

**ДОГОВОР № 24**  
**Оказание услуг по организации питания участников летней оздоровительной смены**

г. Горнозаводск

«30» мая 2025 г.

**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Юность» г. Горнозаводска**, в дальнейшем именуемое «Заказчик», в лице директора Шабардина Сергея Александровича, действующего на основании Устава, и

**Индивидуальный предприниматель Василенко Павел Алексеевич**, действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации ЕГРИП № 305592115000034 от 30.05.2005 года, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», пунктом 26 Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Юность» г. Горнозаводска (далее – Положение о закупке Заказчика), заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. Предмет договора**

1.1. Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания участников летней оздоровительной смены (далее - услуги) в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором, согласно Техническому заданию (Приложение № 1 к настоящему Договору), а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором

1.2. Срок оказания услуг: с 06.06.2025г. по 13.06.2025г.

1.3. Место выполнения услуг: Пермский край, г.Горнозаводск, мкр. Юность 1 (структурное подразделение МАУ ДО ДООЦ «Юность» г.Горнозаводска - ЗЛООД им.С.Чекалина).

**2.Стоимость услуг и порядок расчета**

2.1. Цена договора (стоимость услуг) составляет 600 000 (Шестьсот тысяч) рублей 00 копеек, в том числе НДС 5 % (Федеральный закон от 12.07.2024 № 175-ФЗ).

Цена единицы услуги указана в Спецификации (Приложение № 2 к Договору).

2.2. Цена Договора включает в себя все затраты, издержки и иные расходы Исполнителя, связанные с исполнением Договора, а также все транспортные расходы, стоимость оборудования, материалов, иные расходы Исполнителя прямо или косвенно связанные с оказанием услуг по настоящему Договору.

2.3 Оплата услуг должна быть произведена путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

2.4. В случае если источником финансирования настоящего Договора являются средства субсидии, в соответствии с пунктом 5 статьи 78.1. Бюджетного кодекса Российской Федерации размер и (или) сроки оплаты и (или) объем оказанных услуг/работ/количество товара могут быть изменены по соглашению сторон, в случае уменьшения главному распорядителю бюджетных средств (главному распорядителю средств соответствующего бюджета), предоставляющему субсидии Заказчику, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

2.5. Суммы, подлежащей уплате заказчиком исполнителю, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежат уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

**3. Обязанности сторон**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Обеспечить качество оказанных услуг в соответствии с действующими официальными нормативными документами регламентирующие общественное питание и условиями настоящего Договора.

3.1.2. Обеспечить качество и соответствие приготавливаемой еды, напитков, посуды и оборудования действующим санитарно-гигиеническим нормативам (стандартам) и возмещать ущерб и убытки, причиненные Заказчику или третьим лицам в связи с недоброкачеством или несоответствием пищи, напитков, посуды или оборудования и т.п. вышеуказанным нормативам (стандартам), иными нарушениями обязательств по данному Договору.

3.1.3. Обеспечить соблюдения работниками Исполнителя правил личной гигиены при оказании услуг по настоящему Договору.

3.1.4. Самостоятельно приобрести материалы и продукты питания, необходимые для оказания услуг по настоящему Договору, оплата которых будет производиться в пределах стоимости, установленной п. 1 Приложения к настоящему Договору.

3.1.5. Обеспечить использование при приготовлении пищи качественных продуктов.

3.1.6. Исполнитель не вправе использовать в ходе осуществления оказания услуг продукты питания, использование которых может привести к угрозе безопасности жизнедеятельности человека.

3.1.7. Обеспечить комфортные условия питания.

3.1.8. Оказать услуги в сроки, установленные настоящим Договором и сдать отчетную документацию Заказчику в установленный срок.

3.1.9. Обеспечить своевременное устранение недостатков при оказании услуг, если таковые имеются

3.1.10. Обеспечить в месте питания необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности, охране окружающей среды, сохранности зеленых насаждений во время оказания услуг в части требований, установленных соответствующими нормативными документами.

3.1.11. Своевременно известить ответственного исполнителя Заказчика и до получения от него указаний приостановить оказание услуг при обнаружении возможных неблагоприятных для Заказчика последствий его указаний о способе исполнения услуг или иных, независимых от Исполнителя обстоятельств. В случае, если эти последствия наступили не по вине Исполнителя, то Заказчик компенсирует Исполнителю прямой ущерб.

