

Контракт на оказание услуг общественного питания для обучающихся МБОУ г. Иркутска СОШ № 17 № 108
ИКЗ:213380805136138080100100030000000244

город Иркутск

«08» 02 2021 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 17 (МБОУ г. Иркутска СОШ № 17), именуемое в дальнейшем «Заказчик»), в лице директора Курсаковой Ирины Валентиновны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания г. Иркутска» (МУП «Комбинат питания г. Иркутска»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице исполняющей обязанности директора Черемных Марины Сергеевны, действующей на основании Устава, приказа начальника департамента образования комитета по социальной политике и культуре администрации города Иркутска от 20.10.2020 года № 214-82-331/20, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании п 4 ст. 1 ст. Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется оказать услуги общественного питания для обучающихся Заказчика в помещении пищеблока Заказчика по адресу: г. Иркутск, ул. Степана Разина, д.20, которые включают в себя приобретение продуктов питания, доставку продуктов питания, приготовление блюд (далее - услуги), а Заказчик обязуется оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, определенных настоящим Контрактом.

1.2. Исполнитель осуществляет оказание услуги обучающимся Заказчика при одноразовом питании, включающем в себя: первая смена - завтрак, вторая смена - обед, при двухразовом питании - первая смена - завтрак и обед, вторая смена - обед и полдник.

1.3. Услуга оказывается следующим категориям обучающихся Заказчика:

- обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс);
- обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей и иные категории;
- дети-инвалиды;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;

- пребывающие на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, посещающие муниципальные общеобразовательные организации.

1.4. Объем оказываемых услуг определяется в количестве детских питания и составляет 322.

1.5. Услуги по настоящему Контракту считаются оказанными после подписания Сторонами акта об оказанных услугах.

1.6. При исполнении настоящего Контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Федерального закона (от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»)) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в настоящем Контракте.

2. Цена Контракта и порядок оплаты

2.1. Цена настоящего Контракта составляет 24 900.00 руб. (Двадцать четыре тысячи девятьсот рублей 00 копеек) включает в себя НДС (если Исполнитель является налогоплательщиком НДС), определяется исходя из стоимости питания в день на одного обучающегося в соответствии со Спецификацией (Приложение № 1 к настоящему Контрактному акту), включает в себя стоимость продуктов питания, расходы на приготовление пищи и другие расходы, связанные с надлежащим оказанием услуг по настоящему Контракту.

2.2. Цена настоящего Контрактного акта является твердой, определяется на весь срок исполнения настоящего Контрактного акта, и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных пунктами 2.9 и 2.10 настоящего Контракта.

2.3. Валютой для установления цены настоящего Контракта и расчетов с Исполнителем является рубль Российской Федерации.

2.4. Источником финансирования настоящего Контракта - бюджет города Иркутска.

2.5. Заказчик оплачивает Исполнителю фактически оказанные услуги ежемесячно в следующем порядке:

- за услуги, оказанные с 1 по 15 число каждого месяца - до 30 числа указанного месяца;

- за услуги, оказанные с 16 по 30 (31) число каждого месяца - до 15 числа месяца, следующего за отчетным.

2.6. Исполнитель два раза в месяц не позднее 20-го числа отчетного месяца и 10-го числа месяца, следующего за отчетным, выставляет Заказчику счет с указанием в нем реквизитов настоящего Контракта (номер и дата) и представляет акт об оказанных услугах.

2.7. Оплата по настоящему Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании выставленного Исполнителем счета с указанием в нем реквизитов настоящего Контракта (номер и дата), Оплата за услуги, оказанные в январе 2021 года, производится в течение 30 календарных дней с момента подписания Заказчиком акта об оказанных услугах. Днем оплаты оказанных услуг является день списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.8. Цена настоящего Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения, предусмотренного настоящим Контрактом объема услуг, качества оказываемых услуг и иных условий исполнения настоящего Контракта.

2.9. Настоящий Контракт предусматривает право Заказчика по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения настоящего Контракта изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных настоящим Контрактом оказываемых услуг.

