

ДОГОВОР №11/2020
Оказание услуг по организации питания школьников

г. Хасавюрт
2020г.

«01» ноября

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Профессионально-педагогический колледж имени З.Н.Батырмурзаева», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Сулейманова М.С., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Изобилие» в лице Эсенаева И.Д, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами о контрактной системе в сфере закупок, и на основании п.5 ч.1 ст. 93 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 г., заключили настоящий муниципальный договор, именуемый в дальнейшем «Договор», о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется своевременно оказать на условиях Договора услуги по организации питания школьников (далее - услуги). Место оказания услуг: 368140, Республика Дагестан, Казбековский район, с. Дылым, ул. Фурманова,8

1.2. Объем и условия оказания услуг указаны в Техническом задании № 1 к настоящему Договору.

2. Цена Договора и порядок расчетов

2.1. Общая цена Контракта составляет **442067 руб. (четыреста сорок две тысяча шестьдесят семь рублей 00 копеек)**, НДС не облагается.

2.2. В общую цену Договора включены все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи и иные расходы, связанные с выполнением услуг.

2.3. Оплата по Договору производится в следующем порядке:

2.3.1. Оплата производится в безналичном порядке путем перечисления Заказчиком денежных средств на указанный в Договоре расчетный счет Исполнителя.

2.3.2. Оплата производится в рублях Российской Федерации.

2.3.3. Авансовые платежи по Договору не предусмотрены.

2.3.4. Расчет осуществляется не позднее 30 числа месяца, следующего за отчетным, за фактически оказанные и принятые Заказчиком в отчетном месяце услуги на основании подписанных Заказчиком актов об оказанных услугах и представленных Исполнителем счета-

фактуры.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Заказчик имеет право:

3.1.1. Требовать возмещения неустойки и (или) убытков, причиненных по вине Исполнителя.

3.1.2. Проверять в любое время ход и качество выполняемой Исполнителем и его соисполнителями услуги по Контракту, оказывать консультативную и иную помощь Исполнителю без вмешательства в его оперативно-хозяйственную деятельность.

3.1.3. Отказаться от оплаты этапа услуги в случае несоответствия результатов выполненной услуги требованиям, установленным Договором;

3.1.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проверки соответствия качества выполняемых услуг требованиям, установленным настоящим Договором.

3.1.5. Осуществлять иные права, предусмотренные настоящим Договором и (или) законодательством Российской Федерации.

3.2. Заказчик обязан:

3.2.1. Обеспечить приемку представленных Исполнителем результатов этапа услуги по Договору;

3.2.2. Оплатить выполненную по Договору этап услуги после подписания Сторонами акта сдачи-приемки этапа услуги;

3.2.3. В соответствии с условиями Договора изменить цену Договора.

3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. Требовать от Заказчика приемки результатов оказания этапа услуги.

3.3.2. Требовать от Заказчика оплаты принятой без замечаний этапа услуги;

3.3.3. Запрашивать у Заказчика информацию, необходимую для оказания Договора;

3.3.4. Требовать возмещения убытков, причиненных Исполнителю по вине Заказчика в ходе исполнения Договора.

3.4. Исполнитель обязан:

3.4.1. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с Техническим заданием (Приложение 1).

3.4.2. Без увеличения цены услуги выполнить все необходимые действия в целях соблюдения требований, установленных действующим законодательством Российской Федерации,

3.4.3. Своими силами и за свой счет, в срок, определенный Заказчиком, устранять допущенные недостатки в выполненной услуге или иные отступления от условий Договора;

3.4.4. Незамедлительно информировать Заказчика об обнаруженной невозможности получить ожидаемые результаты или о нецелесообразности продолжения услуги;

3.4.5. Незамедлительно сообщать Заказчику о приостановлении или прекращении услуги;

3.4.6. Предоставлять по запросам Заказчика иную информацию о ходе исполнения Договора;

3.4.7. Соблюдать действующие у Заказчика правила внутреннего трудового распорядка, правила техники безопасности и пожарной безопасности, пропускной и внутриобъектовый режим,

3.4.8. Сохранять конфиденциальность информации, относящейся к ходу исполнения Договора и полученным результатам.

3.4.9. Предоставлять своевременно достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.

3.4.10. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Договором.

4. Сроки оказания услуги по Договору

4.1. Услуги оказываются в период **со дня заключения контракта по 31 декабря 2020 года, за исключением каникул, выходных и общегосударственных праздников.**

4.2. В случае если в п. 9 настоящего Договора указана дата, при наступлении которой обязательства сторон прекращаются, за исключением обязательств по оплате выполненных и принятых Заказчиком услуг, гарантийных обязательств, обязательств по возмещению убытков и выплате неустойки. Стороны после наступления указанной даты не вправе требовать исполнения Договора. В данном случае Заказчиком в двух экземплярах составляется Акт взаимосверки обязательств по Договору, в котором указываются сведения о прекращении действия Договора, сведения о фактически исполненных обязательствах по Договору; сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями настоящего Договора.

