

Договор № 7
на оказание услуг по организации питания детей
в летнем лагере дневного пребывания МКОУ ООШ № 14

г.Тавда

«14» мая 2026 года

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение – основная общеобразовательная школа №14, в лице директора Гавриловой Людмилы Викторовны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Заказчик и Общество с ограниченной ответственностью "Тавдинский комбинат общественного питания", в лице директора Ермаковой Татьяны Александровны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель (вместе далее - Стороны), заключили настоящий муниципальный Договор (далее - Договор) руководствуясь п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013г. № 44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» у единственного поставщика о нижеследующем:

1.Предмет Договора

1.1. Настоящий договор на оказание услуг по **организации двухразового горячего питания детей в летнем лагере дневного пребывания МКОУ ООШ № 14** с 28 мая 2026 года по 23 июня 2026г.

1.2.Исполнитель обязуется выполнить услуги по организации горячего питания детей в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания Заказчика, а Заказчик обязуется обеспечить оплату оказанных услуг.

Предметом настоящего договора является **организация двухразового горячего питания детей в летнем лагере дневного пребывания МКОУ ООШ №14**

(производство и реализацией готовых блюд и собственной продукции).

Предоставление питания детям осуществляется исходя из фактического посещения детей в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания (2026 года)

1.3. Продукция, поставляемая, согласно настоящему Договору, для обеспечения в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями на 25 марта 2019 года), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с учетом дополнений и изменений № 1-Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.2399-08 утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №42 от 27.06.2008г.), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» горячим питанием детей Заказчика, через столовую, буфет-раздаточную должна соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, предъявляемым к детскому питанию, ТО ТУ Роспотребнадзора, Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), Методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), Государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, а продукция, подлежащая в соответствии с законодательством Российской Федерации - обязательной сертификации, должна иметь декларацию соответствия.

1.4. Оказание услуг по организации питания детей осуществляется Исполнителем по адресу: Свердловская область, г. Тавда, ул. Транспортна, 2

1.5. Спецификация стоимости питания является неотъемлемой частью настоящего договора (приложение № 1).

2.Сумма договора.

2.1.Оказание услуг оплачиваются Заказчиком в строгом соответствии с объемами и источниками выделенных бюджетных средств по нормам питания детей в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания.

Нормы питания устанавливаются в соответствии с Постановлением Правительства Свердловской области от 03.08.2017 № 558-ПП «О мерах по организации и обеспечению отдыха и оздоровления детей в Свердловской области», постановления Главы Тавдинского городского округа от 06.10.17г. № 147 "О мерах по обеспечению отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков Тавдинского городского округа до 2020 года",

Норматив питания не может быть изменен (увеличен) в случае роста цен на продукты питания и действует в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств. При этом цена договора остается прежней.

2.2. Общая сумма (цена) договора составляет **207 900,00 руб. (Двести семь тысяч девятьсот рублей 00 копеек)**

2.3. Цена договора включает стоимость услуги по организации питания, стоимость продуктов питания, расходы на доставку продуктов питания, транспортные расходы, погрузочно-разгрузочные работы, расходы на оплату труда обслуживающего персонала, составление и согласование двухнедельного меню, бракераж готовой продукции, проведение производственного контроля, издержки на предполагаемые налоги, сборы и иные обязательные платежи, необходимые для исполнения договора.

3. Права и обязанности сторон.

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать услуги в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999, № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 26.07.2019), «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008, № 45, СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями на 25.03.2019, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с учетом дополнений и изменений № 1 - Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.2399-08 утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 42 от 27.06.2008), «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2010, № 25, СанПин 2.4.4.2599-10 (с изменениями на 22.03.2017), «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013, № 26, СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27.08.2015), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.43598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», требованиями ТО ТУ Роспотребнадзора, Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), Методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), Государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

3.1.3. Безвозмездно устранить недостатки, обнаруженные Заказчиком.

3.1.4. Нести ответственность перед Заказчиком за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств соисполнителями в случае привлечения к исполнению своих обязательств иных лиц (соисполнителей).

3.1.5. Обеспечить:

- завоз продовольственных товаров с понедельника по пятницу (субботу – при шестидневной рабочей недели) еженедельно (овощи, фрукты – 2 раза в неделю);
- приготовление горячего питания ежедневно по утвержденному с Заказчиком графику.

3.1.6. Обеспечивать приготовление качественного питания согласно меню, при условии сохранения калорийности, качества, рациона.

3.1.7. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием бракеражной комиссии Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания, санитарно-гигиеническими и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, предъявляемыми к организации питания детей.

3.1.8. Предоставлять обучающимся Заказчика сбалансированное питание в соответствии с требованиями санитарных норм, правил и в соответствии с режимом (графиком), утвержденным совместно с Заказчиком.

