

Договор № 85

на оказание услуг по организации питания воспитанников

г. Стерлитамак

«30» 12 2022 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №7» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Абдуллиной Зульфии Ураловны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Акционерное общество «Общепит», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Дзобаева Тамерлана Амурхановича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по организации питания воспитанников, на базе помещения Заказчика, переданного по акту на основании договора безвозмездного пользования помещений, на условиях, определенных настоящим договором и в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями в условиях новой коронавирусной инфекции COVID-19.

1.2. Организация питания включает в себя приготовление пищи силами и средствами Исполнителя в помещении Заказчика в соответствии с примерным 10-14 дневным меню, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов для воспитанников дошкольных образовательных учреждений, утвержденному Исполнителем.

1.3. Срок оказания услуг: с 09 января 2023 г. по 29 декабря 2023 г.

1.4. Место оказания услуг: пищеблок МАДОУ «Детский сад № 7» г. Стерлитамак РБ, расположенный по адресу: г. Стерлитамак, ул. Юрматинская 1В.

1.5. Количество воспитанников может изменяться в зависимости от фактической посещаемости дошкольного образовательного учреждения.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

2.1. «Исполнитель» обязуется:

2.1.1. Организовать горячее питание всех категорий воспитанников (завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с примерным 10-14 дневным меню, натуральными нормами питания, соответствующими среднесуточному набору пищевых продуктов (приложение №2).

2.1.2. Разработать и согласовать Примерное меню с Заказчиком, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями ХАССП для всех воспитанников, в том числе для детей, нуждающихся в индивидуальном (специализированном питании). Примерное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель с учетом режима деятельности учреждения для каждой возрастной группы воспитанников.

2.1.3. В соответствии с Примерным меню на базе дошкольного образовательного учреждения организовать питание воспитанников с соблюдением технологии приготовления продукции общественного питания, норм закладки продуктов, в соответствии с действующими в РФ сборниками рецептов и технологическими нормативами, действующими требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. В исключительных случаях предусматривать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблицы замены пищевых продуктов и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

В индивидуальном порядке разработать и организовать приготовление рационов для детей, нуждающихся в специализированном питании (аллергия, сахарный диабет и прочее).

2.1.4. Организовать питание ежедневно, в соответствии с Примерным меню. Готовые блюда, напитки, кондитерские изделия, используемые для питания воспитанников должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

2.1.5. Определять необходимые объемы (потребность) закупаемых товаров для организации питания самостоятельно. Осуществлять закупки товаров для приготовления продукции установленного ассортимента и качественных характеристик с сопровождающими документами, используемыми для детского питания и свидетельством о государственной регистрации.

Осуществлять доставку пищевых продуктов для приготовления пищи в пищеблок Заказчика специализированным транспортом, имеющим 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. Погрузочно-разгрузочные работы осуществлять силами Исполнителя. Тара, в которой доставляются пищевые продукты, должна соответствовать требованиям ТР/ТС021-2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.1.6. Организовывать питание в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

2.1.7. Контролировать сроки реализации продукции (включая ее транспортировку) и не допускать превышения установленных для такой продукции сроков реализации.

2.1.9. Укомплектовывать пищеблок Заказчика штатными сотрудниками Исполнителя в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию (3-6 разряды), прошедшими предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры, с наличием сведений о своевременном проведении вакцинации в установленном законодательством порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Контролировать наличие у сотрудников пищеблока личных медицинских книжек установленного образца. Организовывать курсовую гигиеническую подготовку и переподготовку персонала по программе гигиенического обучения. Своевременно не менее чем за 3 суток предоставить необходимые сведения о работниках пищеблока администрации дошкольного образовательного учреждения.

2.1.10. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечить своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока медицинскими и профилактическими осмотрами; разрабатывать план производственного и лабораторного контроля за безопасностью приготовляемых блюд и соответствию их гигиеническим требованиям, проведению лабораторных исследований готовых блюд и кулинарных изделий с периодичностью и в сроки, установленные законодательством.