3.1.12. Выполнить в полном объеме свои обязательства, предусмотренные в других разделах настоящего Договора.

### **3.2. Заказчик имеет право:**

3.2.1 Во всякое время проверять ход и качество работы оказываемых услуг, выполняемых Исполнителем, не вмешиваясь в его деятельность.

### **3.3. Заказчик обязан:**

3.3.1. Предоставить Исполнителю помещение для организации столовой с оборудованием для приготовления пищи.

3.3.2. Произвести приемку оказанных услуг Исполнителем в порядке, предусмотренном в разделе 5 настоящего Договора.

3.3.3. Оплатить оказанные Исполнителем услуги, в порядке, предусмотренном настоящим Договором.

3.3.4. Выполнить в полном объеме все свои обязательства, предусмотренные в других статьях настоящего Договора.

3.3.5. Осуществлять контроль оказания услуг.

3.3.6. Оказать содействие Исполнителю и самостоятельно соблюдать правила и исполнять требования органов пожарной безопасности, санитарного надзора в сроки оказания услуг.

3.3.7. Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

## **4. Гарантии и качество.**

4. Исполнитель гарантирует:

4.1. Выполнение всех работ в полном объеме и в сроки, определенные условиями настоящего Договора.

4.2. Качество выполнения всех работ в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормами.

4.3. Своевременное устранение недостатков и дефектов, выявленных в приемке оказания услуг.

## **5. Ответственность сторон.**

5.1. За невыполнение или ненадлежащее выполнение своих обязанностей по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. За нарушение сроков оказания услуг Исполнитель оплачивает заказчику пеню за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, начиная со дня, следующего после истечения установленного Договором срока. Заказчик вправе удержать пени с Исполнителя из суммы, подлежащей уплате последнему. В случае если Заказчик при расчетах с Исполнителем не воспользовался правом на удержание суммы пени, указанные суммы взыскиваются с Исполнителя в судебном порядке.

5.3. Факт нарушения сроков оказания услуг и сумма штрафа, удерживаемого с Исполнителя, фиксируется в соответствующем акте Заказчика о применении штрафных санкций к Исполнителю.

5.4. Взыскание пени не освобождает Исполнителя от выполнения лежащих на нем обязательств по настоящему Договору либо устранения нарушений.

5.5. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком по оплате, Исполнитель вправе: 1) не оказывать услугу; 2) потребовать компенсации за понесенные затраты по подготовке к оказанию услуги и выплаты пени за каждый день просрочки исполнения обязательств в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации, начиная со дня, следующего после истечения, установленного Договором обязательства.

5.6. Заказчик освобождается от уплаты неустойки (пени), если докажет, что просрочка обязательств произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны, при условии надлежащего оформления уступки Исполнителю права требования к виновной стороне.

## **6. Порядок сдачи-приемки услуг**

6.1. После завершения оказания всего объема услуг по Договору Исполнитель предоставляет Заказчику акт сдачи-приемки услуг. Заказчик обязан в течение 3 (трех) календарных дней осуществить приемку выполненных услуг и подписать акты или направить Исполнителю мотивированный отказ в приемке услуг.

6.2. В случае мотивированного отказа в приемке услуг Сторонами составляется и подписывается акт с перечнем необходимых замечаний и сроков их выполнения, либо акт о соразмерном уменьшении стоимости услуг.

6.3. Если в течение срока, указанного в п. 6.1. Договора, Заказчик не подпишет Акт сдачи-приемки услуг и не направит Исполнителю мотивированный отказ, услуги считаются принятыми Заказчиком.

## **7. Заключительные положения.**

7.1. Настоящий Договор может быть изменен, расторгнут или признан недействительным по основаниям, предусмотренным действующим законодательством РФ или по согласованию сторон. Любые изменения или дополнения к настоящему договору действительны лишь при условии, если они совершены в письменной форме

7.2. В соответствии с разделом 4 Положения о закупке Заказчика:

7.2.1. При исполнении настоящего Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

7.2.2. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные настоящим Договором, переходят к новому Заказчику.

7.3. Если любая из статей Договора или ее часть окажется недействительной в следствие какого-либо закона, она будет считаться отсутствующей в Договоре, при этом остальные остаются в силе.

7.4. Настоящий Договор подписан в электронной форме усиленными электронными подписями сторон.