При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены настоящего Контракта пропорционально дополнительному объему услуг исходя из установленной в настоящем Контракте цены единицы услуг, но не более чем на десять процентов цены настоящего Контракта. При уменьшении предусмотренного настоящим Контрактом объема услуг Стороны настоящего Контракта обязаны уменьшить, цену настоящего Контракта исходя из цены единицы услуг.

2.10. Цена настоящего Контракта может быть уменьшена на сумму, подлежащую уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

3. Права и обязанности Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать услуги надлежащим образом в соответствии с условиями настоящего Контракта, требованиями нормативных правовых актов при организации общественного питания детей, в сроки, предусмотренные п.б.1. настоящего Контракта. Услуги в части приготовления пищи подлежат оказанию Исполнителем лично и своими силами.

3.1.2. В день подписания настоящего Контракта:

- представить Заказчику списочный состав работников Исполнителя, которыми будет укомплектован пищеблок Заказчика на период оказания услуг по настоящему Контракту (далее - работники Исполнителя), а также представить для ознакомления личные медицинские книжки установленного образца каждого из них с результатами медицинских осмотров, вакцинации, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работниках Исполнителя, ответственных за организацию питания обучающихся Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работниках Исполнителя, ответственных за участие в комиссии Заказчика по контролю за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции (далее - Комиссия);

- представить Заказчику на согласование меню (согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области), начиная с первого дня оказания Услуг, разработанное на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Санитарно-эпидемиологических правилах и нормах СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае изменения меню предоставлять Заказчику на согласование новое меню, составленное с соблюдением требований, установленных законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей.

В случае окончания срока действия меню, представить Заказчику на согласование новое меню не позднее, чем за 14 дней до окончания срока действия, используемого при оказании Услуг меню;

- согласовать с Заказчиком режим питания обучающихся Заказчика;

- принять у Заказчика во временное пользование на срок действия настоящего Контракта нежилое помещение пищеблока, оборудование (установленное/смонтированное в помещении пищеблока Заказчика) и кухонный инвентарь, необходимые для оказания Услуг по настоящему Контракту, по акту приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря (Приложение № 3 к настоящему Контракту)

В день фактической передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря:

- осуществить совместно с Заказчиком снятие показаний с приборов учета коммунальных ресурсов для отражения их в акте приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря;

- оформить путем его подписания акт приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.1.3. Строго соблюдать требования, установленные законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей.

3.1.4. Использовать при оказании Услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов. Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта.

3.1.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускать:

- использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- использование генно-модифицированных организмов для организации питания обучающихся Заказчика.

3.1.6. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья обучающихся Заказчика.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом требований, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеспечить реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, установленным законодательством Российской Федерации при организации питания детей, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

Ассортимент буфетной продукции (дополнительного питания) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.7. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информацию заносить в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

3.1.8. Размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в обеденной зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организационного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.1.9. Оказывать Услуги в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

Предоставлять Заказчику ежедневное меню с ценой на каждое блюдо.

3.1.10. Своевременно снабжать пищеблок Заказчика необходимыми готовыми блюдами, кулинарными, мучными, кондитерскими и хлебобулочными изделиями с учетом количества питающихся из числа обучающихся Заказчика. Обеспечить за счет собственных помещений (складов) хранение продовольственных товаров, сырья в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области организации питания детей в общеобразовательных организациях. Обеспечить обучающихся Заказчика, принимающих пищу, предметами личной гигиены (салфетки) в необходимом количестве.

3.1.11. Соблюдать требования, установленные законодательством Российской Федерации в области организации питания детей в общеобразовательных организациях, к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Осуществлять обработку продовольственного сырья и все производственные процессы по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области организации питания детей в общеобразовательных организациях.

3.1.12. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются Исполнителем в соответствии с требованиями установленными, законодательством Российской Федерации в области организации общественного питания детей.

