

Договор № 04
на оказание услуг по организации питания
обучающихся 1-4 классов МБОУ «СОШ № 65»

г. Ижевск

«13» сентября 2024 г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 65» (далее – МБОУ «СОШ № 65»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Фефилова Павла Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Домашняя кухня» (ООО «Домашняя кухня»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Фефилова Андрея Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», заключили настоящий договор на основании Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с условиями настоящего Договора Исполнитель обязуется оказать услуги по организации горячего питания на основании разработанных и согласованных рационов питания для учащихся 1-4 классов МБОУ «СОШ № 65» и заявкой Исполнителя, а Заказчик оплатить предоставленные услуги.

1.2. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Категория детей	Кол-во детодней	Стоимость	Сумма, рублей
1.	Бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	2 860	75,00 завтрак	214 500,00
2.	Бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов	1 936	112,50 обед	217 800,00
3.	Дети с ОВЗ 1-4 класс	132	133,44	17 614,08
4.	Дети с ОВЗ 1-4 класс обучающиеся на дому	44	133,44	5 871,36
	Итого			455 785,44

2. Срок и условия оказания услуг

2.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания с 02.09.2024 года по 31.10.2024 года на основании разработанных и согласованных рационов питания для учащихся 1-4 классов МБОУ «СОШ № 65» по адресу: г. Ижевск, ул. Камская, 6а.

2.2. Для оказания услуг необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

2.3. Примерное меню разрабатывается Исполнителем и согласовывается Заказчиком.

2.4. При разработке примерного меню должны учитываться: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно должны приводиться ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

2.6. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.7. При разработке меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.8. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.9. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное меню, в котором должно указываться сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика 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 Российской Федерации.

3. Цена Договора и порядок расчетов

3.1. Цена настоящего Договора составляет **455 785 (Четыреста пятьдесят пять тысяч семьсот восемьдесят пять) руб. 44 коп.** с учетом торговой наценки, всех расходов на оказание услуг, включая перевозку, доставку, погрузку, разгрузку, приготовление блюд, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей.

3.2. Оплата осуществляется Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в пределах доведенных объемов финансирования, ежемесячно, после подписания Актов оказанных услуг, накладных или универсально-передаточных актов до 30 числа месяца, следующего за расчетным.

3.3. Документом, подтверждающим исполнение обязанностей Заказчика, является платежное поручение или акт сверки исполнения сторонами обязательств по Договору.

3.4. В случае изменения расчетного счета Исполнителя последний 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 денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет Исполнителя, несет Исполнитель.

4. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг

4.1. Заказчиком осуществляется обязательная приемка оказываемых услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в настоящем Договоре.

4.2. После оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику счет-фактуру и акт об оказании услуг, а Заказчик обязуется принять их и в течение пяти дней подписать акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг. Акт или универсально-передаточный акт является основанием для осуществления расчета.

4.3. В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, Заказчик должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ.

4.4. При наличии недостатков в результатах оказанных услуг Заказчик и Исполнитель составляют двусторонний акт с перечнем необходимых доработок и указанием сроков их выполнения. Исполнитель обязан своими силами и за свой счет устранить в установленные сроки допущенные недостатки. Акт об оказании услуг подписывается после устранения Исполнителем всех выявленных при приемке недостатков.

5. Права и обязанности Заказчика

5.1. Заказчик вправе:

5.1.1. Организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и разъяснительную работу по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в образовательных учреждениях.

5.1.2. Проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

5.1.3. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.4. Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего гражданско-правового договора.

5.1.5. Приостановить оплату оказанных услуг, если Исполнителем не выполнены обязательства по настоящему Договору в части предоставления документов в соответствии с п. 3.4. настоящего договора.

5.1.6. В случае исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Договору принять оказанные услуги в соответствии с установленным в настоящем гражданско-правовом договоре порядком.

5.1.7. На любом этапе (периоде) услуг запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

5.1.8. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

5.1.9. Ежедневно проводить бракераж пищи, в соответствии с Приказом образовательного учреждения о бракераже на предприятиях общественного питания.

5.1.10. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным настоящим договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

5.1.11. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге.