7.5. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует до 31.08.2025 г., а в части оплаты - до полного исполнения обязательств Сторонами

7.6. Стороны принимают все меры для того, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего Договора, были урегулированы путем переговоров с оформлением совместного протокола урегулирования споров

7.7. Все споры и разногласия, возникающие между сторонами по настоящему Договору, решаются путем переговоров. В случае не достижения соглашения споры и разногласия подлежат рассмотрению в арбитражном суде Пермского края.

## **8. Прочие условия**

8.1. Каждая из Сторон гарантирует, что указанные в Договоре сведения о ее адресе, банковских реквизитах, иных юридически значимых идентификационных характеристиках достоверны, обязуется своевременно извещать другие Стороны об их изменении. В противном случае бремя всех неблагоприятных последствий несет Сторона, не известившая другие Стороны об изменениях.

8.2. Подписывая настоящий Договор, в соответствии с Положением о закупке Заказчика исполнитель подтверждает свое соответствие обязательным требованиям, установленным в Положении о закупке Заказчика, в частности:

1) непроведение ликвидации Исполнителя и отсутствие решения арбитражного суда о признании Исполнителя несостоятельным (банкротом) и об открытии конкурсного производства;

2) неприостановление деятельности Исполнителя в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату заключения настоящего Договора;

3) отсутствие у Исполнителя недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах) за прошедший календарный год, размер которых превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов Исполнителя, по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период;

4) отсутствие у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа, или главного бухгалтера Исполнителя судимости за преступления в сфере экономики и (или) преступления, предусмотренные статьями 289, 290, 291, 291.1 Уголовного кодекса Российской Федерации, а также неприменение в отношении указанных физических лиц наказания в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с оказанием услуг, являющихся предметом настоящего Договора, и административного наказания в виде дисквалификации;

5) Исполнитель в течение двух лет до момента заключения настоящего Договора не был привлечен к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного статьей 19.28 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

6) отсутствие между Исполнителем и Заказчиком конфликта интересов, под которым понимаются случаи, при которых руководитель Заказчика, член комиссии по осуществлению закупок состоят в браке с физическими лицами, являющимися выгодоприобретателями, единоличным исполнительным органом хозяйственного общества (директором, генеральным директором, управляющим, президентом и другими), членами коллегиального исполнительного органа хозяйственного общества, руководителем (директором, генеральным директором) либо иными органами управления Исполнителя, либо являются близкими родственниками (родственниками по прямой восходящей и нисходящей линии (родителями и детьми, дедушкой, бабушкой и внуками), полнородными и неполнородными (имеющими общих отца или мать) братьями и сестрами), усыновителями или усыновленными указанных физических лиц;

7) Исполнитель не является офшорной компанией, не имеет в составе участников (членов) корпоративного юридического лица или в составе учредителей унитарного юридического лица офшорной компании, а также не имеет офшорных компаний в числе лиц, владеющих напрямую или косвенно (через юридическое лицо или через несколько юридических лиц) более чем десятью процентами голосующих акций хозяйственного общества либо долей, превышающей десять процентов в уставном (складочном) капитале хозяйственного товарищества или общества;

8) отсутствие у руководителя, членов коллегиального исполнительного органа, лица, исполняющего функции единоличного исполнительного органа Исполнителя судимости, уголовного преследования (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконной госпитализации в медицинскую организацию, оказывающую психиатрическую помощь в стационарных условиях, и клеветы), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, мира и безопасности человечества, а также против общественной безопасности (в случае если исполнение договора связано с непосредственным присутствием Исполнителя в здании, помещении и (или) на территории заказчика);

9) сведения о Исполнителе отсутствуют в реестре недобросовестных Поставщиков, предусмотренном Федеральным законом № 223-ФЗ,

10) сведения о Исполнителе отсутствуют в реестре недобросовестных Поставщиков, предусмотренном Законом № 44-ФЗ, в том числе отсутствуют в указанном реестре сведений об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, о лице,

исполняющем функции единоличного исполнительного органа исполнителя в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом № 44-ФЗ.

11) Исполнитель не является юридическим лицом, физическим лицом находящимся под контролем организацией, в отношении которых применяются специальные экономические меры.

12) Исполнитель не является иностранным агентом в соответствии с Федеральным законом от 14 июля 2022 г. N 255-ФЗ "О контроле за деятельностью лиц, находящихся под иностранным влиянием".