3.1.9. Обеспечивать школьную столовую и буфет-раздаточную необходимыми качественными, сертифицированными продуктами и полуфабрикатами для организации питания детей в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 глава VI «Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню», СанПин 2.3.2.1940-05 (с учетом дополнений и изменений № 1 - СанПин 2.3.2.2399-08), «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2010, №25, СанПин 2.4.4.2599-10

(с изменениями на 22.03.2017), «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013, № 26, СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27.08.2015), требованиями ТО ТУ Роспотребнадзора, Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), Государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются Заказчиком с учетом утвержденных в установленном порядке. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.1.10. Применять наценки на продукцию, реализуемую в школьной столовой в размерах, не выше установленных нормативными документами (основание: Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 12.12.2008 № 158-ПК "Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных организациях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях"), предусмотрев возможность обеспечения 100% обучающихся Заказчика горячим питанием.

Осуществлять реализацию изделий через буфет, в соответствии с ассортиментом, разрешенным в образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008.

3.1.11. Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих продуктов и полуфабрикатов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Обеспечить надлежащее санитарное содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПин 2.3.2.1940-05 (с учетом дополнений и изменений №1 - СанПин 2.3.2.2399-08), «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2010, № 25, СанПин 2.4.4.2599-10 (с изменениями на 22.03.2017), «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013, № 26, СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изменениями на 27.08.2015).

3.1.12. При необходимости самостоятельно и за счёт собственных средств обеспечить полную замену некачественных продуктов питания, необходимых для приготовления блюд обучающимся Заказчика (несоответствие качества, маркировки продукции установленным требованиям, недостатки и пересортице), в течение 1-го рабочего дня с момента их обнаружения.

3.1.13. Своевременно обеспечивать столовую и буфет-раздаточную столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем, весоизмерительными приборами, санспецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения, аптечкой для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение.

3.1.14. По мере необходимости (в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов) осуществлять за свой счёт техническое обслуживание и мелкий ремонт (устранять мелкие поломки и неисправности) торгово-технологического и холодильного оборудования, клеймения весов и измерительных приборов, при условии передачи Заказчиком и принятия Исполнителем оборудования по Акту приема-передачи.

3.1.15. Поддерживать, переданные для организации питания обучающихся помещения столовой, в надлежащем санитарном состоянии с соблюдением требований санитарных правил.

Обеспечить уборку и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и обеденных столов.

3.1.17. Расходовать оплачиваемые Заказчиком коммунальные услуги по электроснабжению, теплоснабжению, водоснабжению, водоотведению в той мере, в которой это необходимо для нормальной организации питания обучающихся по условиям настоящего Договора.

3.1.18. Укомплектовать школьные столовые, буфеты-раздаточные квалифицированными кадрами, обладающими всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

3.1.19. Предоставить список автотранспортных средств, осуществляющих доставку продуктов питания в общеобразовательное учреждение.

3.1.20. Оплачивать за счёт собственных средств и следить за своевременным прохождением работниками столовых (пищеблока) обязательных медицинских и профилактических осмотров, гигиенического обучения и аттестации.