Исполнитель обязан подписать Акт взаимосверки обязательств. Данный акт является основанием для проведения взаиморасчетов между Сторонами.

5. Порядок сдачи и приемки услуг

5.1. Приемка этапа услуги на соответствие объема и качества требованиям, установленным в Договоре производится за 1 (один) календарный день.

5.2. Заказчик вправе создать приемочную комиссию, состоящую из не менее пяти человек, для проверки соответствия качества услуг требованиям, установленным настоящим Договором. В состав такой приемочной комиссии могут быть включены представители участников закупки, участвовавших в процедуре определения Исполнителя, на основании которого заключен Договор, но не ставших победителями. Проверка

соответствия качества выполненных услуг требованиям, установленным настоящим Договором может также осуществляться с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.3. Стороны подписывают Акты сдачи-приемки этапа услуг за каждый месяц не позднее пятого числа, следующего за отчетным месяцем.

5.4. В случае обнаружения недостатков в объеме и качестве выполненных услуг Заказчик направляет Исполнителю уведомление в порядке, предусмотренном п. 5.6. настоящего Договора.

5.5. В случае если Исполнитель не согласен с предъявляемой Заказчиком претензией о некачественной услуге, Исполнитель обязан самостоятельно подтвердить качество услуг заключением эксперта, экспертной организации и оригинал экспертного заключения представить Заказчику. Выбор эксперта, экспертной организации осуществляется Исполнителем и согласовывается с Заказчиком. Оплата услуг эксперта, экспертной организации, а также всех расходов для экспертизы осуществляется Исполнителем.

5.6. Обо всех нарушениях условий Договора об объеме и качестве услуг Заказчик извещает Исполнителя не позднее трех рабочих дней с даты обнаружения указанных нарушений. Уведомление о невыполнении или ненадлежащем выполнении Исполнителем обязательств по Договору составляется Заказчиком в письменной форме и направляется Исполнителю по почте, факсу, электронной почте либо нарочным.

5.7. Исполнитель в установленный в уведомлении (п. 5.6.) срок обязан устранить все допущенные нарушения. Если Исполнитель в установленный срок не устранил нарушения, Заказчик вправе предъявить Исполнителю требование о возмещении своих расходов на устранение недостатков услуг и (или) направить Исполнителю требование о расторжении Договора по соглашению сторон, в случае, если устранение нарушений потребует больших временных затрат, в связи с чем Заказчик утрачивает интерес к Договору.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. За просрочку исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Исполнитель уплачивает Заказчику неустойку в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования ЦБ РФ за каждый день просрочки от цены Договора.

6.3. За просрочку исполнения обязательств по оплате поставленного товара Исполнитель вправе взыскать с Заказчика неустойку в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования ЦБ РФ за каждый день просрочки.

7. Форс-мажор

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы. Под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются возникшие после заключения Договора непредвиденные, неотвратимые и непреодолимые для сторон события чрезвычайного характера.

7.2. Сторона, для которой создалась невозможность выполнения Договора, должна немедленно и в любом случае не позднее 7 (семи) дней с момента возникновения обстоятельств непреодолимой силы известить другие Стороны о наступлении обстоятельств такого рода по телефону, телеграфу или телефаксу с подтверждением заказным письмом.

8. Разрешение споров и внесение изменений в Договор

8.1. Споры, возникающие между сторонами, разрешаются путем переговоров.

8.2. Споры, неурегулированные в ходе переговоров, разрешаются в Арбитражном суде Республики Дагестан в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.3. Изменения в настоящий Договор вносятся в порядке, установленном действующим законодательством РФ.

9. Срок действия Договора

9.1. Настоящий Договор действует с момента его заключения сторонами **по 31 декабря 2020 г., в части взаиморасчетов - до полного исполнения сторонами обязательств.**

9.2. Настоящий Договор может быть расторгнут досрочно по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ, либо по соглашению сторон.