8.3. К настоящему договору прилагаются:

Приложение №1 – Техническое задание

Приложение №2 - Спецификация

## 9. Реквизиты и подписи сторон

### Заказчик:

**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Юность» г. Горнозаводска**

ИНН 5934041021 КПП 592101001

Юридический адрес: 618820 Пермский край,  
г. Горнозаводск, ул. Школьная, 2.

р/с 03234643575140005600

Финуправление Горнозаводского округа (МАУ ДО

ДООЦ «Юность», л/с 30903033)

в ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ

//УФК по Пермскому краю г.Пермь

Кор.счет 40102810145370000048

БИК 015773997

Телефон: 8(34269) 4-24-23

Директор \_\_\_\_\_ С.А.Шабардин

### Исполнитель:

#### Поставщик:

**Индивидуальный предприниматель Василенко Павел Алексеевич**

Юридический адрес: 618820, Пермский край,  
г. Горнозаводск, ул. Свердлова, д.68 кв.2

Почтовый адрес: 618820, Пермский край,

г. Горнозаводск, ул. Кирова, д.53а

ИНН 593403676140

ОГРНИП 305592115000034

Р/сч 40802810249080000568

Волго-Вятский банк ПАО Сбербанк г.

Нижний Новгород

БИК 042202603

к/сч 30101810900000000603

Индивидуальный предприниматель

\_\_\_\_\_ П.А.Василенко

## Техническое задание

### Оказание услуг по организации питания участников летней профильной смены

**1.Наименование услуг:** Оказание услуг по организации питания участников летней профильной смены.

**2.Срок оказания услуг:** с 06.06.2025г. по 13.06.2025г.

**3.Место оказания услуг:** Пермский край, г.Горнозаводск, мкр. Юность 1 (структурное подразделение МАУ ДО ДООЦ «Юность» г.Горнозаводска - ЗЛООД им.С.Чекалина).

**4.Объем оказываемых услуг:**

| № п/п | Наименование оказываемых услуг                                   |                                   | Кол-во человек | Продолжительность оказания услуг (дни) | Единица измерения | Количество во дето-дней | Количество раз питания в день |
|-------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|----------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1.    | Услуга по организации питания участников летней профильной смены | Лагерь круглосуточного пребывания | 110            | 8                                      | Дето-день         | 880                     | 5 -ти разовое                 |

### 5.График предоставления питания

Количество приемов пищи - 5-ти разовое питание по утвержденному Заказчиком графику.

|              |             |
|--------------|-------------|
| завтрак      | 8.30-9.00   |
| обед         | 13.00-13.30 |
| Полдник      | 16.00       |
| Ужин         | 19.00-19.30 |
| Поздний ужин | 21.30       |

### 6.Оказание услуг включает в себя:

- закупку и хранение необходимого количества и ассортимента продуктов, сырья, полуфабрикатов, предназначенных для приготовления питания (в соответствии с разработанным меню);
- проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания;
- доставку продуктов питания до места приготовления питания;
- осуществление полной закладки продуктов согласно меню-раскладки для приготовления пищи;
- приготовление блюд исходя из количества участников, меню, и в соответствии с технологическими картами;
- раздачу готовой пищи не позднее 2-х часов после ее приготовления;
- уборку помещений, оборудования, посуды, инвентаря.
- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг;
- контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд;

6.1. Выдача готовой продукции представителям Заказчика должна осуществляться путем контрольного взвешивания.

6.2. Питание участников осуществляется в соответствии с рекомендуемым среднесуточным набором пищевых продуктов (приложение №1 к Техническому заданию), таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение №2 к Техническому заданию), в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.3. При оказании услуг обеспечивается выполнение натуральных норм питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не менее 95% и не более 105% по каждому продукту, входящему в рекомендованный перечень.

6.4. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям работы в производственных помещениях, требований к устройству и содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, требований к оборудованию и инвентарю, посуде и таре, требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, требований к обработке сырья и производству продукции, требований к отпуску готовых блюд, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.

