

Муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 152 г. Челябинска» в лице директора Барановой Ларисы Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Заказчик», и Общество с ограниченной ответственностью «Коминат питания «Идеал», в лице директора Ларуты Владимировны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору «Исполнитель» обязуется оказывать услуги по организации питания для обучающихся «Заказчика».

1.2. Настоящий договор заключается в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.3. Источник финансирования: средства автономного учреждения

1.4. Срок оказания услуг: с 09.01.2024 - 29.02.2024

1.5. Место оказания услуг: 454100, г. Челябинск, ул. Чернышова, 3

2. Требования к качеству организации питания

2.1. Заказчик, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», создает бригадную комиссию, для контроля за качеством готовых блюд, в составе не менее трех человек, утверждаемую локальным нормативным актом Заказчика.

2.2. Исполнитель обязуется:

2.2.1. Обеспечить соблюдение требований к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям заказчика в соответствии с Техническим заданием – являющимся неотъемлемым приложением к настоящему договору (Приложение № 1 к настоящему договору).

2.2.2. Обеспечивать доступность проверки членами бригадной комиссии Заказчика, в любом составе, соблюдения требований организации питания обучающихся, условий хранения, состава, соблюдения санитарно-гигиенических процессов приготовления готовых блюд.

3. Права и обязанности сторон

3.1. Заказчик обязан:

3.1.1. Предоставить имущественные помещения для организации питания – пищеблок, складские помещения, цеха, иные помещения, необходимые для приготовления пищи (далее – пищеблок) Исполнителю в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора аренды. 3.1.2. Предоставить имущественные помещения (оборудование и инвентарь) для организации питания, необходимые для приготовления пищи Исполнителем в соответствии с условиями заключенного между Заказчиком и Исполнителем договора аренды. 3.1.3. Принимать оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора. 3.1.4. Производить оплату за оказываемые услуги в соответствии с условиями настоящего договора. 3.1.5. Ежедневно предоставлять Исполнителю информацию о количестве питающихся по категориям на протяжении необходимого количества продления заявки и уточнять заявку в день питания.

3.2. Заказчик имеет право:

3.2.1. Осуществлять контроль за своевременным, надлежащим выполнением Исполнителем условий настоящего договора. Члены бригадной комиссии Заказчика в любом составе вправе находиться в любом технологическом цеха подучения, отпуски, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, складских, производственных, вспомогательных помещений, отдельных залах и других местах во время предоставления, утилизации, борки и выполнения инициации и различных контрольных процедур. 3.2.2. Привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для обеспечения контроля деятельности Исполнителя в части исполнения настоящего договора. 3.2.3. Осуществлять контроль за исполнением настоящего договора с привлечением Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области с привлечением необходимых лабораторных исследований. 3.2.4. Привлекать Исполнителя к ответственности за нарушение им условий настоящего договора в соответствии с действующим законодательством РФ.

3.3. Исполнитель обязан:

В случае выявления нарушения в качестве пищевых продуктов и готовых блюд при моменте приемки исполнителю обязан заманить некачественные блюда и продукты в течение 40 минут (один урок).

5.3. Ежемесячно, не позднее 5 числа месяца, следующего за отчетным, Исполнителем предоставляется Заказчику акт об оказании услуг, в котором указывается цена и объем оказанных услуг и который является основанием для осуществления расчетов.

5.4. Заказчик, в случае отсутствия внятия претензий по поводу оказываемых услуг, подписывает акт об оказании услуг в течение трех рабочих дней с момента предоставления акта Исполнителем. В случае отказа Заказчика подписать акт об оказании услуг, он должен направить Исполнителю письменный мотивированный отказ.

5.5. Услуги по организации питания считаются принятыми в случае отсутствия претензий Заказчика к Исполнителю по поводу оказанных услуг, а в случае наличия таких претензий – после разрешения возникших разногласий. В случае возникновения претензий по поводу качества оказываемых услуг, Заказчик вправе привлекать независимые организации и различные контролирующие органы для разрешения разногласий.

6. Ответственность сторон

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трети от действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации в день просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного срока исполнения обязательств, и устанавливаются в размере не менее одной трети от пени действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации.

6.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств по настоящему договору, в том числе гарантийного обязательства (выплата Заказчику пени), Исполнитель выплачивает Заказчику пени.

Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

6.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим договором, Заказчик направляет Исполнителю письменное требование об уплате неустойки (пени, штрафа) на электронную почту по адресу _____ или заказным письмом по _____

6.5. Неустойка (пени, штраф) уплачивается Исполнителем в течение пяти рабочих дней с момента предъявления Заказчиком письменного требования об уплате неустойки (пени, штрафа).

6.6. Уплата неустоек (пеней, штрафов) не освобождает Стороны от исполнения обязательств, принятых на себя по настоящему договору.

