

КОНТРАКТ №183.2024-ЯЗ

на оказание услуг

г. Казань

18.12.2024г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №183 комбинированного вида" Советского района г.Казани, в лице заведующего Наиловой Гульназ Закариевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице заместителя генерального директора по организации питания Агаповой Аллы Константиновны, действующего на основании Доверенности №б/АО от 01.01.2024, с другой стороны, при совместном упоминании именуемые Стороны, руководствуясь ст.93 ч.1. п.5 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» ИКЗ 243166033391416600100100010000000244 заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. Предмет и общие условия контракта

1.1. Предметом контракта является **оказание услуг по организации питания воспитанников** Заказчика на основании описание объекта закупки (Приложение №1 к настоящему контракту), являющегося неотъемлемой частью Контракта и примерного меню (Приложение №2 к Контракту согласно возрастной группе и времени пребывания в ДОУ), в соответствии с разделом 4 Контракта

1.2. Место оказания услуг: 420087, РТ, г.Казань, ул.Родины, д.26д.

2. Сроки услуг

2.1. Услуга должна быть оказана Заказчику в соответствии с описанием объекта закупки (Приложение №1 к настоящему контракту), в соответствии с п.2 ст.425 ГК РФ с 01.12.2024 по 31.12.2024 г, по заявке заказчика.

3. Цена контракта и порядок расчетов

3.1. Сумма по настоящему контракту составляет: **35400 (тридцать пять тысяч четыреста) рублей 00 копеек, НДС не облагается (далее – цена контракта).**

3.2. Цена контракта определена с учетом уплаты налоговых и иных платежей, доставки, разгрузки, подъема на необходимый этаж.

3.3.Цена контракта является твёрдой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.4.Все расчеты по контракту производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на указанный Исполнителем расчетный счет.

3.5. Оплата за оказываемые услуги производится два раза в месяц по следующему графику:

3.5.1. Исполнитель после 15 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги текущего месяца.

3.5.2. Заказчик в течение 10 рабочих дней с момента получения акта и счета, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за текущий месяц.

3.5.3. Исполнитель после 30 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты и счета на оплату за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.

3.5.4. Заказчик в течение 10 рабочих дней с момента получения акта и счетов, производит расчет за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.

3.6. **Источник финансирования контракта** – муниципальный бюджет г.Казани (родительская плата).

4. Обязанности Исполнителя

4.1. Организовать питание воспитанников в сроки в соответствии с п.2.1. контракта качественно и в соответствии с Приложением №1 и Приложением №2 к настоящему контракту, в целях настоящего контракта термин «Организация питания» означает совокупность следующих действий Исполнителя:

4.1.1. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:

- Разработанное в соответствии с Приложением №2 настоящего Контракта, а также в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, примерное двухнедельное цикличное меню с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, на согласование Заказчиком;

- Двухнедельное цикличное меню может корректироваться при практическом использовании с учетом социально-демократических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания (замена блюд), при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ, а так же с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов;

- Кроме, этого корректировка меню возможна в соответствии с медицинскими показателями отдельных воспитанников с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

4.1.2. Обеспечивает технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

4.1.3. Доставка продуктов питания и полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - санитарно-эпидемиологические требования);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4.1.4. Осуществление технологического и санитарно-врачебного контроля за соблюдением санитарных норм в пищеблоке.

4.1.5. Обеспечение контроля входящего сырья: качество, наличие сведений о декларациях соответствия, ветеринарно-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

4.1.6. Осуществление отбора проб и проведения лабораторных исследований в лаборатории на микробиологические и санитарно-химические показатели за свой счет в рамках технологического и санитарно-врачебного контроля.

4.1.7. Безвозмездно исправлять по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившее качество услуг, в течение дня, следующего за днем получения Исполнителем данного требования.

4.2. Доставка продукции осуществляется за счет Исполнителя и транспортом Исполнителя.

4.3. Доставка пищевых продуктов, должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

4.4. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п.6.27. СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

4.4.1. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

4.5. Погрузку и разгрузку поставляемой продукции Исполнитель производит своими силами;

4.6. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4.7. Исполнитель предоставляет Заказчику сведения о всей необходимой документации на поставляемую продукцию (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительная документация, отгрузочная спецификация и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

4.8. Исполнитель вправе:

4.8.1. Требовать от Заказчика своевременного подписания акта оказанных услуг.