6.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

6.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- 6.7. Собственными силами производить доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре;
- 6.8. Производить входной контроль качества поступающих на пищеблок продуктов питания, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества, ВСД), и транспортировку в исправной, чистой таре, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 6.9. Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду, имеющую повреждения и сколы.
- 6.10. Исполнитель обеспечивает пищеблок Заказчика санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.
- 6.11. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

## **7. Иные обязанности Исполнителя:**

- обеспечить постоянное присутствие на пищеблоке Заказчика своего уполномоченного представителя (сотрудника на пищеблоке), наделенного правом приема Заявок, подписи и получения Претензионных актов;
- безвозмездно устранять недостатки оказанных услуг, выявленные представителем Заказчика, в течение 2 (двух) часов. При возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком по качеству оказания услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель;
- обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется приготовление пищи, в т.ч. регулярно проводить в местах оказания услуги (пищеблоку, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки;
- для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать;
- осуществлять сбор, хранение отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в т.ч. складирование и временное хранение ТКО на прилегающей к пищеблоку территории или вне контейнеров недопустимо;
- осуществлять производственный контроль в соответствии с СП 1.1.1058-01 (Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий), в том числе входной контроль поступающих продуктов с регистрацией результатов в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- принимать участие в работе бракеражной комиссии по оценке качества приготовленных блюд;
- производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Хранение суточной пробы осуществлять за свой счет;
- обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика (при наличии документа, подтверждающего право проверки в целях осуществления контроля за соблюдением условий договора).
- осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий
- осуществлять поставку продуктов питания соблюдая сроки годности условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов:
- используемые при приготовлении пищи продукты должны иметь необходимые сертификаты соответствия на поставляемый вид продуктов, качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания); ВСД на мясо, птицу, рыбу, яйцо; документы по входному контролю продуктов питания.
- Исполнитель обязан заключить договор со специализированной организацией с целью проведения лабораторно-инструментальных исследований для подтверждения безопасности и соответствия гигиеническим требованиямготавливаемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,
- обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов питания, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции:
  - ✓ ежедневные меню-раскладки,
  - ✓ ведомость контроля за рационом питания детей,
  - ✓ бракеражный журнал сырой продукции (отдельно скоропортящейся и остальной продукции),
  - ✓ бракеражный журнал готовой продукции,
  - ✓ журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока,
  - ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
  - ✓ журнал витаминизации пищи,
  - ✓ журнал учета мероприятий по контролю,
  - ✓ протоколы лабораторно - инструментальных исследований готовых блюд и технологического оборудования по показателям безопасности,
  - ✓ сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений (сборник технологических карт для приготовления блюд),

- ✓ сопроводительные документы на поступающие продукты,
- ✓ медицинские книжки сотрудников пищеблока с отметками о своевременном прохождении медосмотра, гигиенического обучения, наличие прививок в соответствии с Национальным календарем прививок.
- Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений.

#### **8. Персонал Исполнителя, непосредственно оказывающий услуги по приготовлению питания, должен:**

- знать и соблюдать требования нормативных правовых документов в сфере оказания услуг общественного питания, правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- соблюдать должностные инструкции, правила внутреннего трудового распорядка, принятые Исполнителем;
- пройти обязательный инструктаж по технике охраны труда, технике безопасности и пожарной безопасности с целью ознакомления с правилами оказания услуг;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья участников, а также сохранность имущества Заказчика, используемого при оказании услуг;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования) в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории РФ;
- иметь в санитарных книжках отметку о проведении лабораторных исследований на подтверждение или отсутствие норовирусной и энтеровирусной инфекции, согласно Методическим указаниям МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции» и Методическим указаниям МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;
- соблюдать требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью, пищевым продуктам СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- быть одет в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта;
- быть вежливым, тактичным доброжелательным, внимательным и предупредительным в отношениях с участниками в пределах своих должностных обязанностей.

9. Исполнитель обязан отстранять от работы сотрудников, не прошедших своевременно периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, а также при выявлении у работников инфекционных заболеваний, носительства

10. Обеспечить наличие на пищеблоке: информации об исполнителе услуги по организации питания, книги отзывов и предложений.

#### **11. Требования к качеству оказания услуг**

Питание воспитанников в учреждении организовать в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115, утвержденный 4 апреля 1999г. Начальником Департамента Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации Монисовым А.А., Методические рекомендации «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» № 11-14/22-6, утвержденные 14 июня 1984 г. Министерством здравоохранения СССР.