6.7. Сторона освобождается от уплаты неустоек (пеней, штрафов), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

6.8. Исполнитель несет ответственность за нарушение действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнение санитарно-гигиенических и противорадиационных мероприятий, за нарушение санитарно-эпидемиологических требований и реализации, повлекшее распространение в Учреждении приготавливаемой пищи и напитков, их хранение и реализации, представляющих опасность для инфицирования (эпидемий), а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в виде уплаты штрафа в размере 10 % от цены договора Заказчику, а также возмещает возникшие в связи с этим убытки.

6.9. При выявлении нарушений в качестве оказания услуг, пищевых продуктов, готовых блюд исполнитель несет ответственность согласно действующему законодательству.

7. Обязательства непреодолимой силы

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему договору, если это неисполнение явилось следствием непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего договора в результате событий чрезвычайного характера. К обстоятельствам непреодолимой силы относятся события, на которые Стороны не могут оказывать влияние и за возникновение которых ответственности не несет (землетрясение, наводнение, пожар, и другие стихийные бедствия, принятие органами законодательной власти ограничительных норм права и другие). Указанные события должны оказывать прямое влияние на невозможность надлежащего исполнения

12. Реквизиты сторон

5

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью
Комбинат питания «Лидер»
г. Челябинск, ул. Островского д. 7, пом. 2
ИНН 7447233872/КПП 744801001
ОКПО 45662626
ОГРН 1137447016123
р/с 40702810320234216595
ФИЛИАЛ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» БАНКА ВТБ (ПАО)
БИК 044525411
к/с 30101810145250000411

Директор
Лагута В.В.



ЗАКАЗЧИК

МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска»
Юридический адрес:
454100, Челябинская область, г. Челябинск,
ул. Чичерина, д. 3
ИНТН448026195 КПП 744801001
Казначейский счет 03234643757010006900
ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛЯВИНСК
БАНКА РОССИИ/УФК по Челябинской области
г. Челябинска
ЕКС 40102810645370000062
БИК 017501500
Л/С 3047302076А, 3147302094А
в Комитете финансов города Челябинска
Тел.: (351) 796-95-28, 796-95-45
mailto:152@mail.ru

Директор
Л.Б. Баранова



Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования; - обучающиеся, один из родителей которых является участником в специальной военной операции, погибшим (умершим) в результате участия в специальной военной операции; - обучающиеся с графиком работы столовой. Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуги ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении - до 7:00 утра на текущий день. В заявке указывается: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

2. Требования к функционированию характеристик объекта закупки.

Услуги по питанию должны отвечать требованиям:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Регулярное горячее питание детей по (четырёхраздельному) меню, в соответствии с санитарными нормами для детей от 7 до 11 лет (начальная школа 1-4 классы) и 12 лет и старше (5-11 классы), согласованному с Заказчиком.

Услуги по питанию детей должны быть оказаны качественно и в полном объёме. Меню должно учитывать рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Питание учащихся должно соответствовать принципам правильного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приотпаривание на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания должен соответствовать согласованному с заказчиком меню.

3. Требования соответствия характеристикам объекта закупки.

Бюджетное рациональное питание учащихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами. Оказание услуг питания основанных на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями и нормативами Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 и национальными стандартами РФ.

Качество услуг питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и методических документов:

- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в Таможенного союза "О безопасности утилизации".
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки)".
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (Вместе с «ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»).

- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию".
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 "О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности утилизации»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст).
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Технические регламенты Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии Таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебобулочное-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производство"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка соляного корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производство"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов".
- «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания учащихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ, 18.05.2020).
- ГОСТ Р 54607-2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст) и определений (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст).
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 192-ст).
- ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 193-ст).
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст).
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукта общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст).
- ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст).
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст).
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01".
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил".
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.06.2010 N 75 "Об утверждении СанПиН 2.1.4.2653-10 "Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества".

готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

9) Строчное соблюдение условий и технологий приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления емываемых блюд и кулинарных изделий.

10) В случае необходимости разрабатывать по согласованию с заказчиком для каждой возрастной группы детей меню основного и дополнительного питания, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;

11) Исполнитель обязан накрывать столы без привлекения сил заказчика, в том числе обучающихся.

7. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших подготовку (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

8. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 №135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2013 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», если предоставление указанных прав было предусмотрено извещением для целей исполнения муниципального контракта. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения муниципального контракта.

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «Город Челябинск», приобретенного на праве оперативного управления за муниципальными образованиями «Город Челябинск», приобретенного на праве оперативного управления за муниципальными образованиями «Город Челябинск» для создания условий для организации питания в учреждениях городской администрации (Гор. УТВ № 32/7 от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Порядка управления за муниципальными учреждениями и предприятиями и муниципальными учреждениями Челябинской области») на основании п.69.1 решения Челябинской городской администрации от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Порядка управления за муниципальными учреждениями и предприятиями и муниципальными учреждениями Челябинской области») для организации горячего питания обучающихся и работников.

ЗАКАЗЧИК

МАОУ «СОШ № 152 Челябинска»

Директор И.В. Баранова



ИСПОЛНИТЕЛЬ
ООО КП «Индер»

Директор

Ларта В.В.