- 5.1.12. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в настоящем договоре.
- 5.1.13. Привлекать для проведения обследования, соответствие качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.
- 5.1.14. Предъявлять претензии по качеству продукции Исполнителю.
- 5.2. Заказчик обязан:
- 5.2.1. Организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.
- 5.2.2. Согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 заключение договора безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, заключается с организацией общественного питания для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников организации, осуществляющих образовательную деятельность. (письмо ФАС от 24 апреля № ЦА/16309/14 «О направлении разъяснений применения ст.17.1 ФЗ от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» п.20»)
- 5.2.3. Определять в установленном порядке контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, на основании действующего законодательства.
- 5.2.4. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Исполнителем.
- 5.2.5. Организовать отпуск горячего питания обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 5.2.6. Осуществлять систематический контроль:
- за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
 - за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
 - за техническим состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование исполнителю, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов;
 - за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).
- 5.2.7. Вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил в части своих полномочий.
- 5.2.8. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.
- 5.2.9. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.
- 5.2.10. Осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества Заказчика, переданного под охрану), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Исполнителя силами специализированных охранных предприятий.
- 5.2.11. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями настоящего договора.
- 5.2.12. Осуществлять контроль и учёт распределения выделенных бюджетных средств.
- 5.2.13. В случае перемены заказчика по договору права и обязанности заказчика по такому договору переходят к новому заказчику в том же объеме и на тех же условиях.
- 5.2.14. Предоставить Исполнителю в безвозмездное пользование пищеблок, соответствующий санитарным и противопожарным нормам, без взимания расходов за коммунальные услуги. Нести бремя содержания переданного в безвозмездное пользование имущества, в том числе, уплату земельного налога, налога на помещения, услуги по обращению с ТКО и другие обязательные платежи.

6. Гарантии Исполнителя.

6.1. Качество оказываемых услуг в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 8 декабря 2014 года)



– Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

– Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 1999 года № 17 «О преодолении дефицита микронутриентов»;

– Постановлением Правительства РФ от 06.03.1998г. № 292 «Об утверждении Концепции Федеральной целевой программы «Обеспечение населения России питьевой водой»;

– Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.02.2008 г. N 14 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.1.2341-08»;

– Постановлением Региональной энергетической комиссии Удмуртской Республики от 09.11.2012. № 14/11 «О предельных максимальных размерах наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных учебных заведениях в Удмуртской Республике»;

– Постановлением Правительства Удмуртской Республики от 20.11.2006г. № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года N 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;

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

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

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

– СП 1.1.1058-01 «1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

– СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

– СП 3.1.1.3108-13 «Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций»;

– СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».

– ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

– ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

– ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

– СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

7. Права и обязанности исполнителя

7.1. Исполнитель обязан:

7.1.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего Договора.

7.1.2. Оказывать услуги на основании разработанного меню

7.1.3. Согласовывать разработанное примерное меню с руководителем образовательного учреждения.

7.1.4. Обеспечивать столовую торгово-технологическим оборудованием.

7.1.5. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги по организации питания и представить Заказчику комплект отчетной документации по итогам исполнения настоящего договора.

7.1.6. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые.

7.1.7. В случае невозможности выполнения обязательств по договору в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

7.1.8. В случае организации буфета в образовательном учреждении, обеспечить реализацию буфетной продукции, перечень которой согласуется с Заказчиком.

7.1.9. Обеспечивать содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований, телефон: +7 (917) 224-14-48, e-mail: info@kafedra.ru, c43cb61a-42c6-4151-a5ed-9625b570d9a7, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и



использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.

7.1.10. Обеспечивать предприятие питания квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, обеспечивать повышение их квалификации, обучение и аттестацию и обязательные медицинские и профилактические осмотры.

7.1.11. Исполнитель обязан, с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

7.1.12. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

7.1.13. Обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа Заказчика документы, регламентирующие организацию питания школьников.

7.1.14. Обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

7.1.15. Предоставлять заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг); сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству.

7.1.16. Не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

8. Исполнитель имеет право:

8.1. Требовать своевременного подписания Заказчиком Акта об оказании услуг по настоящему Договору на основании представленных Исполнителем комплекта отчетных документов.

8.2. Требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

8.3. Исполнитель не вправе привлекать субподрядчиков к исполнению своих обязательств по настоящему Договору.

8.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика.

8.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

9. Ответственность сторон.

9.1. Исполнитель несет ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных договором.

9.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательства, предусмотренного договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер такой неустойки устанавливается в размере одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации. Заказчик освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.



9.3. Неустойка удерживается из суммы, подлежащей оплате Заказчиком по настоящему договору. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, предусмотренного Договором, Заказчик производит оплату по договору за вычетом соответствующего размера неустойки. Оплата по договору осуществляется на основании накладных, в которых указываются: сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями заключенного договора; размер неустойки, подлежащий взысканию; основания применения и порядок расчета неустойки; итоговая сумма, подлежащая оплате поставщику по договору.

9.4. За просрочку исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного договором, Заказчик вправе требовать уплаты неустойки. Неустойка начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Размер неустойки устанавливается в размере действующей на день уплаты неустойки ставки рефинансирования ЦБ РФ. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки, если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

9.5. Уплата неустойки за просрочку или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору, а также возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает от исполнения этих обязательств.