2.1.11. Обеспечить надлежащее содержание помещений, коммуникаций (ХВС, ГВС, канализация, электроснабжение) и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных норм и правил, требований охраны труда, электрической, технической, антитеррористической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического и другого оборудования. Содержать оборудование в постоянной исправности и нести полную ответственность за соблюдение указанных правил и требований сотрудниками столовой перед соответствующими органами государственного надзора. Обеспечивать за свой счет чистоту, порядок, сохранность помещений и оборудования пищеблока, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой. В случае засоров канализационных системы, произошедшей в результате деятельности работников пищеблока, их прочистка производится силами Исполнителя.

2.1.12. Заключать договора на техническое обслуживание по текущему ремонту вверенного оборудования, обеспечить правильную и бережную его эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности; в случае если по вине Исполнителя потребуются капитальный ремонт оборудования, Исполнитель несет затраты по такому ремонту. Производить ежегодный текущий ремонт столовой. Не допускать проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

2.1.13. Обеспечивать проверку и клеймение весоизмерительного оборудования, техническое обслуживание и ремонт торгово-технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также замену вышедшего из строя оборудования, переданного в пользование Исполнителю.

2.1.14. Обеспечить гарантии качества и безопасности услуг, их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания.

2.1.15. Осуществлять вывоз мусора, дезинфекцию и дератизацию производственных помещений или возмещать стоимость таких услуг Заказчику. Осуществлять сбор мусора и специализированную тару, хранение и вывоз за свой собственный счет пищевых отходов.

2.1.16. Обеспечивать пищеблок производственным инвентарем, столовой посудой и приборами, моющими и дезинфицирующими средствами, производственный персонал спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами оснащения.

2.1.17. Обеспечить пищеблок контрольно-измерительными приборами, холодильным оборудованием и прочим необходимым оборудованием.

2.1.18. Осуществлять надлежащий контроль за приготовлением пищи, контроль качества безопасности и полноценного питания обучающихся, а также качества используемого сырья на пищеблоке, соблюдение сроков годности и условий хранения продукции, соблюдения технологии приготовления пищи. Проводить совместно с Заказчиком ежедневно бракераж каждой партии готовой пищи, обеспечивать надлежащее хранение суточной пробы в течении 48 часов. Исполнитель обязан назначить ответственное лицо за отбор суточной пробы.

2.1.19. Осуществлять самостоятельно раздачу готовых блюд.

2.1.20. Обеспечить ведение в каждой столовой необходимой учетной документации согласно действующим санитарно-гигиеническим требованиям и ХАССП: («Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др.

2.1.21. Обеспечить доступ уполномоченным лицам Заказчика для осуществления контроля качества поступающей продукции, соответствия ассортимента и готовых блюд требованиям установленным Заказчиком.

2.1.22. Принять в период не менее, чем за два дня до начала срока оказания услуг, а после окончания исполнения договора по акту передать Заказчику помещения пищеблока со всеми коммуникациями и вверенным оборудованием, другим имуществом в целостности и сохранности в срок не позднее окончания срока оказания услуг, а также возмещать Заказчику стоимость основных средств, другого имущества в случае их поломки, приведения в непригодность по вине Исполнителя по остаточной цене, действующей на момент установления такого факта.

2.1.23. Размещать в доступных для родителей и детей местах (холле, групповой ячейке сайта) информацию:

- утвержденное Примерное меню и ежедневное меню в местах, определенных совместно с Заказчиком с указанием возрастной категории питающихся, наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности;

- меню дополнительного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.2. Исполнитель имеет право:

2.2.1. Незамедлительно извещать Заказчика обо всех случаях, связанных с невозможностью организации питания.

2.2.2. Выходить с предложениями к Заказчику, по совершенствованию организации питания путем внедрения новых форм обслуживания воспитанников и технологии приготовления пищи.

2.2.3. Организовать подготовку материальной базы пищеблока к новому учебному году.

2.2.4. Оформить стенд «Уголок потребителя».

2.2.5. Представлять своевременно ответы на запросы и обращения потребителей услуги.

2.2.6. Участвовать в подготовке и проведении мероприятий по вопросам организации питания.

3. Права и обязанности ЗАКАЗЧИКА.