4.8.2. Требовать от Заказчика своевременной и полной оплаты оказанных в соответствии с настоящим Контрактом Услуг.

4.8.3. Требовать от Заказчика осуществлять контроль за сохранностью пищевых продуктов поставленных Исполнителем и исключить возможность выноса продуктов питания и готовых блюд из пищеблока Заказчика.

4.8.4. Требовать от Заказчика беспрепятственный проезд, наличие подъездных путей

4.9. Исполнитель гарантирует:

4.9.1. соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, оказывающим услуги, являющиеся объектом закупки.

4.9.2. обеспечение отсутствия недоимки по налогам, сборам, страховым взносам, пеням, штрафам, процентам, подлежащим уплате в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.9.3 Исполнитель имеет право обеспечить технологическими журналами согласно требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.

5. Обязанности Заказчика

5.1. Обеспечить своевременность подачи заявки на необходимое количество продукции посредством факсимильной либо электронной связи.

5.2. Заявка направляется Исполнителю посредством комплексной информационной системы Исполнителя или электронной почте (в случае отсутствия или неисправности системы) в подписанном виде уполномоченными лицами Заказчика и заверенной печатью не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг.

5.2.1. Заказчик вправе изменить Заявку до 10:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

5.3. Обеспечить приемку продукции в соответствии с поданной заявкой.

5.4. Производить приемку продукции по количеству, которая осуществляется в момент передачи Товара путем осмотра, пересчета и взвешивания Товара, сравнения фактически поставленного Товара по наименованию, количеству и ассортименту с указанным в товарно-сопроводительных документах. Заказчик вправе осуществить приемку Товара по количеству мест, без проверки внутри тарного вложения в случае отсутствия повреждений оригинальной упаковки.

5.5. Производить приемку продукции по качеству путем визуального внешнего осмотра, на предмет обнаружения видимых (явных) недостатков, которые можно обнаружить путем осмотра без вскрытия тары (упаковки), а также проверки соответствия Товара документам, подтверждающих безопасность продукции, ветеринарно-сопроводительным документам, иным документам, подтверждающим качество Товара.

5.6. Обеспечить хранение и сохранность продукции, в том числе в соответствии с температурным режимом в том числе, реализацию производить соблюдая ротацию в соответствии со сроками хранения, технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

5.7. Обеспечить беспрепятственный доступ работников Исполнителя, проводящих контроль качества, норм выхода и ассортимента готовых блюд в соответствии с меню, а также для снятия остатков продукции, предоставленной Исполнителем.

5.8. Своевременно доводить до Исполнителя режим работы пищеблока по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее, чем за 2 дня.

5.9. Обеспечивать пищеблок необходимым оборудованием, кухонным и столовым инвентарем, кухонной и столовой посудой, спецодеждой, производить уборку пищеблока, мытье столовой посуды. Обеспечить ремонт и технологическое обслуживание оборудования, поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

5.10. Для хранения суточного запаса продукции содержать имеющееся торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и другое оборудование в рабочем состоянии в соответствии с установленными правилами.

5.11. Ежедневно проводить бракераж продукции с участием медицинского работника Заказчика в соответствии с действующим «Положением о бракераже».

5.12. Обеспечить наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, и хранением пищевых продуктов, в соответствии с требованиями действующего законодательства. Обеспечить своевременность прохождения медосмотров этими работниками.

- 5.13. Обеспечить проведение производственного контроля и мероприятий системы ХАССП.
- 5.14. Обеспечивать своевременную оплату услуг Исполнителя.
- 5.15. Разработать и утвердить программу производственного контроля.
- 5.16. Вернуть Исполнителю по истечению срока оказания услуг излишне поставленные продукты питания и полуфабрикаты, по итогам проведенной инвентаризации.
- 5.17. Заказчик вправе:
- 5.17.1. Контролировать процесс оказания Услуг в течение всего срока действия настоящего Контракта;
- 5.17.2. Требовать устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг;
- 5.17.3. Отказаться (полностью или частично) от оплаты оказываемых Услуг, не соответствующих условия настоящего контракта.
- 5.17.4. Привлекать для проверки предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта экспертов, экспертные организации.
- 5.18. Если доставка продукции производится в возвратной таре, Заказчик должен её вернуть представителю Исполнителя в день получения продукции в сохранности и в чистом виде.