10. Адреса места нахождения, банковские реквизиты и подписи Сторон

Заказчик	Исполнитель
ГБПОУ РД «ППК имени З.Н. Батырмурзаева» 368000, РД, г. Хасавюрт, ул. Имама Шамиля, д. 117	Сельскохозяйственный потребительский кооператив «Изобилие» 368140, Р Д, Казбековский район, с. Дылым, ул. Д.А.Фурманова,8
ИНН 0544013446 КПП 054401001 Р/сч. 031006430000000010300 УФК по РД лиц. счет 20036Ш17190 Отделение НБ по РД г. Махачкала БИК 018209001	ИНН: 0513003007 КПП -051301001 р/сч 40703810004550000006 к/сч 301018100000000000793 БИК 048209793 Банк – Дагестанский РФ АО «Россельхозбанк»
И.о. директора  М.П.	 /Сулейманов М.С./  М.П.  /Эсенаев И.Д./

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Объем оказываемых услуг:

Показатель	Значение показателя
Количество дето дней	7247
Расчетная норма в день, в руб.	442067

№ п/п	Наименование показателя	Требуемое значение
1	Общие требования к оказанию услуг	<p>- Обеспечение горячим питанием (горячее питание предусматривает наличие горячего блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционированного и оформленного) в учебное время обучающихся муниципального образовательного учреждения согласно прилагаемого недельного меню.</p> <p>-Ассортимент предъявленных блюд и выход готовых блюд- в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08, соответствие соотношению белков, жиров и углеводов, калорийность.</p> <p>- Сервировку и обслуживание стола обязаны осуществлять работники исполнителя муниципального заказа</p> <p>- Применяемая система контроля качества оказания услуг.</p> <p>- Оказывать услуги с соблюдением правил торговли и обслуживания в столовых в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45.</p> <p>- Обеспечение питанием производится в соответствии с установленным графиком и меню (утвержденных руководителем образовательного учреждения), а также буфетное обслуживание по установленному ассортиментному минимуму.</p> <p>- Отпуск горячего питания производится исполнителем через пищеблоки муниципальных общеобразовательных учреждений, с учётом режима работы учреждения (5- ти дневный, 6-ти дневный);</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Графики горячего питания обучающихся утверждаются Заказчиком. - Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов: сертификатов соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданного центральным или региональным органом сертификации, удостоверений качества, ветеринарных справок. - Наличие санитарного паспорта на специализированный транспорт, осуществляющий доставку и завоз продуктов питания. - Сопровождать продукцию, поставляемую для оказания услуг по организации питания, должен экспедитор или другое уполномоченное лицо с правом подписи в необходимой документации, специалисты, занятые в погрузочно-разгрузочных работах должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки). <p>Предоставлять ежеквартально лабораторные исследования на вирус гриппа птиц и возбудителей сальмонеллеза на каждую завозимую партию продуктов птицеводства. Лабораторные исследования проводить в аккредитованных лабораториях на территории муниципальных образований Республики Дагестан;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать для раздачи готовых блюд чистую, сухую посуду и столовые приборы. - Исполнителем должны соблюдаться требования по санитарно-гигиеническому режиму, предъявляемые органами ТОУ Роспотребнадзора.
2	Требования к качеству оказываемых услуг, качеству продуктов, используемых при оказании услуг	<p>Выполнение требований Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (со всеми изменениями),</p> <ul style="list-style-type: none"> - на поставляемые продукты питания исполнитель дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на данный вид продуктов питания. - срок годности продуктов питания должны соответствовать маркировки от фирмы- изготовителя и должен составлять не менее 80% от срока указанного производителем на упаковке. - исполнитель несет ответственность за качество пищи, соблюдения правил торговли и обслуживания в столовых в соответствии с Правилами производства и реализации продукции услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 Поступление пищевых

		<p>продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, исполнительных документов пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством РФ.</p> <p>Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.</p>
3	<p>Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов оказываемых услуг</p>	<p>Исполнение требований:</p> <p>1 2.3.6.1254-03; СанПиН 2.3.6.1079 -01, 12.14 СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.5.2409-08:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов; - к обработке сырья и производству продукции; - к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий; - к личной гигиене персонала; - к организации производственного контроля; - к соблюдению санитарных правил. - Разрабатывать и осуществлять мероприятия по улучшению качества приготовления пищи и по совершенствованию культуры обслуживания. - Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающего

в столовые сырьё, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями санитарных правил указанных в СанПин 2.4.5.2409-08.

