

ДОГОВОР

на выполнение работ и оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся в общеобразовательной организации города Невинномысска Ставропольского края

город Невинномыссск

«01» сентября 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Лицей № 1 города Невинномысска (далее – МБОУ Лицей № 1), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Белоусовой Алены Сергеевны, действующего (-ей) на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Арнест-Сервис» именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Зои Дмитриевны Плотвиной, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор на выполнение работ и оказание услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся 8-11 классов Лицея (далее – договор) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства по выполнению работ и оказанию услуг по организации здорового горячего питания для обучающихся МБОУ Лицея № 1 (далее – услуга) в соответствии с условиями настоящего договора в период образовательного процесса с 05 сентября 2022г. по 30 мая 2023г. и примерным десятидневным меню для обучающихся (приложение № 1 к договору), являющихся неотъемлемой частью настоящего договора

1.2. Под организацией питания в целях настоящего договора понимается обеспечение учащихся горячим питанием (приготовление завтраков, свободный выбор блюд), в том числе буфетной продукцией, и его непосредственная реализация Заказчику согласно примерному 10-дневному меню по заявке Заказчика.

1.3. Исполнитель обязуется оказать услугу по составу, качеству, соответствующих примерному меню, разработанному в соответствии с Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – примерное меню).

1.4. Выполнение работ и оказание услуг (отпуск питания и буфетной продукции) по настоящему договору оказывается Исполнителем через комнату приема пищи, по месту нахождения Заказчика договора - г. Невинномыссск, ул. Менделеева, 28-Б.

1.5. Перечень, объем услуги, описание и технические характеристики, а также иная необходимая информация определены в техническом задании.

2. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена за единицу услуги устанавливается в российских рублях.

2.2. Расходы, связанные с исполнением настоящего Договора, в том числе расходы на приобретение продуктов питания, несет Исполнитель за счет причитающейся ему цены услуг.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Заказчик имеет право:

- 3.1.1. Требовать надлежащего и полного оказания услуг, а в случае, если услуги не оказаны или оказаны ненадлежащим образом, требовать от Исполнителя устранения выявленных нарушений в установленный Заказчиком срок.
- 3.1.2. В любое время в период действия настоящего договора осуществлять контроль за ходом и качеством оказания Исполнителем услуг, предусмотренных настоящим договором, без вмешательства в деятельность Исполнителя.
- 3.1.3. Запрашивать у Исполнителя сведения, информацию по вопросам исполнения настоящего договора.
- 3.1.4. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.
- 3.1.5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока исполнителя правил личной гигиены.
- 3.1.6. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока Исполнителя.
- 3.1.7. Требовать от Исполнителя не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр. В случае допуска Исполнителем указанных лиц к приготовлению пищи Заказчик не принимает для питания всю партию приготовленного питания.
- 3.1.8. Для проверки соответствия качества оказываемых услуг требованиям, установленным настоящим договором, привлекать независимых экспертов.
- 3.1.9. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Заказчик обязан:
 - 3.2.1. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений Исполнителем санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.
 - 3.2.2. Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуги (комната приема пищи) текущие и генеральные уборки, мероприятия по дезинфекции.
- 3.3. Исполнитель имеет право:
 - 3.3.1. Требовать от заказчика исполнения его обязательств по договору.
- 3.4. Исполнитель обязан:
 - 3.4.1. Обеспечить своевременное выполнение обязательств по настоящему договору в порядке и на условиях, установленных настоящим договором.
 - 3.4.2. Обеспечивать выполнение санитарно-гигиенических требований по хранению и первичной (холодной) обработке продуктов.
 - 3.4.3. Обеспечивать строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов.
 - 3.4.4. Обеспечивать достаточным штатом квалифицированных работников и организовывать повышение их квалификации, своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации работников, участвующих в процессе предоставления услуги питания в соответствии с законодательством Российской Федерации.
 - 3.4.5. Исполнитель обязуется вести следующий пакет документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- калькуляцию цен на блюда по меню;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - ежедневное меню, меню-требования;
 - технологические карты;
 - приходные документы на приобретение продуктов;
 - документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные, с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
 - личные медицинские книжки работников пищеблока и документы о профессиональной подготовке, повышении квалификации, гигиеническом обучении и аттестации;
 - журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
 - журнал учета мероприятий по контролю;
 - сборники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений;
 - протоколы анализов готовых блюд на энергетическую ценность и химический состав, по показателям безопасности (при наличии).
- 3.4.6. Организовать и обеспечить приготовление пищи в соответствии с примерным меню, разработанным с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона питания, дифференцированного по возрастным группам обучающихся при приготовлении пищи исходить из принципов разнообразия и пищевой ценности блюд.
- 3.4.7. Организовать выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.
- 3.4.8. Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские книжки установленного образца в соответствии с законодательством Российской Федерации. Исполнитель обязуется привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.
- 3.4.9. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работников, не прошедших гигиенического обучения. Исполнитель несет ответственность за допуск указанных лиц к оказанию услуг по приготовлению питания, а также при нарушении указанных требований исполнитель несет уголовную и гражданскую ответственность за распространение инфекционных заболеваний при организации питания.
- 3.4.10. Ежедневно перед началом работы персонала медицинский работник (либо лицо, имеющее медицинское образование) Исполнителя обязан осуществить визуальный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)», в соответствии с утвержденной формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 3.4.11. Обеспечить сотрудникам Заказчика возможность свободного осуществления контроля за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены.
- 3.4.12. Исполнитель обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками следующих правил личной гигиены:
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
 - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
 - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
- 3.4.13. Обеспечить работающий персонал пищеблока санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- 3.4.14. Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья обучающихся, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах, техническим регламентом, санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 3.4.15. Предоставлять заказчику результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 3.4.16. Безвозмездно исправить по требованию заказчика все выявленные недостатки в течение 1 (одного) календарного дня.
- 3.4.17. Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда.
- 3.4.18. Предоставлять по требованию заказчика сведения, информацию, связанные с исполнением настоящего договора.

4. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ УСЛУГИ

- 4.1. Общие требования к оказанию услуг, их качеству:
- 4.1.1. Качество услуги и организация питания должны соответствовать требованиям следующих нормативных документов:
- Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. №299;
 - Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178;
 - Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
 - Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;
 - «СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;
 - «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 21.05.2003 г.;
 - «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 г.;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.12.2013 г. № 65 «Об утверждении СП 3.1/3.2.3146-13» (вместе с «СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»);
 - ГОСТ 31984-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными Главным государственным санитарным врачом 1.1.1058-01 10.07.2001 г.);
- 4.2. Требования к помещению:
- 4.2.1. Исполнитель должен обеспечивать строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к водоснабжению и канализации, 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 и правил доставки готовой пищи, санитарные требования к личной гигиене персонала организации,

- организации производственного контроля в соответствии с действующим законодательством.
- 4.2.2. Исполнитель должен соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка.
 - 4.2.3. Исполнитель обязан обеспечивать сохранность и соответствие используемых при оказании услуги производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).
 - 4.2.4. Для приготовления и хранения готовой пищи исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
 - 4.2.5. Для обработки посуды исполнитель обязан использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве с месячным запасом, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания в установленном порядке.
 - 4.2.6. Исполнитель обязан собирать пищевые отходы в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками, контейнер с крышкой), которую помещают в специально выделенные для этой цели помещения, и вывозить в установленном порядке. Бачки и ведра после удаления пищевых отходов должны промываться моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваться горячей водой 40 - 50 град. С и просушиваться.
- 4.3. Технология приготовления пищи:
- 4.3.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) исполнитель обязан осуществлять постоянный технологический и санитарно-гигиенический контроль и обеспечить качество и безопасность процессов производства на всех этапах приготовления питания от поступления сырья до приготовления питания в соответствии с государственными стандартами, техническими регламентами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами.
- 4.4. Требования к результатам оказанных услуг:
- 4.4.1. Исполнитель обязан организовать и обеспечить приготовление питания в соответствии с утвержденным заказчиком примерным меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.
 - 4.4.2. Исполнитель обязан организовать выдачу питания по весу с выходом блюд и количеством порций и установленным в учреждении Заказчика режимом питания.
 - 4.4.3. Исполнитель обязан обеспечивать ежедневное проведение бракеража готовой пищевой продукции с участием работника Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с требованиями действующего законодательства, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.
 - 4.4.4. Готовые блюда по качеству и безопасности должны соответствовать требованиям технического регламента, санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам и иметь удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид).
 - 4.4.5. Выдача питания осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия с участием представителей исполнителя и заказчика. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пища в пищеблоке исполнителем отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего договора.

6. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств, если такое неисполнение является следствием действия обстоятельств непреодолимой силы и их последствий: землетрясение, наводнение, пожар, ураган, смерч, сильные снежные заносы, другие признанные официально стихийные бедствия, а также военные действия, массовые заболевания, забастовки, ограничения перевозок, запрет торговых операций вследствие применения международных санкций и другие обстоятельства, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

6.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения настоящего договора сторонами отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют обстоятельства непреодолимой силы и их последствия.

6.3. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о препятствии и его влиянии на исполнение обязательств по договору.

6.4. Документ, выданный соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

6.5. В случае, когда обстоятельства непреодолимой силы и их последствия продолжают или будут продолжать действовать более 10 (десяти) дней, стороны в возможно короткий срок проведут переговоры с целью выявления приемлемых для всех сторон альтернативных способов исполнения договора.

7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1. Стороны принимают все меры к тому, чтобы любые спорные вопросы, разногласия либо претензии, касающиеся исполнения настоящего договора или в связи с ним, были урегулированы путем переговоров.

7.2. В случае наличия претензий, споров, разногласий относительно исполнения одной из сторон своих обязательств другая сторона может направить претензию. В отношении всех претензий, направляемых по настоящему договору, сторона, к которой адресована данная претензия, должна дать письменный ответ по существу претензии в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты ее получения.

Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении договора нарушения со ссылкой на соответствующие положения договора или его приложений, отражается стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены стороной для устранения нарушений.

7.3. Любые споры, не урегулированные во внесудебном порядке, разрешаются Арбитражным судом Ставропольского края.

8. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

8.1. Настоящий договор вступает в силу с момента заключения договора и действует по 30 мая 2023 года (включительно). Окончание срока действия договора не влечет прекращение обязательств сторон по договору.

8.2. Расторжение договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, а также в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения обязательств, в том числе в случае (но не ограничиваясь указанным): отступления исполнителя от условий договора или наличия иных недостатков при оказании услуг, которые не были устранены исполнителем в установленный заказчиком разумный срок либо являются существенными и неустраняемыми;

8.3. Исполнитель представляет по запросу заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему договору.

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

8.5. В случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные договором, переходят к новому заказчику.

8.6. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с договором, направляется в письменной форме почтой (в том числе электронной), факсимильной связью либо иным доступным способом, оговоренным сторонами, с последующим представлением оригинала по адресу, указанному в договоре.

8.7. Уведомление вступает в силу в день получения его лицом, которому оно адресовано. При невозможности получения подтверждения либо информации о получении уведомления датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении 5 (пяти) рабочих дней с даты направления уведомления.

8.8. Любые изменения и дополнения к настоящему договору, не противоречащие действующему законодательству Российской Федерации, оформляются дополнительными соглашениями сторон в письменной форме.

8.9. Во всем, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

8.10. Приложения, указанные в настоящем договоре, являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1–Примерное меню для обучающихся на 4 листах.

Приложение № 2– Пищевые продукты, которые не допускаются в питании детей в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений), в соответствии с приложением бк САНПИН 2.3/2.4.3590-20 на 2 листах.

13. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ЗАКАЗЧИК

МБОУ Лицей № 1
 Адрес юридический/фактический -
 357108, Ставропольский край,
 г. Невинномысск, ул. Менделеева, д. 28-б
 Тел. (86554) 7-11-26, 7-03-26
 E-mail - liceum-1.moy@list.ru
 ИНН 2631013647 / КПП 263101001
 ОГРН - 1022603629949
 Банковский счет (кор/сч)
 40102810345370000013
 Казначейский счет (р/сч)
 03234643077240002100
 Отделение Ставрополь Банка
 России/УФК по Ставропольскому краю г.
 Ставрополь
 БИК 010702101
 л/сч 20216Ш82730
 ОКПО - 22029796



Директор:
 (А.С. Белоусова)
 М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ООО «Арнест-Сервис»
 357107, Ставропольский край, г.
 Невинномысск, ул. Комбинатская, д. 6
 Тел. (86554)5-41-50, 5-42-60
 ИНН 2631025040 / КПП 263101001
 ОГРН 1032601994248
 р/сч 40702810660250101733
 Ставропольское отделение № 5230 ПАО
 Сбербанк г. Ставрополь



Директор:
 (З.Д. Плотвина)
 М.П.