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание студентов должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

3.1.12. Обеспечить хранение и реализацию пищевых продуктов в соответствии с действующей нормативно - технической документацией при соответствующих параметрах температуры и влажности.

3.1.13. Проводить обработку посуды после каждого приема пищи с использованием разрешенных в установленном порядке к применению для этих целей моющих и дезинфицирующих средств, обеспечить нахождение работающих лиц на пищеблоке ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, т.е. работающие на пищеблоке должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, в том числе лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и санитарной одеждой, проводить с работниками инструктажи по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности и по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований.

3.1.14. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника и/или уполномоченного лица учреждения в соответствии с положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»).

3.1.15. Иметь на производстве следующую обязательную документацию: бракеражный журнал, контрольный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал учета скоропортящейся продукции, журнал санитарного состояния пищеблока, журнал учета показаний гигрометра психометрического типа ВИТ-2, журнал утилизации пищевых отходов, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал разведения дезинфицирующих растворов и другие документы в соответствии с санитарными правилами, своевременно заносить в них соответствующие записи.

3.1.16. Своевременно представить по запросу Заказчика информацию о ходе исполнения обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора. Исполнитель обязан в течение срока действия договора предоставить по запросу Заказчика в течение 1 (одного) рабочего дня после дня получения указанного запроса документы, подтверждающие соответствие Услуг указанным выше требованиям.

3.1.17. Обеспечивать соответствие результатов Услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.1.18. Незамедлительно в письменной форме уведомлять Заказчика о факте задержки оказания услуг, ее предположительной длительности и причинах. В случае наличия замечаний к качеству оказанной услуги незамедлительно устранить недостатки за свой счет в возможно короткое время.

3.1.19. Ежемесячно по окончании оказания услуг по Договору передать Заказчику следующие документы:

- а) акт сдачи-приемки оказанных услуг – 2 экземпляра;
- б) счет на оплату.

3.1.20. С соблюдением требований Федерального закона от 18.07.2011 г № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на основании Приказа Министерства образования Белгородской области от «11» октября 2022 года № 3240 «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся из многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов», организовывать горячее питание обучающихся по 2-х недельному меню, разработанному технологом «Исполнителя» и согласованному с руководителем ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания». Обеспечивать в соответствии с ним снабжение необходимыми продуктами, выпуская блюда высокого качества. Предоставлять 2-х недельное меню Заказчику в день его обращения. В период освоения студентами основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, программ профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий Исполнитель по заявке Заказчика должен организовать питание в виде сухих пайков для обучающихся из многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

3.1.21. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и договором.

3.2. **Исполнитель вправе:**

3.2.1. Требовать участия своего представителя при приемке услуг Заказчиком.

3.2.2. Требовать своевременной оплаты оказанных Услуг в соответствии с условиями договора.

3.2.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания Услуг в рамках договора.

3.3. **Заказчик обязан:**

3.3.1. Обеспечить Исполнителю доступ на территорию учреждения для оказания услуг, санитарно – эпидемиологическое заключение на услуги общественного питания на столовую образовательного учреждения независимо от форм собственности согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».;

3.3.2. Обеспечить контроль за исполнением договора, в том числе на отдельных этапах его исполнения.

3.3.3. Своевременно принимать и оплачивать услуги Исполнителя на условиях настоящего Договора.

3.3.4. Своевременно подавать заявку на количество обедов и завтраков, для определения необходимого объема горячего питания и фактического объема оказанной услуги.

3.3.5. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями договора.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Осуществлять контроль закладки сырья в приготавливаемые блюда, качества реализуемой продукции.

3.4.2. Предоставлять в аренду нежилые помещения «производственные помещения (пищеблоки), расположенные в здании по адресу: г. Белгород, ул.Привольная, д.2, общей площадью 314,9 кв.м. для размещения в них необходимого оборудования и прочего имущества для целей исполнения договора на оказание услуг по организации, обеспечению, приготовлению горячего питания в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

3.4.3. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения настоящего Договора.