#### **Приготовление готовых блюд должно осуществляться:**

- в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденными сборниками рецептур для детского питания.
  - на основе принципов "щадящего питания", использовать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, в том числе приготовление в пароконвектомате.
- Все продукты должны соответствовать ГОСТам, ТУ производства, действующих на момент оказания услуг. Продукты питания должны быть безопасны, не иметь вредных, запрещенных на территории РФ добавок и примесей, в составе не должно быть превышение допустимых норм.

#### **Для приготовления пищи не допускается использовать следующие виды сырья:**

- творог с кислотностью более 150 град. Тернера;

- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- субпродукты убойных животных и птицы, за исключением сердца, печени и языка;
- говядина жилованная первой и второй категорий с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина третьей и четвертой категорий;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32%;
- свинина жилованная колбасная;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров третьей категории;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, птицы, а также субпродуктов со сроками годности более 6 месяцев;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- масло сливочное ниже высшего сорта, масло сливочное соленое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: высокоолеиновое рапсовое, хлопковое;
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается**:

- использование следующих пищевых продуктов:

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мясо и мясопродукты                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ мясо диких животных;</li> <li>■ коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;</li> <li>■ мясо третьей и четвертой категории;</li> <li>■ мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;</li> <li>■ субпродукты, кроме печени, языка, сердца;</li> <li>■ кровяные и ливерные колбасы;</li> <li>■ мясо водоплавающих птиц.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;</li> <li>■ блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Консервы                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Пищевые жиры                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры</li> <li>■ сливочное масло жирностью ниже 72%;</li> <li>■ жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Молоко и молочные продукты                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,</li> <li>■ молоко, не прошедшее пастеризацию;</li> <li>■ молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;</li> <li>■ мороженое;</li> <li>■ творог из непастеризованного молока;</li> <li>■ фляжная сметана без термической обработки;</li> <li>■ простокваша "самокваш";</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Яйца                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ яйца водоплавающих птиц;</li> <li>■ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";</li> <li>■ яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Кондитерские изделия                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Прочие продукты и блюда                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;</li> <li>■ крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;</li> <li>■ грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;</li> <li>■ уксус, горчица, хрен, перец острый и другие, острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,</li> <li>■ маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;</li> <li>■ ядра абрикосовой косточки, арахиса;</li> <li>■ карамель, в том числе леденцовая;</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени.

## 12.Дополнительные условия

Приготовление пищи осуществляется в помещениях Заказчика, в т.ч. подсобные помещения и оборудования Заказчика.

Приложение №1 к техническому заданию

### Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков для детей

| Наименование продуктов                                             | Количество продуктов в зависимости от возраста детей |                 |                |                 |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                                                                    | в г, мл, брутто                                      |                 | в г, мл, нетто |                 |
|                                                                    | с 7 до 10 лет                                        | 11 лет и старше | с 7 до 10 лет  | 11 лет и старше |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                                      | 80                                                   | 120             | 80             | 120             |
| Хлеб пшеничный                                                     | 150                                                  | 200             | 150            | 200             |
| Мука пшеничная                                                     | 15                                                   | 20              | 15             | 20              |
| Крупы, бобовые                                                     | 45                                                   | 50              | 45             | 50              |
| Макаронные изделия                                                 | 15                                                   | 20              | 15             | 20              |
| Картофель                                                          | 250**                                                | 250**           | 188            | 188             |
| Овощи свежие, зелень                                               | 350                                                  | 400             | 280***         | 320***          |
| Фрукты (плоды) свежие                                              | 200                                                  | 200             | 185***         | 185***          |
| Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник                         | 15                                                   | 20              | 15             | 20              |
| Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200                                                  | 200             | 200            | 200             |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.                             | 77 (95)                                              | 86 (105)        | 70             | 78              |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)                  | 40 (51)                                              | 60 (76)         | 35             | 53              |
| Рыба-филе                                                          | 60                                                   | 80              | 58             | 77              |
| Колбасные изделия                                                  | 15                                                   | 20              | 14,7           | 19,6            |
| Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)                             | 300                                                  | 300             | 300            | 300             |
| Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)             | 150                                                  | 180             | 150            | 180             |
| Творог (массовая доля жира не более 9%)                            | 50                                                   | 60              | 50             | 60              |
| Сыр                                                                | 10                                                   | 12              | 9,8            | 11,8            |
| Сметана (массовая доля жира не более 15%)                          | 10                                                   | 10              | 10             | 10              |
| Масло сливочное                                                    | 30                                                   | 35              | 30             | 35              |
| Масло растительное                                                 | 15                                                   | 18              | 15             | 18              |
| Яйцо диетическое                                                   | 1 шт.                                                | 1 шт.           | 40             | 40              |
| Сахар****                                                          | 40                                                   | 45              | 40             | 45              |
| Кондитерские изделия                                               | 10                                                   | 15              | 10             | 15              |
| Чай                                                                | 0,4                                                  | 0,4             | 0,4            | 0,4             |
| Какао                                                              | 1,2                                                  | 1,2             | 1,2            | 1,2             |
| Дрожжи хлебопекарные                                               | 1                                                    | 2               | 1              | 2               |
| Соль                                                               | 5                                                    | 7               | 5              | 7               |