- 3.1.21. Назначить в день заключения Договора ответственное лицо для оперативного решения текущих вопросов по Договору и передать Заказчику информацию об ответственном лице письменно лично либо заказным письмом с уведомлением о вручении, либо по адресу электронной почты Заказчика: должность, Ф.И.О., телефон, адрес электронной почты ответственного лица.
- 3.1.22. Совместно с Заказчиком осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание.
- 3.1.23. Ежемесячно предоставлять акты оказанных услуг и счета на оказанные услуги по организации горячего питания обучающихся Заказчика.
- 3.1.25. В случае необходимости перехода на особый режим работы общеобразовательного учреждения, обеспечить выполнение замены оказания услуги по данному Договору - по организации горячего питания детей на услуги - оказание услуг по обеспечению обучающихся продуктовыми наборами, количество которых определяется исходя из численности обучающихся, получающих горячее питание в общеобразовательных учреждениях.
- 3.2. Исполнитель вправе:
- 3.2.1. По согласованию с Заказчиком определять количество и виды специалистов, необходимых для оказания услуг.
- 3.2.2. Требовать от Заказчика предоставления, необходимой для оказания Услуг технической и иной документации на оборудование, планы, схемы помещений и т.п., а также своевременного оформления документов, необходимых для выполнения Исполнителем своих функций по настоящему Договору.
- 3.3. Заказчик обязан:
- 3.3.1. Осуществлять контроль выполнения принятых Исполнителем обязательств по Договору.
- 3.3.2. Известить Исполнителя об обнаружении недостатков после приемки оказанных услуг, которые не могли быть установлены при обычном способе приемки (скрытые недостатки) в течение 3 (трех) рабочих дней с момента их обнаружения.
- 3.3.3. В установленные сроки возмещать расходы Исполнителя по организации горячего питания детей в соответствии с условиями настоящего Договора, перечисляя денежные средства за питание по фактическому количеству обучающихся, пользующихся горячим питанием, на расчетный счет Исполнителя.
- 3.3.4. Предоставить Исполнителю для организации питания обучающихся Заказчика на безвозмездной основе помещения столовой и кухни площадью 45,0 кв.м, оснащенные мебелью и инвентарём в соответствии с действующими нормами, обеспечивающими соблюдение Исполнителем санитарно-гигиенических требований на период действия настоящего Договора по Акту приема-передачи.
- 3.3.5. Производить текущий и капитальный ремонт помещений, используемых Исполнителем для предоставления питания обучающимся.
- 3.3.6. Следить за состоянием помещений в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПин 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.1.3049-13 и находящейся в них мебели, своевременно осуществлять её ремонт, замену.
- 3.3.7. Предоставлять на безвозмездной основе в соответствии с установленными нормами и оплачивать расходы, связанные с приготовлением пищи: на силовую электроэнергию, освещение, отопление, горячую и холодную воду и использование помещений.
- 3.3.8. Обеспечивать работу водопровода, отопления и электросети в помещениях, используемых Исполнителем в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПин 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 3.3.9. Содержать в исправном состоянии инженерные и коммуникационные сети и нести ответственность за их техническое состояние.
- 3.3.10. Приобретать оборудование, оплачивать монтаж вновь введенного в эксплуатацию оборудования, при необходимости производить его капитальный ремонт. Вновь приобретенное Заказчиком оборудование для пищеблока, столовой учитывается на балансе Заказчика и предоставляется в безвозмездное пользование Исполнителю по Акту приема-передачи.
- 3.3.11. Назначать ответственного представителя из числа сотрудников Заказчика, несущего ответственность за ежедневное предоставление заявки о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания рабочего дня, корректировка заявки – за 3 часа до начала приготовления пищи, а также ведущего учет фактически питающихся обучающихся образовательного учреждения, осуществляющего сверку расчетов с Исполнителем.
- 3.3.12. Создать бракеражную комиссию для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд, проверки качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов. В состав бракеражной комиссии должны входить медицинский работник Заказчика, заведующий производством, организатор школьного питания и повар, может входить представитель родительской общественности. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.3.13. Утверждать совместно с Исполнителем режим и график работы столовой и буфета-раздаточной по дням и часам. При необходимости изменения этого графика одна из сторон ставит в известность другую сторону не позднее чем за два дня. Во время перерывов организовать дежурство преподавателей и обучающихся.

Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным Заказчиком.

3.3.14. Осуществлять за свой счет охрану столовой, оснащение её пожарно-охранной сигнализацией.

3.3.15. Принимать меры к своевременному поступлению и использованию бюджетных средств.

3.3.16. Производить замеры изоляции и сопротивления всего оборудования столовой и буфета Заказчика.

3.3.17. Производить контроль за соблюдением Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание и закупочных цен на продукты, совместно с представителями Исполнителя.

3.4. Заказчик вправе:

3.4.1. Запрашивать и получать в установленном порядке у Исполнителя документацию и информацию, необходимые для выполнения условий Договора.

3.4.2. Выставлять претензии по качеству поставляемых продуктов, готовому горячему питанию.

3.4.3. Требовать от Исполнителя организовать питание и буфетное обслуживание работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

3.4.4. Заключить с Исполнителем соглашение о порядке и условиях оказания услуг по организации питания (в том числе буфетного обслуживания) работников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей).

4. Порядок сдачи и приемки оказываемых услуг.

4.1. Отпуск продукции, предназначенной для питания детей, производится только после бракеража каждого наименования блюда из меню ответственным должностным лицом Заказчика с обязательной отметкой в бракеражном журнале.

При несоответствии продукции органолептическим показателем (вкус, цвет, запах, внешний вид, консистенция) составляется двухсторонний акт, в котором указываются выявленные недостатки продукции. Стоимость данной продукции Заказчиком не оплачивается.

4.2. Заказчик и Исполнитель совместно производят ежедневное контрольное взвешивание блюд с последующим составлением двухстороннего акта. При выявленном недравесии производится корректировка всей партии с обязательным отражением выявленных недостатков в акте и переоценке выпеченных и готовых изделий на продукцию, на то количество, где выявлен недравесии.

4.3. Ответственное должностное лицо Заказчика присутствует при закладке основного, а также дорогостоящего сырья в блюда меню.