6. Прием-передача и качество услуг

- 6.1 Приемка оказанных услуг производится два раза в месяц согласно графику:
- 6.1.1. Исполнитель после 15 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты сдачи - приёмки услуг за фактический объем оказанной услуги в текущем месяце.
- 6.1.2. Исполнитель после 30 числа текущего месяца, предоставляет Заказчику акты сдачи - приёмки услуг за фактический объем оказанной услуги за отчетный месяц.
- 6.2. Заказчик обязан в срок не позднее 5 (пяти) календарных дней со дня получения Акта выполненных работ (оказанных услуг) и отчета подписать их и по одному экземпляру подписанных Акта выполненных работ (оказанных услуг) и отчета возратить Исполнителю либо направить Исполнителю в письменном виде мотивированные возражения от подписания Акта выполненных работ (оказанных услуг) и отчета. Возражения не могут выходить за пределы обязательств Исполнителя, предусмотренных настоящим Контрактом.
- 6.3. В случае мотивированных возражений Заказчик от подписания Акта выполненных работ (оказанных услуг) Исполнитель устраняет выявленные недостатки за собственный счет в согласованные Заказчиком срок.
- 6.4. Днем исполнения обязательства по оказанию услуг Исполнителем считается день подписания Заказчиком Акта выполненных работ (оказанных услуг).

7. Ответственность Сторон

- 7.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.
- 7.3. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф в размере, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. № 1042.
- 7.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
- 7.5. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного

контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере, определяемом в порядке, установленном постановлением Правительства РФ от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.7. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8. Обстоятельства непреодолимой силы.

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера.

8.2. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы.

8.3. При наступлении обстоятельств, указанных в пункте 8.1. - 8.2. Сторона, для которой создавалась невозможность исполнения ее обязательств, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложением соответствующих доказательств и документов в десятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

9. Порядок разрешения споров

9.1. Все споры и разногласия, возникающие между Сторонами в связи с исполнением обязательств по Контракту, разрешаются с соблюдением обязательного досудебного претензионного порядка.

9.2. В случае, если Стороны не придут к соглашению, споры подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Республики Татарстан.

10. Срок действия и порядок расторжения Контракта

10.1. Контракт считается заключенным и вступает в силу с момента его подписания и действует до **31.12.2024 года** включительно.

10.2. Прекращение (окончание) срока действия настоящего Контракта не освобождает Стороны от гарантийных обязательств (в случае их наличия), ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта, если таковые имели место при исполнении условий настоящего Контракта, а также от оплаты Контракта в части исполненных обязательств Исполнителем до даты окончания действия Контракта.

10.3. Контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.4. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 10.4. Контракта.

10.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.7. Решение заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу исполнителя, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение заказчиком подтверждения о его вручении исполнителю. Выполнение заказчиком требований настоящей части считается надлежащим уведомлением исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения заказчиком подтверждения о вручении исполнителю указанного уведомления либо дата получения заказчиком информации об отсутствии исполнителя по его адресу, указанному в Контракте.

10.8. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

10.9. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

10.10. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

10.11. В отношении порядка, сроков и оснований расторжения Контракта Исполнителем в одностороннем порядке применяются пункты 10.3.-10.10. настоящего раздела, за исключением требования об использовании Единой информационной системы.

10.12. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11. Конфиденциальность

11.1. Стороны гарантируют соблюдение конфиденциальности сведений и информации, ставших известными Сторонам в ходе исполнения настоящего Контракта. В случае передачи указанных сведений третьим лицам, разглашении информации ограниченного доступа какой-либо Стороной, виновная Сторона несет имущественную ответственность как за ненадлежащее исполнение обязательств.

