

Договор № 11/2а
на оказание услуг по организации питания детей,
посещающих школьный оздоровительный лагерь

Липецкая область, г. Елец

« 15 » апреля 2025 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Гимназия № 11 города Ельца", именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директор Камышанова Татьяна Геннадьевна, действующей на основании Устава, с одной стороны и ООО «Питание» в лице директора Баранова А.В. действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, на основании п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей, посещающих оздоровительный лагерь МБОУ " Гимназия № 11 города Ельца ", в период с 03.06.2025 по 30.06.2025 в дальнейшем именуемые «услуги», Заказчику, в соответствии с меню и спецификацией, являющимися неотъемлемой частью договора, а Заказчик обязуется принять и оплатить услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.2. Количество детей, стоимость питания, место и период оказания услуг определяются спецификацией. Стороны договорились о том, что оказание услуг должно осуществляться по конкретным заявкам представителей Заказчика, направляемым в адрес Исполнителя телефонограммами и факсограммами и информацией на электронный почтовый адрес за 24 часа до выдачи питания.

Номера телефонов и факсимильных аппаратов Исполнителя для приема заявок представителя Заказчика: тел 8-904-698-85-50,

В процессе исполнения договора происходит постепенная выборка всего объема оказываемых услуг. В случае отсутствия у Заказчика, представителей Заказчика потребности в услугах - оказание услуг Исполнителем не производится.

1.3. Режим питания (время организации приемов пищи и их продолжительность) устанавливается в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Заказчик обязуется на срок действия договора:

2.1.1. Обеспечить в соответствии со своими внутренними правилами беспрепятственный подъезд и допуск персонала Исполнителя к выделенному помещению для ежедневного ввоза-вывоза продуктов питания и выполнения функциональных обязанностей.

2.1.2. Обеспечивать за свой счет своевременный вывоз и утилизацию ртутьсодержащих отходов (люминесцентные лампы).

2.1.3. Принимать участие в разработке меню в соответствии с нормами СанПиН.

2.1.4. Обеспечивать своевременную, не позднее, чем за 24 часа до выдачи питания заявки на количество питающихся по факсу/телефону диспетчера Исполнителя тел 8-904-698-85-50,

2.1.5. Подписать Акт приема - передачи оказанных услугах в течение 5 дней со дня его получения либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от его подписания.

2.1.6. Утверждать, согласовав с Исполнителем, режим работы столовой, график группового посещения обучающихся столовой под руководством учителя, график реализации продукции для дополнительного питания обучающихся.

2.1.7. Осуществлять за свой счет охрану пищеблока во внерабочее время, оснащать ее охранно-пожарной сигнализацией.

2.1.8. Выделять ответственного работника, на которого возложена обязанность вести учет и расчеты за питание.

2.1.9. Обеспечить работу общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

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

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Надлежаще исполнять принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором и в соответствии со спецификацией (Приложение №1) в срок и в объеме, которые указаны в Заявках, подаваемых Заказчиком.

2.2.2. Предоставить весь комплекс услуг, необходимый для организации ежедневного двухразового горячего питания для учащихся школьного оздоровительного лагеря Заказчика, в соответствии с требованиями настоящего Договора, включая закупку полного перечня продуктов необходимых для приготовления рационов.

2.2.3. Обеспечить сбалансированное, качественное и своевременное питание учащихся оздоровительного лагеря Заказчика по меню, разработанным с учетом сезонности и физиологической потребности в основных пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста учащихся, согласованным с Заказчиком и с ТОУ Роспотребнадзора по Липецкой области, являющимися неотъемлемой частью договора.

2.2.4. Обеспечить качество приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.07.2008 № 45);

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23);

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01» (утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31);

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- иных правовых актов Российской Федерации и Липецкой области, регулирующих условия хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, организацию питания детей.

2.2.5. При организации питания учащихся общеобразовательных учреждений должны выполняться:

- типовые рационы питания (меню) для организации питания детей от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет в общеобразовательных учреждениях, согласованные с руководителем общеобразовательного учреждения и ТОУ Роспотребнадзора по Липецкой области;

- требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании учащихся общеобразовательных учреждений, и условиям их поставки.

2.2.6. Качество услуг по организации питания детей, посещающих оздоровительный лагерь Заказчика должны соответствовать национальных стандартов ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного

питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования», а также СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и удовлетворять все потребности учащихся во время их пребывания в общеобразовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

2.2.7. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников Заказчика, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать требованиям настоящего Договора, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

2.2.8. Осуществлять ценообразование на реализуемую продукцию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Отпуск горячих завтраков и обедов для школьников производить по ценам, определяемым в соответствии с Распоряжением главы администрации Липецкой области от 30.04.1999 г. №717-Р «Об утверждении наценок на продукцию (сырье) и товары, используемые в предприятиях общественного питания учебных заведений» и согласованных с Заказчиком;

2.2.9. Предоставлять представителю Заказчика сведения о рационе питания (используемом наборе продуктов за неделю), его пищевой ценности (за неделю). Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде, а при невозможности - на бумажном носителе.