Приложение №2 к Техническому заданию

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

| Наименование продуктов               | Коли -<br>чество<br>(нетто, г) | Химический состав |          |              | Добавить к суточному<br>рациону или<br>исключить |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----------|--------------|--------------------------------------------------|
|                                      |                                | белки (г)         | жиры (г) | Углеводы (г) |                                                  |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) |                                |                   |          |              |                                                  |
| Хлеб пшеничный из муки 1 сорта       | 100                            | 7,6               | 0,9      | 49,7         |                                                  |
| Хлеб ржаной простой формовой         | 150                            | 8,3               | 1,5      | 48,1         |                                                  |
| Мука пшеничная 1 сорта               | 70                             | 7,4               | 0,8      | 48,2         |                                                  |
| Макароны, вермишель1 сорта           | 70                             | 7,5               | 0,9      | 48,7         |                                                  |
| Крупа манная                         | 70                             | 7,9               | 0,5      | 50,1         |                                                  |

|                                    |     |      |      |      |             |
|------------------------------------|-----|------|------|------|-------------|
| Замена картофеля (по углеводам)    |     |      |      |      |             |
| Картофель                          | 100 | 2,0  | 0,4  | 17,3 |             |
| Свекла                             | 190 | 2,9  | -    | 17,3 |             |
| Морковь                            | 240 | 3,1  | 0,2  | 17,0 |             |
| Капуста белокочанная               | 370 | 6,7  | 0,4  | 17,4 |             |
| Макароны, вермишель 1 сорта        | 25  | 2,7  | 0,3  | 17,4 |             |
| Крупа манная                       | 25  | 2,8  | 0,2  | 17,9 |             |
| Хлеб пшеничный 1 сорта             | 35  | 2,7  | 0,3  | 17,4 |             |
| Хлеб ржаной простой формовой       | 55  | 3,1  | 0,6  | 17,6 |             |
| Замена свежих яблок (по углеводам) |     |      |      |      |             |
| Яблоки свежие                      | 100 | 0,4  | -    | 9,8  |             |
| Яблоки сушеные                     | 15  | 0,5  | -    | 9,7  |             |
| Курага (без косточек)              | 15  | 0,8  | -    | 8,3  |             |
| Чернослив                          | 15  | 0,3  | -    | 8,7  |             |
| Замена молока (по белку)           |     |      |      |      |             |
| Молоко                             | 100 | 2,8  | 3,2  | 4,7  |             |
| Творог полужирный                  | 20  | 3,3  | 1,8  | 0,3  |             |
| Творог жирный                      | 20  | 2,8  | 3,6  | 0,6  |             |
| Сыр                                | 10  | 2,7  | 2,7  | -    |             |
| Говядина 1 категории               | 15  | 2,8  | 2,1  | -    |             |
| Говядина 2 категории               | 15  | 3,0  | 1,2  | -    |             |
| Рыба (филе трески)                 | 20  | 3,2  | 0,1  | -    |             |
| Замена мяса (по белку)             |     |      |      |      |             |
| Говядина 1 категории               | 100 | 18,6 | 14,0 | -    |             |
| Говядина 2 категории               | 90  | 18,0 | 7,5  | -    | масло +6 г  |
| Творог полужирный                  | 110 | 18,3 | 9,9  | 1,4  | масло +4 г  |
| Творог жирный                      | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7  | масло -9 г  |
| Рыба (филе трески)                 | 120 | 19,2 | 0,7  | -    | масло +13 г |
| Яйцо                               | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0  |             |
| Замена рыбы (по белку)             |     |      |      |      |             |
| Рыба (филе трески)                 | 100 | 16,0 | 0,6  | 1,3  |             |
| Говядина 1 категории               | 85  | 15,8 | 11,9 | -    | масло -11 г |
| Говядина 2 категории               | 80  | 16,0 | 6,6  | -    | масло -6 г  |
| Творог полужирный                  | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3  | масло -8 г  |
| Творог жирный                      | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3  | масло -20 г |
| Яйцо                               | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9  | масло -13 г |
| Замена творога (по белку)          |     |      |      |      |             |
| Творог полужирный                  | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3  |             |
| Говядина 1 категории               | 90  | 16,7 | 12,6 | -    | масло -3 г  |
| Говядина 1 категории               | 85  | 17,0 | 7,5  | -    |             |
| Рыба (филе трески)                 | 100 | 16,0 | 0,6  | -    | масло +9 г  |
| Яйцо                               | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9  | масло -5 г  |
| Замена яйца (по белку)             |     |      |      |      |             |
| Яйцо 1 шт.                         | 40  | 5,1  | 4,6  | 0,3  |             |
| Творог полужирный                  | 30  | 5,0  | 2,7  | 0,4  |             |
| Творог жирный                      | 35  | 4,9  | 6,3  | 1,0  |             |
| Сыр                                | 20  | 5,4  | 5,5  | -    |             |
| Говядина 1 категории               | 30  | 5,6  | 4,2  | -    |             |
| Говядина 2 категории               | 25  | 5,0  | 2,1  | -    |             |
| Рыба (филе трески)                 | 35  | 5,6  | 0,7  | -    |             |