11.2. Заказчик заявляет, и Исполнитель осознает, что конфиденциальная информация Заказчика является информацией, доступ к которой ограничивается действующим законодательством Российской Федерации. В целях обеспечения ее неразглашения Заказчиком могут быть использованы различные способы защиты, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Конфиденциальная информация Заказчика предоставляется Исполнителю Заказчиком исключительно для целей исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

11.4. Сторона вправе использовать конфиденциальную информацию другой Стороны исключительно для целей исполнения настоящего Контракта. Сторона не вправе раскрывать, разглашать и передавать, соответственно, обязуется не раскрывать, не разглашать и не передавать Конфиденциальную информацию другой Стороны каким бы то ни было третьим лицам без прямого предварительного письменного согласия такой Стороны, кроме случаев вынужденного раскрытия по требованию уполномоченных государственных органов на основании законного и мотивированного требования таких органов (предъявленного с соблюдением установленного законом порядка) в объеме и в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Стороны обязуются принять все необходимые меры для сохранения в тайне конфиденциальной информации, полученной в ходе исполнения контракта.

11.6. Обязательства Сторон по соблюдению конфиденциальности, вытекающие из настоящего

Контракта, сохраняют свою силу в течение 5-ти лет после окончания выполнения обязательств по настоящему Контракту.

12. Прочие условия

12.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме или подписаны Сторонами квалифицированной электронной подписью с использованием программно-аппаратных средств.

12.2. При изменении юридического адреса, банковских реквизитов и формы собственности Сторона в двухнедельный срок обязана письменно известить об этом другую Сторону.

12.3. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случаев, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

12.4. В случае реорганизации Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

12.5. Недействительность какого-либо из условий Контракта не влечет за собой недействительность других его условий или всего Контракта в целом.

12.6. Контракт составлен в форме электронного документа носителя, подписан обеими Сторонами с помощью электронной подписи в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации.

12.7. Стороны установили, что обмен и передача документов о приемке (акт сдачи-приемки товара, товарные накладные, счета-фактуры, универсальные передаточные акты (документы) и другие) могут быть осуществлены посредством системы электронных счетов-фактур. Направление таких документов, подписанных электронной подписью с использованием программно-аппаратных средств, приравнивается к собственноручно подписанным документам и является юридически значимым действием.

13. Случаи изменения условий Контракта

13.1. При исполнении Контракта, Стороны имеют право изменить условия Контракта по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

14. Приложение

14.1. Приложение №1 к Контракту – «Спецификация»;

14.2. Приложение №2 к Контракту – «Меню»;

14. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ ИСПОЛНИТЕЛЯ: ЗАКАЗЧИК:

Акционерное общество «Департамент продовольствия и социального питания г.Казани» Юр. адрес: 420054, РТ, г.Казань, ул.Тульская, 56 ИНН/КПП 1659183598/165901001 ОГРН 1171690075919 эл.адрес: torgi@poelidovolen.ru Тел.: (843)5-333-603 Дата постановки на налоговый учет: 31.07.2017 ОКПО 19048280 ОКТМО 92701000001 р/с 40702810845020001306 в ПАО "АК БАРС" БАНК БИК: 049205805 кор/счет 30101810000000000805 Заместитель генерального директора по организации питания _____/А.К.Агапова/	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №183 комбинированного вида" Советского района г.Казани 420087, РТ, г.Казань, ул.Родины, д.26д. Тел. 590-27-75 ИНН 1660333914 КПП 166001001 р/с 03234643927010001100 в Отделение-НБ Республика Татарстан Банка России//УФК по Республике Татарстан г.Казань БИК 019205400 к/с 40102810445370000079 Заведующий _____/Г.З.Наилова
---	--

Описание объекта закупки: «Оказание услуг по организации питания воспитанников»

1. Цели и задачи оказания услуг. Существующее положение.

Организовать питание воспитанников в сроки, качественно и в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2. Виды, содержание услуг.

1. До начала оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику:

- Разработанное в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, примерное двухнедельное цикличное меню с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, на согласование Заказчиком;

- Двухнедельное цикличное меню может корректироваться при практическом использовании с учетом социально-демократических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания (замена блюд), при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ, а так же с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов;

- Кроме, этого корректировка меню возможна в соответствии с медицинскими показателями отдельных воспитанников с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

2. Исполнитель обеспечивает технологическими и технико-технологическими картами, разработанными в соответствии с меню.