- 3.1.13. Предоставлять обучающимся Заказчика питание, удовлетворяющую суточную потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.14. Осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания обучающихся Заказчика, установленным Приложением № 2 к настоящему Контракту.
- 3.1.15. Обеспечить массу порций блюд обучающихся Заказчика и их калорийность в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.16. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирать суточную пробу каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.17. Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения Комиссией контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, а также кулинарной продукции по органолептическим показателям.
- 3.1.18. Для обучающихся Заказчика разного возраста соблюдать суммарные объемы блюд по приемам пищи, которые установлены СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.19. Транспортировка (перевозка), в том числе при доставке Заказчику, и хранение продовольственного (пищевое) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная транспортировка (перевозка) продовольственного (пищевое) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортировки).
- 3.1.20. Осуществлять перед питанием обучающихся Заказчика предварительное накрытие столов (сервировку). Обеспечивать в пищеблоке наличие предметов гигиены (салфетки).
- 3.1.21. Ежедневно вывешивать в обеденно зале ежедневное меню с ценой на каждое блюдо, в котором должны быть указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарной продукции, а также прейскурант буфетной продукции (дополнительное питание), реализуемой Исполнителем в учреждении Заказчика. Осуществлять подписание работником Исполнителя, в лице, ответственном за организацию питания обучающихся Заказчика, талонов на питание обучающихся Заказчика подаваемых классными руководителями Заказчика по каждому классу.
- 3.1.22. Обеспечивать наличие и хранение следующих документов: талонов на питание по каждому классу обучающихся Заказчика, подписанных классными руководителями, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, журналов здоровья и осмотра работников Исполнителя, информации об Исполнителе и оказываемых им услугах.
- 3.1.23. Осуществлять проверку не реже 1 раза в 2 недели качества приготовления пищи и соблюдения меню.
- 3.1.24. Обеспечивать нормальное функционирование пищеблока Заказчика силами своих работников. На весь срок оказания услуг по настоящему Контракту укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами (поварами), имеющими личные медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, вакцинации, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей. Обеспечить работников Исполнителя специальной санитарной одеждой, средствами первой медицинской помощи. Организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками правил личной гигиены, а также иных правил, установленных законодательством Российской Федерации в области организации общественного питания детей. Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями, ожогами или порезами.
- 3.1.25. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, вакцинацию, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию своих работников.
- 3.1.26. При установлении неисправности в работе полученного в пользование от Заказчика имущества либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов сообщить об этом Заказчику в письменной форме в течении 2 рабочих дней с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшее в связи с неисправностью оборудования либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов, несет Исполнитель.
- 3.1.27. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, кухонного инвентаря строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания обучающихся Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгового-ассоциативного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

3.1.28. Возмещать Заказчику расходы по электроэнергии, освещению, отоплению (тепловая энергия и теплоноситель) и холодной воде (водоснабжение и прием сточных вод), связанных с организацией питания обучающихся Заказчика. Оплата должна быть произведена Исполнителем в течение 10 дней, с момента выставления Заказчиком счета на оплату коммунальных ресурсов. Снятие показаний с приборов учета осуществляется Сторонами до 25 числа каждого месяца. Возмещение Заказчику расходов по электроэнергии, за теплоноситель, водоснабжение и прием сточных вод, связанных с организацией питания обучающихся Заказчика, осуществляется на основании прибора учета, установленного в пищеблоке Заказчика. Возмещение Заказчику расходов за тепловую энергию, горячую воду осуществляется согласно расчету, являющемуся Приложением № 5 к настоящему Контракту.

3.1.29. Производить обучение своих работников правилам эксплуатации оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работника, и Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба.

3.1.30. Участвовать в техническом контроле соответствия оборудования паспортным характеристикам перед началом оказания услуг.

3.1.31. Содержать в порядке и чистоте производственные и другие помещения пищеблока, в том числе, производить ежедневную влажную уборку полов в помещениях, занимаемых Исполнителем.