3.4.4. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, качеством предоставленной Исполнителем продукции, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

3.4.5. Отказаться от исполнения Договора и потребовать возмещения причиненных убытков в случае систематического несвоевременного и некачественного оказания услуг, несвоевременного устранения последствий ненадлежащего оказания услуг, отступления в оказанных услугах от условий Договора, неустранения иных недостатков в оказанных услугах в установленный Заказчиком срок или если последствия ненадлежащего оказания услуг являются существенными и неустраняемыми либо повлекли причинение вреда имуществу Заказчика и (или) имуществу и здоровью третьих лиц.

3.4.6. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями договора, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

3.4.7. Требовать представления надлежащим образом оформленных документов, указанных в Договоре.

3.4.8. Получать от Исполнителя информацию и документацию о качестве оказываемых услуг, в том числе продуктов и готовых блюд.

4. Порядок, сроки сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Ежемесячно по окончании оказания услуг Исполнитель представляет Заказчику акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 3) в двух экземплярах, счет и счет - фактуру.

К акту сдачи-приемки оказанных услуг (этапа услуг) прилагаются также документы, предусмотренные Техническим заданием (Приложение № 1).

4.2. Заказчик в течение 2 (двух) рабочих дней со дня получения Акта сдачи-приемки оказанных услуг обязан направить Исполнителю подписанный Акт сдачи-приемки оказанных услуг или мотивированный отказ от приемки услуг. Мотивированный отказ от приемки услуг подписывает уполномоченный в соответствии с действующим законодательством представитель Заказчика и направляет Исполнителю в соответствии с условиями Договором.

4.3. Услуги считаются оказанными в полном объеме с момента подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг Заказчиком. В случае не подписания Заказчиком Акта и не направления мотивированного отказа от его подписания услуга считается оказанной.

4.4. В случае мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг, заявленного в течение установленного срока с указанием конкретных требований, которые были нарушены Исполнителем, Сторонами составляется двусторонний акт с перечнем необходимых доработок и сроков их выполнения (далее – «Акт»). Заказчик вызывает представителя Исполнителя для составления Акта путем направления уведомления в соответствии с Договором. Срок прибытия представителя Исполнителя – в течение 4 (четырёх) часов с момента получения вызова. Полномочия представителей при составлении Акта должны быть подтверждены в соответствии с действующим законодательством.

4.5. В случае неявки представителя Исполнителя в течение 4 (четырёх) часов приемка оказанных услуг производится Заказчиком в одностороннем порядке. Акт, составленный Заказчиком в одностороннем порядке, имеет силу надлежащего доказательства

некачественного оказания услуг и направляется Исполнителю для устранения выявленных несоответствий.

4.6. Устранение недостатков оказанных услуг, в том числе скрытых, производится Исполнителем за его счет и в сроки, согласованные Сторонами при составлении Акта, но не позднее 2 (двух) часов с даты составления Акта, а если Акт составляется в одностороннем порядке, то в сроки, установленные Заказчиком.

4.7. При сдаче результата оказания услуг Заказчику Исполнитель обязан сообщить ему о требованиях, которые необходимо соблюдать для эффективного и безопасного использования результата оказания услуг, а также о возможных для самого Заказчика и других лиц последствиях несоблюдения соответствующих требований.

4.8. Для проверки соответствия качества оказанных услуг требованиям, установленным договором, Заказчик вправе провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Договором, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Договоров.

4.9. Все расходы, связанные с проведением экспертизы некачественных блюд, возвратом бракованных блюд, осуществляются за счет Исполнителя. Замена бракованных блюд производится в течение 2-х часов с момента обнаружения недостатков и составления сторонами соответствующего акта.

4.10. В случае невыполнения Исполнителем своей обязанности по устранению недостатков оказанных услуг Заказчик вправе привлечь для этой цели третьих лиц с возложением понесенных расходов на Исполнителя.

4.11. Условия исполнения:

Бракеражная комиссия Заказчика проверяет ежедневно готовые блюда согласно меню на соответствие их качеству, массе порций, установленных в настоящем договоре.

При оказании услуг ненадлежащего качества, а именно: уменьшения массы выхода готовых блюд, несоблюдение технологического процесса приготовления блюд, составляется акт о выявленных несоответствиях, подтверждающий данный факт, который служит основанием для освобождения Заказчика от оплаты данных услуг.