2.2.10. Соблюдать установленные государственные стандарты, санитарные, противопожарные правила, технологические нормативы и нормативные документы и обязательные требования к качеству питания, несет полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора; обеспечивает безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика.

2.2.11. Укомплектовать пищеблок посудой и столовыми приборами, кухонным инвентарем, производственной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами (в соответствии с действующими нормами), организует своими силами накрытие столов в обеденном зале и их уборку после приема пищи, обеспечивает сотрудников пищеблока сменной спецодеждой, обувью.

2.2.12. Обеспечить эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, своевременно производит обслуживание технологического и производственного оборудования, а также холодильных установок. В случае поломки технологического оборудования пищеблока столовой по вине сотрудников Исполнителя расходы по ремонту оборудования несет Исполнитель.

2.2.13. Выдача блюд Исполнителем осуществляется только после снятия пробы на качество. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы (по приказу директора школы) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

2.2.14. Обеспечить функционирование столовой силами работников. Исполнитель укомплектовывает столовую квалифицированными кадрами, знающих основы организации и технологию школьного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании, прошедших медосмотр в сроки, установленные действующим законодательством, гигиеническое обучение и аттестацию органами Роспотребнадзора. Оплата расходов по проведению медицинских обследований осуществляется силами Исполнителя.

2.2.15. Обеспечить наличие в столовой следующих документов: заявку на питание, программу производственного контроля, бракеражные журналы, меню, технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книга жалоб и предложений, журнал здоровья и осмотра работников, информация об Исполнителе и услугах.

2.2.16. Обеспечить сохранность товарно-материальных ценностей, размещенных в столовой учреждения.

2.2.17. Обеспечить качественное мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, проводит дезинсекцию и дератизацию всех помещений, связанных с объектами приема пищи.

2.2.18. Доводить до сведения детей и работников Заказчика необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения посредством меню (ассортимента) продукции, которая размещается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

2.2.19. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, 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.

2.2.20. Использовать сертифицированные продукты питания согласно нормативной документации, а также иметь надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты и/или декларации о соответствии; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты, а также этикетку на которой должна наноситься маркировка-полная информация о продукте (его состав, даты изготовления и срока хранения, условия хранения, штрих-код и т.д.), предусмотренной Законом РФ «О защите прав потребителей».

2.2.21. Обеспечить, по первому требованию, передачу Заказчику, а также представителям уполномоченных органов надлежащим образом заверенные копии сопроводительных документов на продукты питания, необходимую информацию и документы, связанные с оказанием услуг по организации горячего питания по настоящему Договору, о качестве продуктов питания, о прохождении работниками Исполнителя необходимых осмотров, обследований и обучения, при необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания.

2.2.22. Осуществлять 3-х ступенчатый контроль выпускаемой продукции:

- входной контроль при поступлении продукции включает в себя проверку с целью идентификации товара приложенным сертификатам по органолептическим показателям, по необходимости физико-химическим показателям;
- в ходе технологического процесса приготовления блюд-контроль норм вложения сырья;
- контроль выпуска готовой продукции на эпидемиологическую безопасность и полноту вложения.

2.2.23. В случае поставки в общеобразовательное учреждение некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменной претензии со стороны общеобразовательного учреждения произвести замену на аналогичный продукт в тот же день.

2.2.24. Предоставить Заказчику все необходимые документы, подтверждающие законность деятельности Исполнителя. Самостоятельно оформлять соответствующие документы в разрешающих организациях.

2.2.25. Содержать предоставленные Исполнителю помещения в соответствии с действующими нормами СанПиН, соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекциями и обеспечивать сохранность, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического оборудования и содержать его в постоянной исправности. Обеспечить за свой счет общеобразовательные учреждения недостающей посудой, приборами, кухонным инвентарем в соответствии с действующими нормами СанПиН. Технической и пожарной инспекциями и обеспечивать сохранность оборудования, мебели, инвентаря.

2.2.26. Проводить санитарный день на пищеблоке с использованием собственных средств и материалов.

2.2.27. Обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика и проверяющих уполномоченных органов в столовую, а также на пищеблоки в целях осуществления контроля за соблюдением условий Договора в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся, а также качества оказания услуг по организации питания.