4.4. По окончании оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику акт выполненных услуг и накладные за услуги (касающихся оплаты услуг Заказчиком), в котором указывается:

- стоимость оказанных услуг с указанием количества питающихся;
- качество оказанных услуг;
- иная информация, которую Стороны сочтут необходимой указать.

5. Порядок оплаты услуг

5.1. За оказанные Исполнителем услуги, в соответствии с п.п 1.1, и п. 1,2 настоящего договора, Заказчик перечисляет Исполнителю денежную сумму, из расчета на одного ребёнка с учетом торговой надбавки и количество дней посещения.

5.2. Исполнитель устанавливает торговую надбавку согласно Постановлению №158- ПК от 10.12.2008 РЭК.

Объем оказываемых услуг зависит от количества дней посещения детей в осеннем оздоровительном лагере дневного пребывания.

5.4. Форма оплаты безналичная, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, согласно предоставленным счетам, счетов-фактур или накладных.

5.5. Заказчик перечисляет 100% предоплату в течении 5 рабочих дней со дня выставления счета.

Расчеты между сторонами производятся в безналичном порядке путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя. Датой оплаты считается дата списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

6. Срок действия Договора.

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств, но не позднее 23 июня 2026 года

7. Прочие положения.

7.1. Ответственность сторон определяется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. В случае нарушения Исполнителем, Заказчиком сроков оказания услуг, Исполнитель, Заказчик обязан выплатить Заказчику, Исполнителю пени за каждый день просрочки в размере одной трехсотой действующей на день уплаты ставки рефинансирования Центрального банка РФ.

7.3. Исполнитель освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажет, что просрочка исполнения указанного обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине Заказчика.

7.4. Все споры, возникающие по настоящему договору и вытекающие из него, будут разрешаться путем переговоров.

Если стороны не достигнут соглашения в ходе переговоров, то спор подлежит рассмотрению Арбитражным судом Свердловской области.

7.5. Расторжение настоящего договора допускается по соглашению сторон или по решению суда по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.

8. Действие обстоятельств непреодолимой силы

8.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия.

8.2. Сторона, которая не исполняет своего обязательства вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему Договору и представить документы соответствующих органов подтверждающих обстоятельства непреодолимой силы.

9. Юридические адреса и реквизиты сторон

9.1. Заказчик: МКОУ ООШ №14

623957, г.Тавда, ул.Транспортная, 2

ИНН 663400754 КПП 667601001

ОГРН 1026601903569

л/с 03906300770

в Финансовом управлении администрации ТМО СО

р/с 0323164365530006200 в ОКЦ №1 УГУ Банка России//УФК по Свердловской области г.Екатеринбург

к/с 40102810645370000054

БИК 016577551

9.2. Исполнитель: ООО «Тавдинский комбинат общественного питания»

623950, г.Тавда, ул. Кардонская, 45 стр.8

ИНН 6634008120 КПП 663401001

р/сч. 40702810062310000089

к/с 30101810900000000795

ПАО КБ «УБРиР» в г.Екатеринбург

БИК 046577795

10. Подписи сторон

Заказчик:

Директор МКОУ ООШ №14



/Л.В.Гаврилова

« » 2026 года

Исполнитель:

Директор ТК ОП



/Т.А.Ермакова

« » 2026 года


СПЕЦИФИКАЦИЯ
на услуги по организации питания детей
в летнем лагере дневного пребывания
МКОУ ООШ № 14

№ п/п	Наименование товаров/работ/услуг	Цена (руб.)	Кол-во	Ед.изм. Дней	Сумма
1	Питание детей в летнем оздоровительном лагере дневного пребывания Областной бюджет 50 чел. x 221 руб. x 18дн.	231,00	50	18	207900,00

Итого: 207 900,00 рублей

«ЗАКАЗЧИК»

МКОУ ООШ № 14
 Адрес места нахождения:
 623957, Свердловская обл.
 г.Тавда, ул. Транспортная, 2
 Реквизиты:
 ИНН 6634007504 КПП 667601001
 р/с 03231643655530006200
 в ОКЦ № 1 УГУ Банка России// УФК по Свердловской
 области г.Екатеринбург
 к/с 40102810645370000054
 БИК 016577551
 л/с 03906300770 в Финансовом
 Управлении администрации ТМО СО

Директор  /Л.В.Гаврилова/

М.П.



«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

ООО «ТКОП»
 Адрес места нахождения:
 623950, Свердловская обл.
 г.Тавда, ул. Кардонская, д.45,
 стр.8
 Телефон: 8/34360/5-20-80
 Адрес электронной почты:
 tavadakop@mail.ru
 Реквизиты: ИНН 6634008120
 КПП 663401001
 р/с40702810062310000089
 БИК046577795
 ПАО КБ УБРиР г.Екатеринбург

Директор  /Т.А.Ермакова/
 М.П.