3. Исполнитель доставляет продукты питания и полуфабрикаты в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - санитарно-эпидемиологические требования);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4. Исполнитель осуществляет технологический и санитарно-врачебный контроль за соблюдением санитарных норм в пищеблоке, а также производит отбор проб для проведения анализов в аккредитованной лаборатории в рамках технологического и санитарно-врачебного контроля.

5. Исполнитель обеспечивает контроль входящего сырья: качество, наличие сведений о декларациях соответствия, ветеринарно-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

6. Исполнитель безвозмездно исправляет по требованию Заказчика все выявленные недостатки, если в процессе оказания услуг Исполнитель допустил отступление от условий контракта, ухудшившее качество услуг, в течение дня, следующего за днем получения Исполнителем данного требования.

7. Доставка продукции осуществляется за счет Исполнителя и транспортом Исполнителя.

8. Доставка пищевых продуктов, должна осуществляться с соблюдением условий, режимов и сроков годности, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться транспортом, обеспечивающим сохранение установленных производителем температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах.

9. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (п.6.27. СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

9.1. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований (СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21).

10. Погрузку и разгрузку поставляемой продукции Исполнитель производит своими силами;

11. Исполнитель обеспечивает наличие личных медицинских книжек на своих работников, связанных с производством, хранением и доставкой продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства.

12. Исполнитель предоставляет Заказчику сведения о всей необходимой документации на поставляемую продукцию (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительная документация, отгрузочная спецификация и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

3. Требования к качеству:

Качество оказываемых услуг должно удовлетворяться соответствующими требованиям следующих нормативных документов:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания»,

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880)

4. Условия, сроки оказания услуг, объем и стоимость оказываемых услуг.

№	Наименования услуг	характеристики	Ед. изм	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Организация питания полного дня пребывания в дошкольном учреждении для детей от одного до трех лет	Оказание услуг осуществляется на основании требований СанПиН (2.3/2.4.3590-20), согласно меню (Приложение №2)	Чел/день	295	120,97	35400,00

5. Перечень и комплектность результатов оказанных услуг, подлежащих приемке заказчиком.

Перечень документов: счета, акты оказанных услуг

«Заказчик»

«Исполнитель»

_____/ Г.З.Наилова

_____/ А.К.Агапова

**Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в
дошкольных образовательных
учреждениях
с 7-12 часовым пребыванием от 1 до 3
лет**

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
Каши,супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 6 - ой

Прием пищи	Объем блюд	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ая	№ рецептуры

Наименование блюд					ценность	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каши, супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						

Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						

Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД						
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)						
Первое блюдо (суп)						
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия,блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши,супы молочные						
Напитки						
Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	

ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.) Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д. Напитки Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК Каши, супы молочные Напитки Закуска (бутерброды)						
Итого:						
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте						
Итого:						
Всего завтрак	350	9,97-11	11,16-12,34	48,2-53,28	332,5-367,5	
ОБЕД Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) Первое блюдо (суп) Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или						

второе блюдо с гарниром						
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27	67,49-74,6	465,5-514,5	
ПОЛДНИК						
Мучные кулинарные, кондитерские изделия, блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы, овощное, крупяное и т.д.						
Напитки						
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)						
Итого:	200-400	5,9-13,23	6,69-14,8	28,9-63,9	199,5-441	
ВСЕГО:	1000-1200	31,5-37,8	35,25-42,3	152,25-182,7	1050-1260	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена с учетом их пищевой ценности (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013г.

3.9. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности
огурцы и помидоры свежие парниковые
масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
сметана с массовой долей жира 15%
кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

ОТПРАВИТЕЛЬ Агапова Алла Константиновна	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Агапова Алла Константиновна	
ДОВЕРЕННОСТЬ 09282d03-922e-4ae6-9645-2393c9feed5d	
СЕРТИФИКАТ 01A4556200DAB169804D666E7C2F8863 37	ПОДПИСАН 18.12.2024 12:53:01 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	

ПОЛУЧАТЕЛЬ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №183	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Наилова Гульназ Закариевна	
ДОЛЖНОСТЬ Заведующий	
СЕРТИФИКАТ 7546247EЕВ21ЕС7ВВВD1C0820ВF3D904 37	ПОДПИСАН 18.12.2024 14:00:58 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	