3.1.32. Проводить ежедневную санитарную обработку оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.1.33. Проводить дезинфекцию посуды и кухонного инвентаря по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.1.34. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

3.1.35. Производить уборку обеденных столов в обеденном зале Заказчика после каждого приема пищи обучающихся Заказчика.

3.1.36. Осуществлять мытье столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей.

3.1.37. Осуществлять содержание помещений, занимаемых Исполнителем, в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации при организации общественного питания детей.

3.1.38. Сбор и обращение отходов осуществлять в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

Осуществлять утилизацию жидких пищевых отходов, возникающих в результате оказания Услуг по настоящему Контракту, по требованию Заказчика.

3.1.39. Пищевую продукцию хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием - изготовителем и с соблюдением требований, установленных законодательством Российской Федерации при хранении на складах Заказчика пищевых продуктов, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, в области организации общественного питания детей, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.1.40. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для опетов по организации питания обучающихся Заказчика, ведения маркетинга организации питания обучающихся, а также представлять Заказчику достоверную информацию о поставляемых товарах, в том числе: сведения об основных потребительских свойствах товаров, используемых при оказании услуг; сведения о составе (в том числе о назначении, об условиях применения и хранения продовольствия, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (фасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при определенных заболеваниях; информацию о подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям; необходимые для приемки товара по качеству сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству и иные документы, связанные с оказанием услуг по настоящему Контракту.

3.1.41. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа в пищеблок Заказчика представителям Заказчика, представителей департамента образования комитета по социальной политике и культуре администрации г. Иркутска, являющегося органом управления образованием на территории муниципального образования город Иркутск, а также осуществляющего функции и полномочия учредителя Заказчика, представителей структурного подразделения администрации города Иркутска, осуществляющего контроль за деятельностью предпринимательского общественного питания, а также контролирующих государственных органов для проведения проверки за соблюдением условий настоящего Контракта в части качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся Заказчика, а также качества оказания услуг по настоящему Контракту.

3.1.42. Осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.1.43. Два раза в месяц не позднее 20-го числа отчетного месяца и 10-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять Заказчику счет с указанием в нем реквизитов настоящего Контракта (номер и дата) и акт об оказанных услугах. За услуги, оказанные в январе 2021 года, счет и акт об оказанных услугах представить Заказчику не позднее «15» января 2022 года.

3.1.44. Во избежание срыва в питании обучающихся Заказчика обеспечить хранение 3-дневного запаса продуктов с сохранением их качественных характеристик.

3.1.45. Восстановить повреждение асфальтового покрытия и обеспечить высадку зеленых насаждений, в случае их повреждения в процессе оказания услуги.

3.1.46. Предоставлять доступ к помещениям пищеблока Заказчику для проведения плановых дезинсекционных и дератизационных работ. В случае возникновения необходимости, Исполнитель проводит дополнительные (внеплановые) дезинсекционные и дератизационные работы в помещениях пищеблока (профилактические и истребительные) за счет собственных средств.

3.1.47. Обеспечивать необходимым рабочим инструментом, расходными материалами и иными необходимыми ресурсами своих работников (заведующих производством и иных работников) в необходимом для надлежащего исполнения настоящего Контракта объеме и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.1.48. В случае поломки оборудования, переданного в безвозмездное пользование в соответствии с условиями настоящего Контракта, не по вине Исполнителя, Исполнителем в течение одного рабочего дня подается заявка Заказчику о необходимости проведения ремонта оборудования. Факт поломки оборудования фиксируется актом, который составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, а также ответственным работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. В случае отказа от подписания акта, в акте делается соответствующая отметка.

3.1.49. В случае смены работника Исполнителя, работающего в пищеблоке Заказчика в должности заведующего производством, Стороны по настоящему Контракту в 3-х дневный срок составляют двусторонний акт, в котором указывается наименование, количество и работоспособность оборудования (установленного/смонтированного в пищеблоке Заказчика), а также наименование и количество кухонного инвентаря, переданных в безвозмездное пользование Исполнителю.