5. Цена Договора

5.1. **Цена Договора составляет 12 321 695 (Двенадцать миллионов триста двадцать одна тысяча шестьсот девяносто пять) рублей 00 копеек, НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).** Цена единицы товара указана в «Спецификации» Приложение №2 к настоящему договору, являющееся неотъемлемой его частью). Цена договора включает в себя стоимость оказанных услуг, все возможные расходы Исполнителя, связанные с оказанием Услуг, в том числе расходы на приготовление готовых блюд, погрузку, разгрузку, хранение и доставку изделий на указанный Заказчиком адрес, расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов сборов и других обязательных платежей, взимаемых на территории РФ.

5.2. Цена Договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения настоящего Договора, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством РФ, Положением о закупках товаров, работ, услуг для нужд ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» и настоящим Договором.

5.3. Источник финансирования – средства автономных учреждений (субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания).

5.4. В случае начисления Заказчиком Исполнителю неустойки и (или) предъявления требования о возмещении убытков Стороны вправе подписать акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору, сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями Договора, размер неустойки и (или) убытков, подлежащей взысканию, основания применения и порядок расчета неустойки и (или) убытков, итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по Договору.

В случае подписания Сторонами акта взаимосверки обязательств по Договору оплата оказанных услуг осуществляется Исполнителю за вычетом соответствующего размера

неустойки и (или) убытков согласно указанному акту и на основании представленных Исполнителем счетов.

6. Порядок расчетов

6.1. Оплата производится Заказчиком ежемесячно за фактически оказанные услуги, в течение **7 (семи) рабочих дней**, с момента подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг (без претензий), в соответствии с условиями настоящего Договора. Авансовый платеж не предусмотрен.

В случае если отчетным месяцем является декабрь, расчет осуществляется не позднее **30 декабря 2025 года**.

Под датой оплаты понимается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

6.2. Основанием для расчетов является акт сдачи-приемки оказанных услуг, который Исполнитель предоставляет Заказчику. В акте указывается стоимость оказанных услуг, согласно договору.

6.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету платежными поручениями путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем Договоре. В случае изменения расчетного счета, Исполнитель обязан в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику, с указанием новых реквизитов расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

6.4. Оказанные услуги, не соответствующие требованиям, указанным в Техническом задании (Приложение № 1) настоящего Договора считаются неоказанными.

7. Ответственность Сторон

7.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Невыполнение Исполнителем условий Технического задания (Приложение № 1) оказания услуг является основанием для обращения Заказчика в суд с требованием о расторжении настоящего договора или расторжения договора в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения договора.

7.3. В случае полного (частичного) невыполнения условий настоящего договора одной из Сторон другая Сторона вправе потребовать возмещение причиненных убытков.

7.4. В случае нарушения Исполнителем сроков оказания Услуг, в том числе согласованных сроков доработок, Заказчик вправе взыскать с Исполнителя неустойку в размере 1% от стоимости услуг, указанной в пункте 5.1. Договора, за каждый день просрочки.

7.5. В случае нарушения Заказчиком сроков оплаты оказанных Услуг, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере 1% от суммы, не оплаченной в срок, за каждый день просрочки, но не более 2% от суммы, не оплаченной в срок.

7.6. Уплата неустойки (в т. ч. штрафа) не освобождает Сторону от исполнения обязательств по Договору.

7.7. За нарушение условий, предусмотренных пунктом 12.3 Договора, Заказчик вправе взыскать с Исполнителя штраф в размере 5% от цены Договора.

7.8. За нарушение Исполнителем условий пункта 3.1 Договора Заказчик вправе взыскать с Исполнителя штраф в размере 5% от стоимости, указанной в пункте 5.1 Договора, за каждый установленный случай нарушения условий указанного пункта.

7.9. Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за действия, произведенные привлеченными им третьими лицами, как за свои собственные, включая ответственность за качество Услуг и за любой ущерб, нанесенный третьими лицами Заказчику.

7.10. Неустойки (штрафы, пени) уплачиваются при наличии соответствующего письменного требования Сторон. Заказчик имеет право удерживать неустойку из платежа по Договору.

7.11. Заказчик вправе потребовать от Исполнителя сверх неустойки возмещения в полном объеме убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением условий Договора, в том числе:

– возникших в результате предъявления третьими лицами имущественных и иных требований,

Исполнитель обязуется возместить Заказчику причиненные убытки в течение 7 (семи) рабочих дней после получения соответствующего требования Заказчика.