9.6. Исполнитель несет ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд, качество, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещений пищеблока в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.7. Исполнитель несет ответственность за качество приготовленной пищи в соответствии с технологией приготовления. За нарушение санитарных правил и технологических режимов, приведшее к приготовлению некачественной пищи Исполнитель обязуется возместить Заказчику причиненные убытки. Кроме того, Исполнитель обязуется возместить в полном объеме вред, причиненный жизни и /или здоровью третьим лицам вследствие недостатков оказываемых услуг в рамках организации питания по настоящему договору, в части их качества и безопасности.

9.8 В случае, если употребление приготовленной Исполнителем пищи, привело к возникновению заболевания, отравления или смерти человека, должностные лица Исполнителя могут быть привлечены в установленном порядке к ответственности в соответствии с действующим законодательством.

10. Порядок разрешения споров.

10.1. Возникающие споры и разногласия разрешаются сторонами путем переговоров, сторона получившая претензию должна ответить в течение десяти рабочих дней, а в случае не достижения соглашения – в Арбитражном суде Удмуртской Республики.

11. Изменение, расторжение договора.

11.1. Изменение условий договора допускается по соглашению сторон в случае если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные договором объема услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные договором объема оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены договора пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в договоре цены услуги, но не более чем на десять процентов цены договора. При уменьшении предусмотренных договором объема услуги стороны договора обязаны уменьшить цену договора исходя из цены единицы услуги.

11.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

11.3. В случае расторжения договора по решению суда в связи с существенным нарушением договора Исполнителем, сведения о таком Исполнителе подаются в федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на осуществление контроля в сфере размещения заказов, для включения в реестр недобросовестных поставщиков

12. Действие обстоятельств непреодолимой силы

12.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, в случае если оно явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы, а именно чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств: стихийных природных явлений (землетрясений, наводнений и т.д.), действия объективных внешних факторов (военные действия и т.п.), а также других чрезвычайных обстоятельств, подтвержденных в установленном законодательством порядке, препятствующих надлежащему исполнению обязательств по настоящему Договору, которые возникли после заключения настоящего Договора, на время действия этих обстоятельств, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами своих обязательств, а так же которые Стороны были не в состоянии предвидеть.

13. Прочие условия.



13.1. При исполнении Договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случаев, если новый исполнитель является правопреемником исполнителя по такому договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

13.2. В случае реорганизации юридического лица, являющегося стороной настоящего Договора, все его права и обязанности, возникающие из Договора, переходят к его правопреемнику.

13.3 В случае изменения у какой-либо из сторон юридического адреса, названия и прочего, она обязана в течение 10 (десяти) дней в письменном виде известить об этом другую сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего Договора.

13.4. Исполнитель представляет по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Договору.

13.5. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

14. Срок действия Договора.

14.1. Договор действует с 02.09.2024 года по 31.10.2024 года, в части оплаты – до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

14.2. В случае изменения юридических адресов, банковских реквизитов Сторона обязана сообщить об этом другой Стороне в течение десятидневного срока в письменном виде.

15. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

«Заказчик»

МБОУ «СОШ № 65»

Юридический адрес: 426027, Удмуртская

Республика г. Ижевск, ул. Щедрина,

ЛС 20790620125

ИНН 1835037620

КПП 184101001

р/с 03234643947010001300

в ОТДЕЛЕНИИ-НБ УДМУРТСКАЯ

РЕСПУБЛИКА БАНКА РОССИИ//УФК по

Удмуртской Республике г.Ижевск

к/с 40102810545370000081

БИК 019401100

«Исполнитель»

ООО «Домашняя кухня».

Юридический адрес: г. Ижевск, ул. Тимирязева,
д. 19, кв. 52

ИНН : 1834049301 КПП: 184001001

ОГРН: 1091840006752 ОКПО: 62374515

Расчетный счет: 40702810668000016280 Банк:

УДМУРТСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8618 ПАО

СБЕРБАНК БИК: 049401601





Корр. счет: 30101810400000000601

Директор _____ П.Н. Фефилов

Директор _____ А. Г. Фефилов

Идентификатор документа c43cb61a-42c6-4151-a5ed-9625b570d9a7

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

	Организация, сотрудник	Доверенность: рег. номер, период действия и статус	Сертификат: серийный номер, период действия	Дата и время подписания
Подписи отправителя:	 ООО "ДОМАШНЯЯ КУХНЯ" ФЕФИЛОВ АНДРЕЙ ГЕННАДЬЕВИЧ, ДИРЕКТОР	 Не требуется для подписания	01FC834601A6B04CB144AF1F704 F8C2400 с 25.10.2023 22:38 по 25.01.2025 22:38 GMT+03:00	16.09.2024 14:48 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа
Подписи получателя:	 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 65 Фефилов Павел Николаевич, Директор	 Не требуется для подписания	00CEC9FFF2B45F1F52ADB6A819B F743EA8 с 18.08.2023 13:21 по 10.11.2024 13:21 GMT+03:00	17.09.2024 14:59 GMT+03:00 Подпись соответствует файлу документа