3.1.50. В случае осуществления безналичного расчета с обучающимися Заказчика в пищеблоке в целях безопасности и соблюдения прав несовершеннолетних, организовать данный безналичный расчет с использованием оборудования и технологий банковской организации, имеющей соответствующую лицензию на ведение данной деятельности.

3.1.51. Обеспечивать соответствие массы порционных блюд выходу (веса) блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, допускать блюдо к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.1. Заказчик обязан:

3.2.1. В день вступления в силу настоящего Контракта:

- передать Исполнителю во временное пользование на срок действия настоящего Контракта нежилое помещение пищеблока, оборудование (установленное/смонтированное в помещении буфет-раздаточной Заказчика) и кухонный инвентарь, необходимые для оказания Услуг по настоящему Контракту, по акту приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря (Приложение № 3 к настоящему Контракту)

• обеспечить наличие в учреждении Заказчика положения об организации питания обучающихся Заказчика, утвержденное приказом руководителя Заказчика, и направить данное положение Исполнителю в течение 10 рабочих дней;

- обеспечить назначение лиц, ответственных за организацию питания в учреждении Заказчика;

- осуществить проверку всех документов, представленных Исполнителем в отношении его работников;

- утвердить состав Комиссии, включив в ее состав представителей администрации Заказчика, медицинского работника и работника Исполнителя, ответственного за участие в Комиссии (не менее трех человек);

- согласовать меню, представленное Исполнителем (согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области), при наличии замечаний, направить их в течение 7-ми дневного срока с момента получения меню.

- представить на согласование Исполнителю режим питания обучающихся.

В день фактической передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря:

- снять показания с приборов учета коммунальных ресурсов и отразить их в акте приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря;

- оформить путем его подписания акт приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря, переданных Заказчиком во временное безвозмездное пользование Исполнителю.

3.2.2. Обеспечить пищеблок оборудованием, кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой.

3.2.3. Обеспечить ведение установленной документации по организации питания в соответствии с требованиями настоящего Контракта, санитарных норм и правил в части своих полномочий.

3.2.4. Обеспечить работу Комиссии, осуществляющей приемочный контроль готовой кулинарной продукции. Согласовывать ежедневное меню обучающихся руководителем Заказчика.

3.2.5. Осуществлять следующие виды контроля и надзора за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя:

3.2.5.1. ежедневный контроль:

- за надлежащей работой Комиссии;
- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением меню;
- за массой порций блюд обучающихся Заказчика;
- за исправной работой оборудования в пищеблоке;
- за состоянием здоровья обучающихся.

3.2.5.2. систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых рационов;
- за пищевой и энергетической ценностью рационов;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за сохранностью имущества, переданного Исполнителю для оказания услуг.

3.2.6. С целью проведения систематического контроля в течение 3 рабочих дней с момента заключения настоящего Контракта утвердить план проверок соблюдения Исполнителем требований настоящего Контракта и санитарного законодательства в сфере организации питания обучающихся, и направить копию данного плана в департамент образования комитета по социальной политике и культуре администрации г. Иркутска.

3.2.7. Для осуществления контроля соответствия результатов оказываемых услуг требованиям, изложенным в настоящем Контракте, Заказчик обязан в соответствии с утвержденным планом проверок:

- посещать пищеблок в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся с отражением результатов в акте проверки;
- проверять работоспособность оборудования в пищеблоке, а также соблюдение работниками Исполнителя правил эксплуатации данного оборудования;
- проверять сохранность переданного кухонного инвентаря;
- проверять соответствие фактического рациона питания обучающихся примерному и ежедневному меню;
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания обучающихся от Исполнителя;
- проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и представителей Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

3.2.8. При необходимости для проведения проверки привлекать компетентные организации (структурное подразделение администрации города Иркутска, осуществляющее контроль за деятельностью предприятий общественного питания, Управление Роспотребнадзора по Иркутской области, а также иные организации).

3.2.9. Не допускать привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря работников Заказчика.