7.12. Исполнитель несет ответственность за причинение вреда жизни и здоровью студентов, вызванное ненадлежащим оказанием услуг Исполнителем, использованием им некачественных продуктов и (или) нарушения им правил приготовления пищи, условий хранения и транспортировки.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, а именно наводнения, пожара, землетрясения, диверсии, военных действий, блокад, изменения законодательства, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, а также других чрезвычайных обстоятельств, которые возникли после заключения настоящего Договора и непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а также которые Стороны были не в состоянии предвидеть и предотвратить.

8.2. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по настоящему договору вследствие обстоятельств непреодолимой силы, не позднее 10 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

8.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть настоящий договор, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8.4. Доказательством наличия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительности является соответствующее письменное свидетельство уполномоченных органов и организаций.

9. Рассмотрение и разрешение споров

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

9.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из Сторон своих обязательств, другая Сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему Договору, Сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

9.3. Любые споры, неурегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Белгородской области.

10. Срок действия договора

10.1. Настоящий договор вступает в силу с даты его подписания и действует по 30 декабря 2025 г., а в части расчетов – до полного и надлежащего исполнения сторонами своих обязательств. Окончание срока действия договора не освобождает стороны от ответственности за его нарушение.

11. Изменение, расторжение и дополнение договора.

11.1. Изменение условий Договора при его исполнении осуществляется по соглашению сторон и только в случаях, установленных законодательством РФ, Положением о закупках ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» и настоящим Договором. Договор

считается измененным с даты заключения соответствующего дополнительного соглашения к Договору.

11.2. Настоящий договор может быть расторгнут по взаимному соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего договора в соответствии с гражданским законодательством.

11.3. Заказчик или Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случаях, установленных гражданским законодательством, направив другой стороне соответствующее письменное уведомление.

11.4. При одностороннем отказе от исполнения Договора он будет считаться расторгнутым по истечении 10 (десяти) дней с даты надлежащего уведомления другой стороны об одностороннем отказе от исполнения Договора.

12. Заключительные положения

12.1. В случае изменений у Сторон по Договору реквизитов, в том числе при смене наименования, организационно-правовой формы, места нахождения, она должна информировать об этом другую Сторону путем направления в течение 5 (пяти) рабочих дней письменного уведомления.

12.2. Официальный документооборот в рамках Договора осуществляется путем обмена подлинниками документов. Для оперативного решения вопросов (в т. ч. в случаях, указанных в п. 12.1 Договора) допускается обмен документами, уведомлениями посредством факсимильной связи или электронной почты (адрес электронной почты Заказчика **priem-dir@beltop.ru**, адрес электронной почты Исполнителя **fabrika@fsp31.ru**). Договор и другие документы, относящиеся к исполнению Договора, а также уведомления, полученные посредством факсимильной связи или электронной почты, с обязательной отправкой оригиналов по почте в течение 5 (пяти) календарных дней, имеют юридическую силу до получения надлежаще оформленных оригиналов.

12.3. Исполнитель не вправе без письменного разрешения Заказчика передавать свои права и (или) обязанности по Договору или их часть третьим лицам, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации. В случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации, такая передача прав и обязанностей осуществляется путем заключения соответствующего соглашения, подписываемого всеми заинтересованными лицами. С момента его вступления в силу указанное соглашение становится неотъемлемой частью настоящего договора.

12.4. Любые изменения, приложения и дополнения к настоящему договору имеют силу, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими сторонами.

12.5. Любое уведомление, адресованное Стороне Договора, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано, если иное не установлено законом или настоящим Договором.

12.6. Стороны условились о том, что документы, которыми они будут обмениваться в процессе выполнения настоящего Договора, переданные по факсимильной связи, признаются имеющими юридическую силу в следующих случаях:

- полученное по факсу сообщение признается достоверно исходящим от стороны по Договору, если оно содержит отметки факсимильного аппарата стороны-отправителя с ее наименованием (при наличии в настройках факса) и номер телефона.

- переданное по факсу сообщение подтверждается рапортом факсимильного аппарата стороны-отправителя, содержащим сведения о приеме сообщения стороной-получателем.

