

**Договор №1**  
**об оказании услуги по организации питания обучающихся**  
**в организациях среднего образования**

г. Караганда

«3» января 2020 г.

**Коммунальное государственное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №18» акимата города Караганды государственного учреждения «Отдел образования города Караганды»** в лице директора Жазыбекова Абиш Сериковича, действующего на основании Устава № 1833-1930-01-КГУ от 11 января 2012 года, именуемое в дальнейшем «Заказчик» и **Индивидуальный предприниматель «Кулакова Галина Евгеньевна»**, в лице директора Кулаковой Галины Евгеньевны, действующего на основании Свидетельства Серия № 0156172 от 18.05.2007 года, именуемое в дальнейшем «Поставщик», на основании Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31.10.2018 г. №598 и протокола об итогах конкурса по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания в организациях среднего образования, состоявшегося «19» июля 2019 года заключили настоящий Договор об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее – Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

**1.** Поставщик обязуется поставить Заказчику: Услуги по обеспечению горячим питанием школьников 1-11 классов из малообеспеченных семей. Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования, на сумму в размере **2 879 543-00 тенге (Два миллиона восемьсот семьдесят девять тысяч пятьсот сорок три тенге 00 тиын)** без учета НДС

Общая сумма договора составляет **2 879 543-00 тенге (Два миллиона восемьсот семьдесят девять тысяч пятьсот сорок три тенге 00 тиын)** без учета НДС

**Сумма обязательств по кодам:**

**464** -- Отдел образования района (города областного назначения)

**003** – общеобразовательное обучение

**015** – за счет средств местного бюджета

**163** – Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования - **2 879 543-00 тенге (Два миллиона восемьсот семьдесят девять тысяч пятьсот сорок три тенге 00 тиын)**

В стоимость услуги включаются расходы по транспортировке, услуги по страхованию, уплате налогов и других обязательных платежей в бюджет и т.д.

**2.** В данном договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкования:

1) **«Непреодолимая сила (Форс-мажор)»** - чрезвычайные и непреодолимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким

обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке **нужных для** исполнения товаров;

2) **«Услуга»** - предоставление качественного и безопасного питания обучающихся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) **«Заказчик»** - орган или организация среднего образования;

4) **«Товар»** - товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;

5) **«Поставщик»** - физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

6) **«Договор»** - гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

7) **«Цена договора»** - сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

1) настоящий Договор;

2) техническое задание;

3) обеспечение исполнения договора

4. Поставщик вносит обеспечение исполнения Договора (банковская гарантия или гарантийный денежный взнос) на условиях предусмотренных в Правилах организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

5. Не допускается совершение поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается по истечении указанного срока в случае отсутствия нарушений исполнения договора со стороны поставщика, но не более двух раз.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации образования в количестве 56 детей в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты перечисление.

8. Срок оплаты: январь-декабрь 2020г.

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: счет-фактура, акт приема-передачи.

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за указанную услугу или поставку товара по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации среднего образования производится по результатам фактического выполнения услуги в форме и сроки, указанные в пункте 8 настоящего Договора.

12. Стоимость питания на одного обучающегося составляет 317,41 тенге.

13. Предоставление услуги осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14. Задержка выполнения услуги со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или других мер, предусмотренных законодательством.

15. В случае, если Поставщик не предоставляет услугу в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1% от цены договора за каждый день просрочки.

16. За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или всю услугу в срок, предусмотренный Договором, или в течении периода продления Договора, предоставленного Заказчиком.

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору.

17. При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18. Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

19. В случае, если Поставщик становится, неплатежеспособным или включается в Реестр недобросовестных поставщиков, Заказчик расторгает Договор в любое время, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В этом случае, расторжение осуществляется немедленно, а Заказчик

не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если расторжение Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

**20.** Заказчик расторгает договор в любое время в случае нецелесообразности его дальнейшего выполнения, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

**21.** На основании пункта 69, 70 Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 в организации образования создается комиссия по мониторингу за качеством питания (далее бракеражная комиссия).

Поставщик обязан обеспечить доступ бракеражной комиссии к пищеблоку. Не препятствовать в осуществлении мониторинга бракеражной комиссией за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

**22.** Основанием для расторжения Договора является

- несоответствие работников пищеблока заявленным работникам в период конкурса;
- нарушение Поставщиком требований законодательства РК: Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения»; "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"; «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»; и иные нормативные правовые акты;
- систематические нарушения Поставщика, выявленные бракеражной комиссией по мониторингу за качеством питания;
- предписания (иные акты) государственных компетентных и контролирующих органов по фактам нарушения Поставщиком требований законодательства РК;

**23.** Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

**24.** Заказчик и Поставщик прилагают все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

**25.** Если в течение 21 (двадцати одного) дня после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не разрешили спор по Договору, любая из сторон решает вопрос в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

**26.** Договор составляется на государственном и русском языках.

27. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается в виде письма, телеграммы или факса с последующим предоставлением оригинала.

28. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении), в зависимости оттого, какая из этих дат наступит позднее.

29. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым законодательством Республики Казахстан.

30. Настоящим Договором предусматриваются иные штрафные санкции, согласованные Заказчиком и поставщиком в установленном порядке, либо иные условия, не противоречащие законодательству Республики Казахстан.

31. Настоящий Договор вступает в силу после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении Казначейства Министерства финансов Республики Казахстан и после внесения Поставщиком обеспечения исполнения Договора и действует до 31 декабря 2020 года.

32. Настоящий договор регулирует правоотношения, возникающие между Заказчиком и поставщиком в процессе осуществления Заказчиком услуги или приобретения товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

Любые вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса. В случае изменения количества обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания, организатор конкурса вносит соответствующие изменения и дополнения в Договор.

33. Адреса и реквизиты Сторон:

#### Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №18 города Караганды»  
100020, ул. К.Байсеитовой 2а  
БИН 950640001373  
Код резидентства – 1  
Код сектора экономики–2  
Кбе 12  
ИИК KZ63070103KSN3004000  
ГУ «Комитета Казначейства МФ РК»  
г.Караганда  
БИК KKMFKZ2A

#### Поставщик

ИП Кулакова Галина Евгеньевна  
г.Караганда, 23 мкр., д. 19, кв.21  
ИИН 491214450148  
ИИК KZ686010191000067686  
АО«Народный Банк Казахстана»  
г.Караганда  
БИК HSBKKZKX

Директор:  
Жазыбеков А.С.

М.П.

Директор :  
Кулакова Г.Е.

М.П.



**Техническое задание  
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся  
в организации среднего образования**

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №18» акимата города Караганды государственного учреждения «Отдел образования города Караганды».

Питание предоставляется 482 обучающимся, в том числе 56 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму **2 879 543 тенге (Два миллиона восемьсот семьдесят девять тысяч пятьсот сорок три тенге 00 тиын)**, без учета НДС.

Основными целями и задачами по организации питания учащихся в КГУ «Средняя общеобразовательная школа №18» акимата города Караганды ГУ «Отдел образования города Караганды» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой.

Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.

Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет **КГУ СОШ №18 г.Караганды** используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание ,обучающимся первой и второй смены предоставляется согласно расписанию, графику организации образования, утвержденному директором **Жазыбекова Абиша Сериковича.**

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08-00 часов до 17-30 часов (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору организации образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Для отдельных категорий учащихся организуется щадящее и диетическое питание.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.

Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и др.).

У поставщика в наличии должны быть медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.

Организовать горячее питание учащихся согласно перспективному меню;

Выполнять требования законодательства РК; Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»; "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"; «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»; «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»; и иные нормативные правовые акты;

Вести документацию в соответствии с санитарными нормами и правилами;

Обеспечить ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

Не допускать в смежные дни повторяемость блюд (гарниры, крупы);

Ежедневно на видном месте, рядом с уголком здорового питания вывешивать меню, утвержденное директором школы;

Изготавливать пищу из продукции, имеющей документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

Гарантировать качество и безопасность продукции, согласно действующему законодательству;

Не использовать продукты питания:

- не имеющие документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК;

- имеющие нетоварный вид, дефекты, признаки порчи и истекший срок хранения;

- запрещенные к употреблению органами санитарно-эпидемиологического надзора;

Заменять продукцию, имеющую нетоварный вид, дефекты, признаки порчи, истекший срок хранения и не имеющую документы, подтверждающие их безопасность и качество в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» и иными нормативными правовыми актами РК за свой счет. В случае невозможности замены продукции, возвращать такой товар назад;

Обеспечить соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм при доставке, хранении и конечной реализации продукции;

Осуществлять завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;

Обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;

Обеспечить питьевой режим; Объекты обеспечиваются безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с установленными требованиями документов нормирования. На объектах должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (графины, чайники, бачки и другие) или бутилированная, по показателям качества и безопасности соответствует требованиям документов нормирования. Кулеры (диспенсеры) для воды регулярно очищаются согласно инструкции производителя. Для питья используют чистую посуду (стеклянная, фаянсовая, одноразовые стаканчики).