3.2.10. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, в соответствии с соблюдением законодательства Российской Федерации в области организации питания детей в общеобразовательных организациях.

3.2.11. Контролировать проведение дезинсекционных и дератизационных работ Исполнителем в помещениях пищеблока в случае возникновения необходимости проведения дополнительных (внеплановых) дезинсекционных и дератизационных работ.

3.2.12. Осуществлять контроль за соблюдением, работниками Исполнителя установленного режима пожарной безопасности в помещениях пищеблока.

3.2.13. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега.

3.2.14. Вести учет количества обучающихся, получающих питание в учреждении Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости обучающихся. Подавать ежедневно талоны на питание обучающихся по каждому классу с указанием наименования Заказчика, класса, количества обучающихся, подлежащих организованному питанию бесплатно в разрезе источников финансирования, и количества обучающихся, подлежащих организованному питанию за плату. Талон должен быть подписан классным руководителем, а также работником Исполнителя, который работает в пищеблоке Заказчика в должности заведующего производством.

3.2.15. Производить оплату услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту, в порядке и в сроки, установленные в разделе 2 настоящего Контракта.

3.2.16. Осуществлять совместно с Исполнителем сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.2.17. В течение 2 рабочих дней со дня получения от Исполнителя акта об оказанных услугах, подписанного Исполнителем, принять оказанные услуги путем подписания акта об оказанных услугах, либо направить, Исполнителю мотивированный отказ от приемки оказанных услуг.

3.2.18. Осуществлять приемку оказанных услуг в строгом соответствии с требованиями раздела 4 настоящего Контракта.

3.2.19. Осуществлять совместно с Исполнителем снятие показаний приборов учета коммунальных ресурсов до 25 числа каждого месяца и выставлять Исполнителю ежемесячно счета на оплату коммунальных ресурсов в срок до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

3.2.20. Сообщать Исполнителю о плановом отключении эл-энергии на территории учреждения в **разные** сроки.

3.2.21. Ежедневно подавать заявки на питание льготной категории обучающихся и организованное питание за родительскую плату в срок не позднее 8 час. 15 мин - в отношении обучающихся, питающихся в первую смену, не позднее 14 час. 15 мин. - в отношении обучающихся, питающихся во вторую смену. Указанная заявка оформляется Заказчиком по форме, установленной Исполнителем.

4. Порядок приемки оказанных услуг

4.1. Приемка оказанных услуг осуществляется путем подписания акта об оказанных услугах. Акт об оказанных услугах подлежит подписанию Заказчиком в случае надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств по настоящему Контракту.

4.2. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных настоящим Контрактом, в части их соответствия условиям настоящего Контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных настоящим Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к её проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон о контрактной системе).

4.3. Заказчик в случае обнаружения ненадлежащего исполнения либо неисполнения Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, обязан оформить соответствующий акт выявленных недостатков. В акте должно быть отражено:

- время и место его составления;
- перечень недостатков, подлежащих устранению (выявленные недостатки в ходе оказания услуг);
- пункт санитарных норм и правил, которые нарушил Исполнитель при оказании услуг (при возможности);
- перечень имущества Заказчика, его стоимость (при причинении вреда имуществу Заказчика);
- сроки устранения недостатков, а в случае причинения вреда имуществу Заказчика - сроки его ремонта либо замены за счет Исполнителя.

- иные обстоятельства, связанные с ненадлежащим исполнением либо неисполнением Исполнителем своих обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом

4.4. Акт составляется в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон и подлежит подписанию работником Заказчика, ответственным за организацию питания в учреждении Заказчика, руководителем Заказчика, медицинским работником (в случае установления некачественного оказания Исполнителем услуг) и работником Исполнителя, ответственным за организацию питания обучающихся Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания обучающихся Заказчика, делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ работника Исполнителя от подписи на акте подтверждает факт, ненадлежащего исполнения или неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта, отраженных в акте.