12.7. Настоящий договор будет считаться исполненным после выполнения Сторонами взаимных обязательств по договору и осуществления окончательных расчетов между Сторонами.

12.8. Во всем, что не оговорено в настоящем Договоре, Стороны руководствуются Положением о закупках товаров, работ, услуг Заказчика и действующим законодательством Российской Федерации.

12.9. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

13. Перечень приложений

13.1 Неотъемлемой частью настоящего договора являются следующие приложения:

- техническое задание (Приложение №1);
- спецификация (Приложение № 2);
- Акт сдачи – приемки оказанных услуг (форма) (Приложение №3)

14. Место нахождения и банковские реквизиты Сторон

<p>ЗАКАЗЧИК: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум общественного питания»</p> <p>308032 г. Белгород, ул. Привольная, д.2 тел. (4722) 35-96-68 , 34-93-14 ИНН 3124014883, КПП 312301001, МФБП (ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» л/с 30266J00472) к/с 40102810745370000018 р/с 03224643140000002600 в Отделении Белгород Банка России//УФК по Белгородской области г.Белгород БИК 011403102</p>	<p>ИСПОЛНИТЕЛЬ: ООО «ФАБРИКА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ 1» Юридический адрес: Россия, 308000, Белгородская обл., г. Белгород, ул. Николая Чумичова, д. 30. Фактический адрес: Россия, 308000, Белгородская обл., г. Белгород, ул. Николая Чумичова, д. 30. Контактные телефоны: 8 (4722) 77-89-23/77-89-25/77-89-26 ИНН 3123387360 КПП 312301001 ОГРН 1163123063619 Банковские реквизиты: Расчётный счёт 40702810207000004418 Кор.счёт 30101810100000000633 БИК 041403633 Банк Белгородское отделение №8592 ПАО «Сбербанк»</p>
<p>Директор _____ И.Э.Сиденко МП</p>	<p>Генеральный директор _____ Д.С.Семикопенко МП</p>

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания для студентов ОГАПОУ «Белгородский
техникум общественного питания»**

1. Наименование предмета закупки: оказание услуг по организации питания для студентов ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

2. Количество поставляемых завтраков/сухих пайков завтраков: 35 870 комплектов.

3. Количество поставляемых обедов/сухих пайков обедов: 118 210 комплектов.

4. Место оказания услуг: 308032, РФ, Белгородская область, г. Белгород, ул.Привольная, д.2, пищеблок ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

5. Сроки (периоды) оказания услуг: С 13.01.2025 года и по 30.12.2025 года (включительно) периодичность оказания услуги: ежедневно, за исключением воскресных дней, праздничных и каникулярных периодов на основании заявки, направленной посредством электронной почты. Заявка направляется не позднее, чем за 1 день до даты оказания услуги.

Время организации горячего питания: понедельник-пятница с 07.00 до 15.00 часов, суббота с 07.00 до 13.00 часов (время московское).

В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена, относящимся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам и детям-инвалидам питание предоставляется в виде сухого пайка на сумму фактически сложившейся дневной стоимости горячего питания: завтрак + обед (с понедельника по пятницу); завтрак (суббота).

Сухие пайки (сухой паёк завтрак/сухой паёк обед) выдаются по заявке Заказчика. Заявка направляется не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты оказания услуги.

6. Условия поставки: Транспортные расходы по доставке продуктов питания, а в случае необходимости готовых завтраков и обедов по адресу Заказчика несет Исполнитель. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов должен быть оборудован в соответствии с требованием санитарных норм и правил.

7. Общие требования к комплексному питанию: рациональные и полноценные, приготовленные с учетом требований СанПиН в учебные дни и по установленному расписанию (графику), в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также 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.

В случае отсутствия у Исполнителя пищеблока, возможно предоставление помещений «производственные помещения (пищеблоки)», расположенных в здании по адресу: г.Белгород, ул.Привольная, д.2, общей площадью 314,9 кв.м. для целей исполнения договора на оказание

услуг по организации, обеспечению, приготовлению и доставке горячего питания для студентов, (п. 10 ч. 1 и ч. 3 ст. 17.1 Федерального закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006г. № 135-ФЗ), на условиях договора аренды государственного имущества, а также технологического оборудования и имущества, имеющегося в наличии в пищеблоках Заказчика.