Разрешается использование индивидуальной бутилированной емкости. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов. Так же допускаются стационарные питьевые фонтанчики с наличием ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи высотой не менее десяти сантиметров.

Обеспечить установку электротитанов с подводом горячей воды к ванне, мойкам для мытья и кухонной столовой посуды;

В варочном цеху иметь вытяжную систему в рабочем состоянии в соответствии требованиям;

Иметь в наличии холодильник с термометром;

Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельно мясная продукции);

Иметь столовую посуду в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК в количестве, установленном санитарными нормами и правилами; При дезинфекции применять бактерицидный облучатель. (Бактерицидный облучатель – устройство открытого типа, которое предназначено для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях прямыми ультрафиолетовыми лучами бактерицидного эффекта (253,7 нанометров), от вирусов, бактерий, плесени, грибков, дрожжей, спор и прочих инфекционных микроорганизмов);

Иметь промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

Ежедневно оставлять на пищеблоке пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю;

Соблюдать технологию приготовления пищи;

Соблюдать правила обработки сырых и вареных продуктов;

Не допускать при раздаче пищи касаний руками;

Переключивать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилкой;

Принимать на работу и допускать к работе персонал пищеблока, обязательно прошедший курс санитарного минимума и медицинское обследование, с предоставлением подтверждающих документов (санитарная книжка и сертификат о прохождении курса санитарного минимума), а также имеющий униформу соответствующую санитарным нормам и правилам;

Принимать на должность повара лиц, имеющих соответствующее образование, а также стаж работы, указанный в конкурсной заявке поставщика;

Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;

Обеспечить своевременное прохождение персоналом медицинского обследования;

Исполнять предписания (иные акты) государственных компетентных и контролирующих органов в течение 1 (одного) дня с момента получения акта или в сроки, указанные в актах государственных органов;

Самостоятельно и за свой счет устранять нарушения условий договора, технической спецификации и требований нормативных правовых актов (правовых

актов) РК в течение 1 (одного) дня с момента их выявления Заказчиком (представителем Заказчика) и (или) государственными компетентными и контролирующими органами;

Соблюдать Правила пожарной безопасности;

Предоставить Заказчику (представителю Заказчика) доступ в пищеблок и иные помещения столовой по осуществлению его обязанностей в организации горячего питания, предусмотренные в нормативных правовых актах (правовых актах) РК;

Оплачивать коммунальные услуги за пользование холодной водой, электроэнергией, сточные воды, вывоз ТБО. За тепловую энергию и химически очищенную воду оплату производить согласно площади указанной в договоре найма помещения.

Санитарные правила и нормы определяют санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, медицинского обслуживания и гигиеническому воспитанию учащихся школы.

Учащиеся из малообеспеченных семей с 1 по 11 класс должны получить полноценное рациональное питание. Питание учащихся должно соответствовать нормам на одного учащегося согласно инструкции.

Основными принципами рационального питания школьного возраста являются:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергетическим затратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностями и особенностям организма;
- оптимизация в рационе соотношения белков, жиров и углеводов;
- соблюдение приемлемого соотношения между полиненасыщенными и насыщенными жирными кислотами;
- ежедневное потребление разнообразной пищи с обязательным включением овощей и фруктов;
- максимальное сохранение витаминов в продуктах при кулинарной обработке;
- соблюдение режима питания.

Требования к качеству питания

Продукты питания (сырье и полуфабрикаты) должны иметь сертификаты качества. Не допускается к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Одним из основных документов, которого следует придерживаться, для приготовления пищи в школьных столовых является меню.

В основу составления меню положены следующие принципы:

- обеспечение минимум 1/3 от суточной нормы потребности организма детей в пищевых веществах;
- разнообразие блюд;
- определенное сочетание пищевых продуктов;
- сезонность;
- калорийность блюд;
- стоимость блюд.

**Заказчик**

КГУ «Средняя общеобразовательная  
школа №18 города Караганды»  
100020, ул. К.Байсеитовой 2а  
БИН 950640001373  
Код резидентства – 1  
Код сектора экономики–2  
Кбе 12  
ИИК KZ63070103KSN3004000  
ГУ «Комитета Казначейства МФ РК»  
г.Караганда  
БИК ККМФКZ2А

**Поставщик**

ИП Кулакова Галина Евгеньевна  
г.Караганда, 23 мкр., д. 19, кв.21  
ИИН 491214450148  
ИИК KZ686010191000067686  
АО«Народный Банк Казахстана»  
г.Караганда  
БИК HSBKZZKX

Директор:

Жазыбеков А.С.



Директор :

Кулакова Г.Е.