4.5. Акт подлежит направлению Исполнителю в течение 1 рабочего дня с момента его составления посредством почтовой либо факсимильной связи, либо путем его вручения Исполнителю.

4.6. Исполнитель в случае получения от Заказчика акта с перечнем выявленных недостатков, необходимых доработок и сроком их устранения, в течение 2 (двух) рабочих дней обязан устранить полученные от Заказчика замечания/недостатки, произвести доработки и передать Заказчику приведенный в соответствие с предъявленными требованиями/замечаниями комплект отчетной документации, отчет об устранении недостатков, выполнении необходимых доработок, а также повторный подписанный Исполнителем акт об оказанных услугах для принятия Заказчиком услуг. В случае, если при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов, и (или) при проведении бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов выявлены недостатки в продовольственном сырье или пищевых продуктах, Исполнитель обязан произвести замену указанных продуктов на аналогичные в течение 3 часов с момента получения акта выявленных недостатков.

4.7. При возникновении разногласий в оценке соответствия пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, требованиям по качеству, указанным в настоящем Контракте, Стороны вправе привлекать для проверки качества независимых экспертов. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, при наличии между Сторонами спора относительно качества пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, расходы на их проведение несет Исполнитель. При проведении Исполнителем или Заказчиком лабораторных исследований (в аккредитованной в установленном порядке лаборатории) отобранных в присутствии представителя Исполнителя проб пищевых продуктов, используемых при оказании услуг, и установлении факта несоответствия продукции требованиям качества, безопасности или пищевой ценности Исполнитель полностью возмещает Заказчику все убытки, понесенные им в результате поставки некачественной продукции.

5. Ответственность Сторон

5.1. За неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

5.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пени).

5.3. В случае нарушения Исполнителем сроков исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику пеню, а также возмещает причиненные убытки.

5.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня следующего после дня истечения, установленного настоящим контрактом срока исполнения обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены настоящего контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф и возмещает причиненные неисполнением указанных обязательств убытки в полном объеме. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением, просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063» (далее - Постановление Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042).¹

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем, обязательства, предусмотренного настоящим контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в настоящем контракте таких обязательств), Исполнитель выплачивает Заказчику штраф и возмещает причиненные неисполнением указанных обязательств убытки в полном объеме. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.²

5.7. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего Контракта.

5.8. В случае нарушения Заказчиком срока оплаты оказанной Услуги Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы, за каждый день просрочки, начиная со дня, следующего после дня истечения срока, установленного настоящим контрактом, до момента полного исполнения соответствующего обязательства по настоящему контракту.

5.9. За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, Заказчик уплачивает Исполнителю штраф. Размер штрафа установлен Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.³

5.10. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

5.11. Сторона, допустившая нарушение обязательств по настоящему контракту, обязана произвести уплату пени (штрафа), возмещение убытков, предусмотренных разделом 5 настоящего контракта, в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента получения письменного требования об этом другой стороны. Уплата пени и (или) штрафа, возмещение убытков не освобождает стороны от исполнения своих обязательств по настоящему контракту.

¹ Размер штрафа определяется в следующем порядке:

- 1) процентов Цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

В случае заключения контракта по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 Статьи 30 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

² Размер штрафа определяется в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

³ Размер штрафа определяется в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. руб. ей (включительно);
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

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

6. Срок действия Контракта

6.1. Срок оказания услуг: 11 января 2021 г.

Оказание услуг осуществляется ежедневно с понедельника по субботу в соответствии с Режимом питания обучающихся, установленным приложением № 2 к настоящему Контракту, кроме воскресенья, праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, в связи с чрезвычайными ситуациями, карантином и иными уважительными причинами.

6.2. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения, распространяет свое действие на правоотношения сторон, сложившиеся с 11 января 2021 г. и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

7. Действие непреодолимой силы

7.1. Стороны, не исполнившие или ненадлежащим образом исполнившие обязательства по настоящему Контракту, освобождаются от ответственности, если докажут, что надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту оказалось невозможным вследствие наступления обстоятельств непреодолимой силы. При этом сроки выполнения обязательств по настоящему Контракту соразмерно продлеваются на срок действия указанных обстоятельств.