3.1. «Заказчик» обязуется:

3.1.1. Передать до начала действия договора Исполнителю по акту в эксплуатацию помещение пищеблока находящегося на балансе Заказчика с имеющимся технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.

Стороны оформляют договор безвозмездного пользования оборудованием и помещениями на срок действия настоящего договора. За свой счет предоставлять исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, потребляемую в помещениях пищеблока.

3.1.2. Согласовывать с Исполнителем разработанное Примерное меню.

3.1.3. В целях решения вопросов контроля качества и санитарных норм в организации питания воспитанников создать бракеражную комиссию в составе не менее трех человек, в том числе обеспечить участие представителя Заказчика (медицинский работник, при наличии, ответственное лицо) и Исполнителя (шеф-повар или повар); совместно с Исполнителем проводить ежедневный бракераж каждой партии готовой пищи и обеспечить надлежащее хранение суточной пробы в течение 48 часов, результат бракеража вести и фиксировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

3.1.4. Утверждать, совместно с Исполнителем, режим работы пищеблока и обеспечить соблюдение графика питания воспитанников. При необходимости изменения утвержденного режима одна из сторон ставит об этом в известность другую, но не позднее, чем за один час.

3.1.5. Совместно с Исполнителем в пределах выделенных лимитов на питание обучающихся разрабатывать мероприятия по улучшению организации питания воспитанников, обогащению рациона воспитанников микронутриентами, внедрению современных методов и форм обслуживания.

3.1.6. Производить капитальный ремонт столовой, капитальный ремонт оборудования Заказчика, дополнительное оснащение оборудованием при выделении финансирования на текущие нужды.

3.1.7. Назначить ответственных сотрудников за подачу ежедневных заявок Исполнителю, за ежедневный контроль организации питания, за подписанное меню, за предъявление претензий от имени Заказчика, за составление актов о выявленных недостатках. Осуществлять контроль за ведением необходимой учетной документации в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.8. Представлять ежедневную заявку до 8.00ч утра на питание, которая подается письменно ответственными сотрудниками Заказчика заведующему производством пищеблока Исполнителя (или иному уполномоченному Исполнителем лицу) с указанием количества питающихся. При наличии технической возможности Исполнителя подача заявки Заказчиком осуществляется в электронном виде.

3.1.9. Назначить ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, на которого будет возложена обязанность вести учетно-отчетную документацию и осуществлять контроль за происхождением, качеством и безопасностью поступающих продуктов питания в процессе организации питания обучающихся. Проводить ежемесячные сверки на соответствие оказанных услуг Исполнителем.

3.1.10. Принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные Исполнителем услуги в случае отсутствия претензий относительно их объема, качества и соблюдения сроков их оказания. Подписать акт сверки расчетов услуг и передать один экземпляр Исполнителю.

3.1.11. Принять у Исполнителя после завершения оказания услуг по акту приема-передачи помещение пищеблока, переданного на основании договора безвозмездного пользования имеющимися технологическим и холодильным оборудованием, коммуникациями, холодным и горячим водоснабжением, силовой электроэнергией, освещением.

3.1.12. Соблюдать все условия настоящего договора.

3.1.13. Осуществлять контроль соответствия наименований блюд и изделий меню, а также контроль сохранности переданного имущества.

3.1.14. Создавать условия для организации питания воспитанников в соответствии с требованиями к организации питания, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливать режим питания в соответствии со временем пребывания воспитанников в учреждении.

3.2. Заказчик вправе:

3.2.1. В любое время проверять ход и качество работ, не вмешиваясь в деятельность Исполнителя. В случае несоответствия услуг условиям настоящего Контракта стороны составляют двухсторонний акт и делают отметку в соответствующих документах.

3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего выполнения работ. Осуществлять контроль за организацией и обеспечением питания детей, а именно:

- выделять ответственных сотрудников и представителей родительской общественности для бракеража готовой пищи перед раздачей;

- осуществлять контроль за поступающей продукцией, качеством и безопасностью пищевых продуктов и готовых блюд для питания детей.

3.2.3. Предъявлять Исполнителю претензии по качеству оказываемых услуг. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по выполнению требований настоящего договора, а также своевременного устранения выявленных недостатков.