Стоимость арендной платы определяется на основании отчета независимого оценщика о стоимости ежемесячной арендной платы.

Горячее питание предусматривает: завтрак-1 горячее блюдо, обед-наличие 1-го и 2-го горячего блюда.

Исполнитель должен предоставить Заказчику - директору ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» 2-недельное меню. Ассортимент питания (меню) разрабатывается исполнителем и согласовывается с директором ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, соблюдаются принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания, подразумевающего:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального потребительского спроса обучающихся;

- исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у обучающихся с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

Масса порции блюд должна быть не ниже нормы установленной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий продуктовый набор (сухой паёк завтрак/сухой паёк обед) формируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

8. Требования к используемым продуктам и к услуге по организации горячего питания: исполнитель обязан закупать и доставлять за свой счет продукты питания, необходимые для приготовления горячего питания (далее - сырье), а также оказывать услугу питания в соответствии со следующими законодательными и нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановлению Правительства Белгородской области от 24.12.2018 г. №505- «Об организации питания обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области».

Кулинарная продукция должна соответствовать перечисленным ниже требованиям стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатывается по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания:

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01);

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

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (далее - ГОСТ Р 51074-2003);

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (далее - ГОСТ Р 30524-2013);

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания;

- Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

- технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Исполнитель обязан обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

По скоропортящимся продуктам соблюдаются все нормы и сроки хранения, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03

Исполнитель обязан обеспечивать санитарное состояние и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте.

Исполнитель должен обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и

правилами действующего законодательства. Копии результатов исследований предоставляет Заказчику по требованию.

Исполнитель должен обеспечивать наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (копии сертификатов и/или деклараций о соответствии, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), журнал здоровья и осмотра сотрудников в соответствии с требованиями санитарного законодательства и программой производственного контроля. Информация об организации питания доводится до сведения обучающихся Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация содержит: цену; фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием входящих в нее основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд.

Исполнитель обязан обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

В случае замены питания на продуктовые наборы (сухой паёк завтрак и/или сухой паёк обед), Исполнитель должен расфасовать, упаковать, доставить по адресу Заказчика продуктовые наборы для обучающихся в соответствии с графиками, согласованными с Заказчиком.

Все поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности). Срок годности товара на момент поставки должен соответствовать сроку годности, установленному производителем.

В случае, если производителем установлен срок годности на товар:

- от 3 до 6 месяцев, то остаточный срок годности на момент поставки (по каждому виду товара и на каждую партию) должен составлять не менее 3-х месяцев;
- от 6 до 12 месяцев, то остаточный срок годности на момент поставки (по каждому виду товара и на каждую партию) должен составлять не менее 6-ти месяцев;
- 1 год и более, то остаточный срок годности на момент поставки (по каждому виду товара и на каждую партию) должен составлять не менее 10-ти месяцев;

В случае, если производителем установлен иной срок годности товара, не обозначенный выше, в том числе краткосрочный:

- исчисляемый в месяцах (до 3 месяцев), то остаточный срок годности на момент поставки (по каждому виду товара и на каждую партию) должен составлять не менее половины срока годности, установленного производителем;

9. Требования по передаче заказчику технических и иных документов при оказании услуг: счет/счет-фактура; акт сдачи-приемки оказанных услуг, сертификаты, удостоверяющие качество.

10. Требования к безопасности выпускаемой продукции: в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ и иных нормативных правовых актов.

11. Порядок сдачи и приемки услуг:

Приготовление и/или доставка горячих готовых блюд и холодных закусок должна производиться в ёмкостях Исполнителя, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Исполнитель должен обеспечить выдачу пищи на базе пищеблока; наличие столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и допущенных для использования под горячие или холодные блюда и напитки.

Заказчик должен обеспечить приемку пищи в на базе пищеблока.

Проверку качества блюд, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, администрации техникума.

При оказании услуг ненадлежащего качества, а именно: уменьшения массы выхода готовых блюд, несоблюдение технологического процесса приготовления блюд, составляется акт о выявленных несоответствиях, подтверждающий данный факт, который служит основанием для снижения стоимости или освобождения Заказчика от оплаты данных услуг. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания документов, документы оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

При обнаружении несоответствия качества питания данным, указанным в сертификате качества, либо ином документе, подтверждающем качество питания, представитель Заказчика составляет соответствующий акт и направляет его Исполнителю в срок не позднее одного дня со дня его составления.