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; -тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

Коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать одежду булавками;

Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы, убирать под колпак или косынку;

Не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; Не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах)

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами

		<p>или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.</p> <p>К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно.</p> <p>Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p>
4	Условия оказания услуг	<p>Исполнитель обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Установленные санитарно-эпидемиологические требования, исполнение Федерального закона «О защите прав потребителей», СанПиН 2.4.2.1178-02,- Создает бракеражную комиссии для проведения бракеража приготовленных блюд и изделий. - Проведение лабораторного контроля качества приготовляемой пищи. <p>Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья (сертификаты соответствия системе сертификации ГОСТ Госстандарта России, выданные центральным или региональным органом сертификации, удостоверения качества, ветеринарные справки);</p> <p>Документы, подтверждающих безопасность продуктов питания (лабораторные исследования каждой партии продуктов птицеводства на возбудителей сальмонеллеза и птичий грипп).</p> <p>Проводить уборку (мытьё) столов после каждого приема пищи обучающимися.</p> <p>Проводить уборки с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря не реже одного раза в месяц. Во время проведения «санитарных дней» обеспечить обучающимся альтернативное питание (соки, кондитерские мучнистые изделия без крема в промышленной упаковке);</p>

		<p>Специалисты, занятые в организации питания должны иметь допуск к оказанию данных услуг (санитарные книжки, санитарный минимум).</p> <p>Доставку пищевых продуктов на пищеблок школы осуществлять специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.</p> <p>Реализацию кислородных коктейлей только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником ОУ.</p> <p>Реализацию напитков, воды через буфеты осуществлять в потребительской таре, емкость не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.</p> <p>Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.</p>
--	--	---

Недельное (примерное) меню

Наименование блюд	Выход блюд в граммах
1 день Завтрак:	
Сосиски отварные с гарниром (каша гречневая, пшеничная, пшенная) с соусом томатным	1/110
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/45
Обед:	
Помидоры свежие	1/60
Борщ из свежей капусты с картофелем	1/250
Плов из птицы	1/200
Кисель из смеси сухофрукты	1/200
Чурек	1/30
2 день Завтрак:	

Вареники с картофелем и со сметаной	10/100
Чай с сахаром	10/200
Обед:	
Салат из свеклы	1/60
Суп картофельный с горохом	1/250
Котлеты из говядины	1/50
Каша гречневая рассыпчатая	1/150
Компот из кураги	1/200
Чурек	1/30
Пряник	1/50
3 день Завтрак :	
Каша пшеничная	1/110
Пирожок с картофелем	1/75
Чай с сахаром	10/200
Хлеб пшеничный	1/45
Обед:	
Суп –хинкал с говядиной	1/250
Минтай запеченный с овощами	1/75
Рис отварной	1/150
Компот из свежих яблок	1/200
Чурек	1/30
4 день Завтрак:	
Сосиски отварные с гарниром (макаронны отварные) с соусом томатным	1/150
Чай с сахаром	10/200
Хлеб пшеничный	1/45
Обед:	
Салат из моркови с яблоками и изюмом	1/250
Птица отварная	1/80
Капуста тушенная	1/50
Каша пшеничная рассыпчатая	1/100
Компот из кураги	1/150
Хлеб ржаной	1/40
5 день Завтрак:	
Булочка домашняя	1/100
Чай с сахаром	10/200

Компот из свежих груш	1/200
Чурек	1/40
6 день Завтрак:	
Блинчики со сметаной	10/80
Чай с сахаром	10/200
Обед:	
Салат из белокочанной капусты	1/60
Рассольник с мясом с перловой крупой	1/250
Каша ячневая рассыпчатая	1/150
Гуляш из говядины	1/50
Компот из кураги	1/200
Хлеб ржаной	1/40
Груша свежая	1/100

Заказчик:

Исполнитель:

ГБПОУ РД «ППК имени
З.Н.Батырмурзаева»

СПК «Изобилие»

Ио директора



М.П.



Эсенаев И.Д

АКТ
сдачи-приемки услуг
от "28" февраля 2021 г. № 01/2021

Мы, нижеподписавшиеся, Заказчик, Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Профессионально-педагогический колледж имени З.Н.Батырмурзаева», в лице директора Сулейманова М.С., действующей на основании Устава, с одной стороны, и Исполнитель, СПК «Изобилие» в лице Эсенаева И.Д., с другой стороны, составили настоящий акт о том, что Исполнитель оказал, а Заказчик принял оказанные Исполнителем услуги:

№ п/п	Наименование оказанных услуг	Количество во детей	Количество детей дней	Цена на одного ребенка (руб.)	Сумма, (руб.)
1.	Оказание услуг по организации бесплатного питания уч-ся 1-4 кл.	163	6846	60	410760
	Итого				

Всего подлежит к оплате: 410760 руб. (четыреста десять тысяча семьсот шестьдесят рублей).

Оказанные услуги по качеству и объемам соответствуют требованиям Заказчика.

Заказчик:

ГБПОУ РД «ППК имени
З.Н.Батырмурзаева»

Ио директора

Сулейманов М.С.

М.П.

Претензий Заказчик не имеет



Исполнитель:

СПК «Изобилие»

Председатель:

Эсенаев И.Д.

М.П.