3.2.4. Обеспечивать систематический контроль за соблюдением утвержденного меню горячего питания, разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациону питания. Осуществлять контроль за поступлением блюд на раздачу согласно меню.

3.2.5. В одностороннем порядке составлять акты ненадлежащего исполнения Исполнителем требований настоящего договора. В случае неявки (отказа) Исполнителя для составления такого акта, Заказчик уведомляет Исполнителя (устно по телефону и (или) по электронной почте и (или) факсимильной связью) о необходимости присутствия при оформлении вышеуказанного акта.

3.2.6. Обеспечить расчистку и содержание подъездных путей до пищеблока учреждения;

4. ПОРЯДОК ПРИЕМКИ И КАЧЕСТВА, ПОСТАВЛЯЕМЫХ ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Исполнитель обеспечивает прием и контроль за поступающей продукцией.

4.2. Продовольственные товары, используемые для приготовления питания для детей должны соответствовать по ассортименту и качеству требованиям действующих стандартов (ГОСТов), технических регламентов (ТР) и технических условий (ТУ), требованиям и условиям настоящего договора, удостоверяться сертификатами соответствия (декларации о соответствии), ветеринарными справками, соответствовать иным требованиям нормативных документов. (приложение № 3).

4.3. Исполнитель для обеспечения качества питания обязуется отказаться от приемки товара, который:

- не соответствует требованиям настоящего договора;
- имеет явные признаки недоброкачества;
- не имеет документы удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, документов изготовителя, подтверждающих происхождение продуктов и их соответствие требованиям нормативных документов;

- не имеет установленного срока годности или остаточные сроки составляют менее 70%, на скоропортящиеся продукты питания - не менее 50%;

- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные 29-ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» или государственным стандартам, в том числе ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования»;

- не соответствует наименованию, изготовителю, цене и ассортименту подписанной спецификации;

- не соответствует сорту, категории, другой информации, указанной в сопроводительных документах о качестве товара.

4.4. Товар должен быть упакован в тару, соответствующую требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, установленным для пищевых продуктов, обеспечивающую сохранность товара при транспортировании, отгрузке, приемке и хранении в течении всего срока годности (хранения). Тара и упаковка товаров должна иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты питания. Информация для потребителей. Общие требования» и ТР/ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

4.5. Исполнитель обязан поставлять продовольственные товары в столовую с наличием копии документов, удостоверяющих качество товара. При поступлении на пищеблок продукты питания должны сопровождаться соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии и др.) на каждую партию пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5. ПОРЯДОК ОТПУСКА И ПРЕМКИ УСЛУГ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

5.1. Исполнитель обязан своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора. К установленному договором сроку обязан предоставить Заказчику результаты оказания услуг, предусмотренные договором, при этом Заказчик обязан обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с настоящим договором.

5.2. Стороны обязаны производить сдачу и приемку услуг по количеству и качеству в порядке, установленном действующим законодательством и настоящим договором.

5.3. Исполнитель обязан оформлять документы (товарную накладную на поступление в столовую продуктов, меню для потребителей), а также предоставить акт оказанных услуг и счет на оплату по факту оказанных услуг Исполнителем.

5.4. Качество и безопасность продукции должны соответствовать всем требованиям, предъявляемым к такой продукции. Ассортимент, нормы, закладки и выхода блюд и изделий должны соответствовать согласованному с Заказчиком меню.

5.5. Исполнитель производит отпуск готовой продукции воспитанникам, согласно графику получения пищи и количеству в соответствии с заявкой Заказчика.

5.6. Заказчик или его уполномоченное ответственное лицо по организации питания осуществляет ежедневный контроль соответствия организации питания условиям настоящего договора.

5.7. В случае выявленных скрытых недостатков продукции в составе рациона, Заказчик обязан незамедлительно уведомить Исполнителя в письменной форме, по телефону/факсу, составить акт о выявленных недостатках с приглашением представителя Исполнителя.

5.8. Исполнитель обязан заменить продукцию ненадлежащего качества в течении 24 часов не допуская ее к реализации.