12. Требования по объему гарантий качества питания: Исполнитель гарантирует качество питания в течение всего срока годности, установленного изготовителем, замена некачественного питания на питание надлежащего качества за счет сил и средств Исполнителя.

13. Гарантия качества результата оказания услуг, предусмотренных Договором, распространяется на все составляющие результата оказанных услуг и действует в течение всего действия Договора.

14. Правовое регулирование: в соответствии с действующим законодательством.

ЗАКАЗЧИК:

Директор ОГАПОУ
«Белгородский техникум общественного
питания»

_____ И.Э.Сиденко

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор ООО «Фабрика
социального питания 1»

/_____ / Д.С.Семикопенко

МП

Спецификация

№ п/п	Наименование услуги	Ед. изм.	Кол-во	Цена за ед., руб. с учетом НДС/без НДС	Сумма, руб. с учетом НДС/без НДС
1	Оказание услуг по организации питания для студентов ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» завтрак/сухой паёк завтрак	компл.	35 870	42,30	1 517 301,00
2	Оказание услуг по организации питания для студентов ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» обед/сухой паёк обед	компл.	118 210	91,40	10 804 394,00
	ИТОГО:	компл.	154080		12 321 695,00

Цена договора составляет: **12 321 695** (Двенадцать миллионов триста двадцать одна тысяча шестьсот девяносто пять) рублей **00** копеек, НДС не предусмотрен (пп.5 п.2 ст. 149 Налогового кодекса РФ).

ЗАКАЗЧИК:

Директор ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

И.Э.Сиденко
МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Директор ООО «Фабрика социального питания 1»

/_____/ Д.С.Семикопенко
МП

АКТ № _____
сдачи-приемки оказанных услуг

г. Белгород

«___» _____ 202_ г.

ОГАПОУ «_____», именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны и _____, в лице _____, действующего на основании _____, именуемого в дальнейшем Исполнитель с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с договором № _____ от «___» _____ 20__ г (далее - Договор) Исполнитель выполнил обязательства оказанию Услуг, а именно: _____

№	Наименование услуги	Ед. изм.	Количество	Цена	Сумма
Итого:					
Без налога (НДС)					
Всего (с учетом НДС)					

2. Фактическое качество оказанных Услуг соответствует (не соответствует) требованиям Договора: _____

3. Вышеуказанные Услуги согласно Договору должны быть оказаны «___» _____ 20__ г., фактически оказаны «___» _____ 20__ г.

4. Недостатки оказанных Услуг выявлены/не выявлены

5. Сумма, подлежащая оплате Исполнителю в соответствии с условиями Договора _____.

6. В соответствии с п. _____ Договора сумма штрафных санкций составляет _____ (указывается порядок расчета штрафных санкций).

Общая стоимость штрафных санкций составит: _____.

7. Итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю с учетом удержания штрафных санкций, составляет _____.

8. Результаты выполненных оказанных Услуг по Договору: _____

ЗАКАЗЧИК:

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

_____/ И.Э.Сиденко

_____/ Д.С.Семикопенко

МП

МП

ФОРМА

СОГЛАСОВАНА

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

_____/ Д.С.Семикопенко

_____/ И.Э.Сиденко

М.П.

М.П.

Документ подписан на ЭП "РТС-тендер"

Номер договора: 2024.300970

Исполнитель:

Дата подписания: 26.12.2024 14:31 (МСК)
Организация: ООО "ФСП 1"
ФИО: СЕМИКОПЕНКО ДЕНИС СЕРГЕЕВИЧ
Должность: ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
Сертификат ЭП
действителен с: 25.10.2023 09:09 (МСК)
действителен до: 25.01.2025 09:19 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 01E5196800A6B099B045249D43963A4C72

Заказчик:

Дата подписания: 09.01.2025 14:19 (МСК)
Организация: ОГАПОУ "БТОП"
ФИО: Сиденко Ирина Эдуардовна
Должность: директор
Сертификат ЭП
действителен с: 25.06.2024 16:09 (МСК)
действителен до: 18.09.2025 16:09 (МСК)
Серийный номер сертификата ЭП: 0089A866F5FD0A85DD08395EAE7592BA3B