2.2.28. Возмещать Заказчику, оплаченные Заказчиком коммунальные услуги (электроэнергию, водоснабжение, водоотведение,), используемые для приготовления и реализации пищи, а также для уборки и содержания помещений пищеблока и обеденного зала в течение 30 дней с момента оказания услуг на основании показаний приборов учета, а в случае если приборы учета не установлены, то пропорционально используемым площадям, необходимым для оказания услуг питания.

2.2.29. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов и их захоронение, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями настоящего Договора за свой счет.

2.3 Заказчик имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий Договора, в том числе

- условий хранения продуктов питания и приготовления пищи с привлечение уполномоченных органов;
- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за качеством и безопасностью поступающих продуктов питания;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за организацией приема пищи учащихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья детей, посещающих школьный оздоровительный лагерь МБОУ "Гимназия № 11 города Ельца "

2.3.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Договором.

2.3.3. Назначать ответственных лиц для осуществления контроля за работой пищеблока со стороны Заказчика, утвержденных Приказом.

2.3.4. Предоставить ответственным лицам право:

- производить контрольное взвешивание блюд;
- снимать с реализации блюда, получившие неудовлетворительную оценку по органолептическим показателям с последующим оформлением «Акта о снятии с реализации», подписанного полномочными представителями сторон;
- проводить проверку столовой на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителем помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

2.3.4. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству продукции, поставляемой в рамках Договора

2.3.5. Назначить Исполнителю разумный срок для устранения выявленных недостатков.

2.3.6. Осуществлять приемку оказанных услуг.

2.3.7. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия требованиям, установленным настоящим Договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным видам оказываемых услуг.

2.3.8. В установленном порядке, в случае необходимости, проводить экспертизу качества приготовляемой пищи, привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания.

2.3.9. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения.

2.4. Исполнитель имеет право:

2.4.1. Требовать от Заказчика в установленный срок подписания Акта приема- передачи оказанных услугах на основании предоставленных Исполнителем комплекта отчетных документов и при условии соблюдения сроков, установленных в настоящем Договоре.

2.4.2. Исполнитель вправе привлекать с согласия Заказчика третьих лиц к исполнению своих обязательств по настоящему Договору.

2.4.3. Запрашивать у Заказчика разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках настоящего Договора. Получать от Заказчика содействие при выполнении работ в соответствии с условиями настоящего Договора.

2.4.4. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах, по вопросам организации питания в образовательных учреждениях, совершенствования и распространения положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика.

2.4.5. Выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи, промышленного производства кулинарной продукции и форм обслуживания обучающихся.

3. ЦЕНА ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Цена настоящего договора составляет **460 800,00 (четыреста шестьдесят тысяч восемьсот) рублей 00 копеек без НДС**. Оплата товара производится Заказчиком за счет средств бюджета города Ельца.

3.2. Оплата оказанных Услуг производится Заказчиком за фактически оказанные Услуги на основании Счета, Акта приема-передачи оказанных услуг, с учетом сумм неустоек (штрафов, пеней), выставленных Исполнителю.

Оплата услуг производится Заказчиком путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя:

Заказчик имеет право удержать из стоимости оплаты по Договору суммы для уплаты неустойки (штрафов, пеней).

- авансовый платеж в размере 30% от максимальной стоимости Договора производится Заказчиком не позднее 5 числа месяца предоставления услуг,

- окончательный расчет производится на основании Счета, Акта приема-передачи оказанных услуг в срок не более 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке

Заказчик имеет право удержать из стоимости оплаты по Договору суммы для уплаты неустойки (штрафов, пеней).

3.3. Цена договора включает в себя стоимость всех затрат Исполнителя, подлежащих оплате Заказчиком, в т.ч. заготовка продуктов, приготовление пищи, транспортные расходы, погрузка и разгрузка, стоимость оплаты труда привлеченного персонала, расходных материалов, моющих средств), а также налоги и другие обязательные платежи согласно действующему законодательству РФ.

3.4. Стороны составляют акт сверки взаимных расчетов по настоящему Договору.

3.5. Цена договора является твердой и определяется на весь срок договора.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору.

4.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается Договором в размере, определенном в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных Договором (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного Договором» (далее – постановление Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063), но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки

рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены Договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором и фактически исполненных Исполнителем.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063, которая составляет 10% от цены договора.

4.3. При возникновении разногласий в оценке соответствия пищевых продуктов требованиям по качеству, указанным в настоящем Договоре, проверку качества проводят специалисты ТОУ Роспотребнадзора. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы по их проведению несет Исполнитель.

4.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором. Размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определенной в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 №1063, которая составляет 2,5% от цены договора.

4.5. Расторжение договора вследствие неисполнения или ненадлежащего исполнения его условий Исполнителем влечет за собой внесение предусмотренных законодательством сведений в реестр недобросовестных поставщиков и удержание обеспечения договора.