5.9. Исполнитель в случае установления расхождений с меню по качеству, наименованиям блюд или выхода порций обеспечивает замену продукции питания соответствующего наименования, качества, веса и количества в течении текущего дня.

5.10. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной продукции, ее хранением, экспертизой, использованием и уничтожением, оплачиваются Исполнителем.

5.11. В целях повышения качества рационов питания и разнообразия меню при исполнении договора по согласованию с Заказчиком Исполнитель вправе вносить изменения и дополнения по наименованию блюд и изделий в меню с соблюдением требований к составлению такого меню.

5.12. Исполнитель не принимает исправлений и изменений в заявке Заказчика в день исполнения заказа.

6. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ.

6.1. Общая стоимость настоящего договора: 10 374 000,00 (Десять миллионов триста семьдесят четыре тысячи рублей) 00 копеек, в том числе НДС - не облагается.

Источник финансирования по договору: бюджет городского округа город Стерлитамак РБ, средства от иной приносящей доход деятельности, бюджет РБ.

Расчет цены договора представлен в Приложении №1 к настоящему договору.

6.2. Заказчик производит оплату Исполнителю за питание по фактической посещаемости детей, путем перечисления стоимости питания на расчетный счет Исполнителя.

В случае изменения уполномоченным органом стоимости питания воспитанников, общая стоимость настоящего договора подлежит соответствующему перерасчету на основании дополнительного соглашения сторон.

6.3. Платежи по договору осуществляются в российских рублях.

6.4. Заказчик производит оплату при условии поступления средств из бюджета на счет Заказчика. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

6.5. Заказчик и Исполнитель проводят сверку правильности расчетов за организацию питания. Оплата производится на основании выставленных Исполнителем счета (счета-фактуры) и акта оказанных услуг в течении 7 (семи) рабочих дней со дня подписания акта.

6.6. Платежи по договору осуществляется в российских рублях.

6.7. В цену настоящего договора входят все расходы, связанные с выполнением работ, в т.ч. расходы на приобретение и перевозку продуктов питания, содержание оборудования, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до полного исполнения сторон своих обязательств.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по настоящему Договору в случае если оно явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

9. РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА.

9.1. Расторжение договора допускается по соглашению сторон или решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

9.2. В случае просрочки оказания услуг более чем на 10 (десять) рабочих дней по вине Исполнителя, Заказчик в праве расторгнуть настоящий Договор в установленном законодательном порядке и разместить заказ на оказание услуг у третьих лиц.

10. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.

10.1. Все споры и разногласия в связи с реализацией настоящего Договора разрешаются путем переговоров между сторонами.

10.2. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Республики Башкортостан.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору, не противоречащие действующему законодательству РФ, оформляются в виде дополнительного соглашения, подписываемого Сторонами.

11.2. Любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне в соответствии с Договором, направляется в письменной форме почтой или факсимильной связью с последующим представлением оригинала.

11.3. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

11.4. Настоящий Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу: 1 экземпляр для Заказчика, 1 экземпляр для Исполнителя.

10. РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение "Детский сад № 7"
городского округа город Стерлитамак
Республики Башкортостан

Юридический адрес: 453107, РБ, город
Стерлитамак, улица Юрматинская, д.1в
ИНН 0268069133, КПП 026801001
ОГРН 1140280000871

Платательщик-получатель средств: ФУ
администрации ГО г. Стерлитамак РБ
(МАДОУ «Детский сад № 7»
г. Стерлитамак РБ, Л/сч 30503012800)

Отделение-НБ РБ//УФК по РБ г.Уфа

Номер казначейского счета

03234643807450000100

Единый казначейский счет

40102810045370000067

БИК ТОФК 018073401

E-mail: ds7-ov@yandex.ru

Заведующий

/Абдуллина З.У./

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Акционерное общество «Общепит»
Юридический адрес: 453116 республика
Башкортостан, город Стерлитамак
проспект Ленина, 69.

ИНН 0268003140, КПП 026801001
ОГРН 1020202084320
р/счет №40702810306600101336 в
Башкирском отделении №8598 ПАО
Сбербанка, г. Уфа
к/счет №30101810300000000601
БИК 048073601
ОКПО 01477968



Директор

/Дзобаев Т.А./