**Заказчик:**

Муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования «Детский  
оздоровительно-образовательный центр «Юность»  
г.Горнозаводска

**Исполнитель:**

Индивидуальный предприниматель

Директор \_\_\_\_\_ С.А.Шабардин

\_\_\_\_\_ П.А.Василенко

**Спецификация**  
**Оказание услуг по организации питания участников летней оздоровительной смены**

| № п/п | Наименование оказываемых услуг                         |                                   | Количество раз питания в день | Кол-во человек | Продолжительность оказания услуг (дни) | Единица измерения | Количество дето-дней | Стоимость питания в день на 1 человека, руб. | Общая стоимость, руб., НДС не облагается |
|-------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|----------------|----------------------------------------|-------------------|----------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1     | Организация питания участников летней профильной смены | Лагерь круглосуточно о пребывания | 5 -и разовое                  | 110            | 8                                      | Дето-день         | 880                  | 681,82                                       | 600 00,00                                |
| ИТОГО |                                                        |                                   |                               |                |                                        |                   |                      |                                              | 600 000,00                               |

Цена Договора составляет: 600 000 рублей 00 копеек.

**Заказчик:**  
Муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования «Детский  
оздоровительно-образовательный центр «Юность»  
г.Горнозаводска

**Исполнитель:**  
Индивидуальный предприниматель

Директор \_\_\_\_\_ С.А.Шабардин

\_\_\_\_\_ П.А.Василенко

# Информация об электронных подписях

|                 |                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дата подписания | 30.05.2025 08:41:35                                                                                                                                                                               |
| Владелец        | ВАСИЛЕНКО ПАВЕЛ АЛЕКСЕЕВИЧ                                                                                                                                                                        |
| Подписант       | ВАСИЛЕНКО ПАВЕЛ АЛЕКСЕЕВИЧ                                                                                                                                                                        |
| Выдан           | CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152 |
| Срок действия   | с 01.07.2024 по 01.10.2025                                                                                                                                                                        |
| Отпечаток       | 8C547D11B2D7EFD32BB42EE9E0C7F188E30D4F00                                                                                                                                                          |

|                 |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дата подписания | 30.05.2025 08:46:37                                                                                                                                                                                                   |
| Владелец        | МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ "ДЕТСКИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР "ЮНОСТЬ" Г. ГОРНОЗАВОДСКА                                                                               |
| Подписант       | Шабардин Сергей Александрович                                                                                                                                                                                         |
| Выдан           | CN=Федеральное казначейство, O=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru |
| Срок действия   | с 23.01.2025 по 18.04.2026                                                                                                                                                                                            |
| Отпечаток       | 9941CB4C9DE7BFEF40C33741E818B87874173F66                                                                                                                                                                              |