Расчет цены договора

Категории обучающихся, получающих бюджетные средства на питание	Количество раз питания в день	Количество детей	Количество дней	Количество летодней	Размер бюджетных средств в день, выделяемых на питание учащихся, рублей	Сумма, рублей
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы начального общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды	2	28	37	1 036	153,92	81 616,08
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из малообеспеченных семей	1	28	37	1 036	78,78	81 616,08
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети с нарушениями здоровья, имеющие заболевания, относящиеся к нарушениям состояния здоровья: заболевания, связанные с недостаточностью питания, не связанные с тяжелой патологией и не требующие специальной диеты (белково-энергетическая недостаточность умеренной и легкой степени (код по международной статистической	1	2	37	74	78,78	5 829,72

классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 (V E 44)), и задержку развития, обусловленную белково-энергетической недостаточностью (код по международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, МКБ 10 (V E 45))								
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из семей, находящихся в социально опасном положении, находящихся в трудной жизненной ситуации	1	21	37	777	78,78	61 212,06		
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из многодетных семей	1	59	37	2 183	78,78	171 976,74		
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: дети из семей участников (ветеранов) боевых действий	1	13	37	481	78,78	37 893,18		
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды	2	15	37	555	153,92	85 425,60		
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся, один из родителей которых является военнослужащим	2	3	37	111	153,92	17 085,12		
Отдельные категории обучающихся, осваивающих программы основного общего, среднего общего образования: обучающиеся,	2	7	37	259	153,92	39 865,28		

Один из родителей которых является иным участником специальной военной операции

ИТОГО: 582 516,86

ЗАКАЗЧИК
МАОУ "СОШ № 152 г. Челябинска"



Директор
Д.В. Баранова

ИСПОЛНИТЕЛЬ
ООО КП «Лидер»



Директор
Латуга В.В.

№ п/п	Наименование показателя	Значение показателя
1	Полное наименование юридического лица	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЛИДЕР"
2	Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН)	7447233872
3	Основной государственный регистрационный номер (ОГРН)	1137447016123
4	Место нахождения юридического лица	Челябинская обл Челябинск г
5	Дата внесения сведений о юридическом лице в реестр	01.08.2016
6	Категория субъекта малого или среднего предпринимательства	Микропредприятие
7	Сведения о том, что юридическое лицо является вновь созданным юридическим лицом	Нет
8	Сведения о том, что юридическое лицо является социальным предприятием	Нет
9	Сведения о среднесписочной численности работников юридического лица за предшествующий календарный год	8
Сведения о видах экономической деятельности по Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности		
10	Код и наименование вида деятельности	56.29 - Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
Сведения об основных видах деятельности		
11	Код и наименование вида деятельности	46.31 - Торговля оптовая фруктами и овощами
12	Код и наименование вида деятельности	46.32 - Торговля оптовая мясом и мясными продуктами
13	Код и наименование вида деятельности	46.33 - Торговля оптовая являющаяся молодняком и жирами, яйцами и пищевыми маслами и жирами
14	Код и наименование вида деятельности	46.34 - Торговля оптовая напитками
15	Код и наименование вида деятельности	46.36 - Торговля оптовая сахаром, шоколадом и сахаристыми кондитерскими изделиями
16	Код и наименование вида деятельности	46.38.21 - Торговля оптовая гомогенизированными пищевыми продуктами, детским и диетическим питанием

10 января 2024 г. число месяц прописью год
 содержится в Едином реестре субъектов малого и среднего предпринимательства по состоянию на

ИНН 7 4 4 7 2 3 3 8 7 2

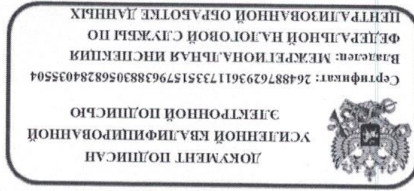
полное наименование юридического лица
 ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЛИДЕР"

Сведения в отношении:

дата формирования сведений Ю099965-24-25602855 номер

СВЕДЕНИЯ из Единого реестра субъектов малого и среднего предпринимательства

Сведения из Единого реестра субъектов малого и среднего предпринимательства в электронной форме, подписанные усиленной квалифицированной электронной подписью, облагают юридической силой в соответствии с пунктом 1 и 3 статьи 6 Федерального закона от 6 апреля 2011 года № 63-ФЗ «Об электронной подписи».



Сведения формируются с сайта ФНС России с использованием сервиса «Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства».

17	Код и наименование вида деятельности	47.11 - Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах
18	Код и наименование вида деятельности	49.4 - Деятельность автомобильного грузового транспорта и услуги по перевозкам
19	Код и наименование вида деятельности	56.10 - Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
20	Код и наименование вида деятельности	56.10.1 - Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания
21	Код и наименование вида деятельности	56.10.3 - Деятельность ресторанов и баров по обеспечению питания в железнодорожных вагонах-ресторанах и на судах
22	Код и наименование вида деятельности	56.21 - Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
23	Код и наименование вида деятельности	56.29 - Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
24	Код и наименование вида деятельности	56.30 - Поддача напитков