4.6. Исполнитель гарантирует Заказчику, что к Заказчику не будут применены меры ответственности по иску третьих лиц в отношении нарушенных патентных прав, а также прав на использование торговой марки или иные претензии, связанные с использованием товара.

4.7. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств или устранения недостатков.

4.8. Исполнитель несет ответственность за объективность, полноту, достоверность предоставленных сведений, необходимых для исполнения договора.

5. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ

5.1. Спорные вопросы, возникающие в ходе исполнения настоящего договора, разрешаются Сторонами путем переговоров. Досудебный порядок урегулирования споров обязателен.

5.2. В случае невозможности урегулирования спора путем переговоров он передается на рассмотрение в Арбитражный суд Липецкой области в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке.

5.3. До обращения с иском в арбитражный суд Сторона, чьи интересы нарушены, обязана предъявить претензию другой Стороне, на которую последняя обязана ответить в 10-дневный срок с момента получения претензии.

6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1. Стороны не несут ответственности за неисполнение (ненадлежащее исполнение) обязательств, предусмотренных настоящим договором, если данное неисполнение (ненадлежащее исполнение) произошло вследствие стихийных явлений природы и запретительных мер государственных органов, наступивших после заключения настоящего договора и препятствующих его полному или частичному исполнению. Обстоятельства непреодолимой силы должны быть подтверждены актами соответствующих уполномоченных или государственных органов. К обстоятельствам непреодолимой силы не относятся запретительные меры государственных органов, если они вызваны действием или бездействием одной из Сторон настоящего договора.

6.2. Сторона, которая ссылается на какое-либо из обстоятельств, указанных в п. 6.1. настоящего договора, обязана немедленно известить другую Сторону о наступлении и прекращении действия этого обстоятельства. Сторона, затронутая этим обстоятельством, если своевременно не объявит о его наступлении, не может ссылаться на него, кроме случаев, когда само это обстоятельство препятствовало отправлению такого сообщения.

6.3. Наступление обстоятельств, предусмотренных в п. 6.1., при условии надлежащего поведения, описанного в п. 6.2., продлевает срок исполнения обязательств по договору на период, продолжительность которого соответствует продолжительности действия наступившего обстоятельства, но не более одного месяца, не обязывая Сторону, потерпевшую от обстоятельства, возместить убытки.

7. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор может быть расторгнут по соглашению сторон, а также по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством и ст. 95 Федеральный закон от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

8. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

8.1. Срок действия настоящего Договора с момента его заключения до исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору.

8.2. Все изменения и дополнения к настоящему договору должны быть составлены в письменной форме и подписаны обеими Сторонами.

8.3. По всем вопросам, не урегулированным настоящим договором, Стороны обязуются руководствоваться действующим законодательством РФ.

8.4. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах – по одному экземпляру для каждой из Сторон.

8.5. Права требования по настоящему договору могут быть переданы третьим лицам одной Стороной только с письменного согласия другой Стороны.

Приложения:

Приложение 1 – Спецификация

ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПЛАТЕЖНЫЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК:

МБОУ «Гимназия № 11 г. Ельца»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Адреса:

399774, Липецкая область, город Елец, ул.

Радиотехническая, д. 3

Телефон: 8(47467) 4-07-43, 2-71-49

Факс: 8(47467) 4-07-43

Электронный адрес:

gim2011buh@yandex.ru

ОГРН 1024800793071

ИНН 4821007250

КПП 482101001

Л/счет 21611000019

р/с 03234643427150004600

БИК 014206212

К/счет 40102810945370000039

Отделение Липецк Банка России//

УФК по Липецкой области г.Липецк

ООО «Питание»

398902, г. Липецк, ул. Юношевская д.5

Отделение № 8593 Сбербанка России
г. Липецк

ИНН 4800020910

КПП 480001001

Кор.счет 30101810800000000604

Расч.счет 40702810335000038709

БИК 044206604

ОГРН 1244800010047 от 27.12.2024г

ПОДПИСИ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ СТОРОН

От Заказчика:

Директор



Т.Г.Камышанова

От Исполнителя:



А.В.Баранов

Спецификация

Расшифровка цены договора по организации питания детей, посещающие школьный оздоровительный лагерь
МБОУ «Гимназия № 11 г. Ельца» в период с 03.06.2025 по 30.06.2025

Категория учеников	Место оказание услуги	Стоимость в день на 1 ученика, руб.	Кол-во учеников	Кол-во дней	Стоимость, руб.
Дети посещающие ШОЛ	Липецкая область, г. Елец, ул. Радиотехническая, д. 3	160,00	320	9	460 800,00
Итого					460 800,00

Заказчик:

Директор

Т.Г.Камышанова



Исполнитель:

А.В.Баранов



М.П.