7.2. Каждая из Сторон обязана письменно сообщить о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не позднее 1 рабочего дня с начала их действия.

7.3. Не уведомление либо несвоевременное уведомление о наступлении обстоятельств непреодолимой силы не дает Сторонам право ссылаться при невозможности выполнить свои обязанности по настоящему Контракту на наступление названных обстоятельств.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все споры или разногласия, возникшие между Сторонами по настоящему Контракту, и в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними и/или с соблюдением досудебного претензионного порядка. Срок официального ответа на претензию - 3 рабочих дня с момента ее получения.

8.2. В случае невозможности разрешения споров или разногласий путем переговоров, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Иркутской области (либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством РФ в случае, если Исполнителем является физическое лицо).

9. Порядок расторжения Контракта

9.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут:

- по соглашению Сторон;

- в судебном порядке;

• в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

9.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в следующих случаях:

9.2.1. При существенном нарушении условий настоящего Контракта Исполнителем:

9.2.1.1. В случае просрочки оказания услуг, устранения недостатков услуги более чем на 3 дня.

9.2.2. При отступлении Исполнителя в процессе оказания услуги от условий настоящего Контракта, при наличии недостатков услуги, которые не были устранены в установленный Заказчиком срок, либо являются существенными и неустранимыми.

9.2.3. В иных случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ.

9.3. Расторжение настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения настоящего Контракта осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

9.4. Расторжение настоящего Контракта по соглашению сторон производится Сторонами путем подписания соответствующего соглашения о расторжении. В случае расторжения настоящего Контракта по соглашению Сторон Стороны подписывают акт сверки расчетов, отображающий расчеты Сторон за период исполнения настоящего Контракта до момента его расторжения, а также объем услуг, фактически оказанных Исполнителем Заказчику.

10. Заключительные положения

10.1. Взаимоотношения Сторон, не урегулированные настоящим Контрактом, регулируются действующим законодательством.

10.2. Стороны при изменении наименования, местонахождения, юридического адреса, банковских и иных реквизитов, или реорганизации обязаны не позднее 2 (двух) рабочих дней с даты осуществления таких изменений письменно сообщать друг другу о таких изменениях.

10.3. Неисполнение стороной обязательства, предусмотренного п. 10.2. настоящего Контракта, лишает ее права ссылаться на неисполнение или ненадлежащее исполнение другой стороной обязательств, связанных с

осуществлением расчетов по настоящему контракту, направлением другой Стороне предусмотренных настоящим контрактом документов и уведомлений.

10.4. Настоящий контракт составлен на бумажном носителе в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу по 1 (одному) экземпляру для каждой из Сторон.

10.5. К настоящему контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение № 1 - Спецификация;

Приложение № 2 - Режим питания обучающихся Заказчика;

Приложение № 3 - Акт приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря

Приложение № 4 - Расчет расходов за тепловую энергию, горячую воду, подлежащих возмещению Исполнителем.

11. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи Сторон

ЗАКАЗЧИК

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 17
(МБОУ г. Иркутск СОШ № 17)
664025, г. Иркутск, ул. Степана Разина, 20;
тел. (3952) 33-54-73
e-mail: shkola17irk@mail.ru
ИНН 3808051361, к/п 380501001
БИК 012520101

УФК по Иркутской области
ДФ КБКИФ г. Иркутска
с: 03234643257010003400
л/с: 2190223051 1

р/с 401028



Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

МУП «Комбинат питания г. Иркутска»
Юридический адрес: 664046, г. Иркутск,
б-р Постышева, 41.
Почтовый адрес: 664046, г. Иркутск,
б-р Постышева, 41,
ИНН 38123-04-69
e-mail: 231782irkomplit.ru
ИНН 3811154695
ЮИП 381101001
р/счет: 40702810018020024781
Иркутский банк ПАО Сбербанк
к/счет: 30101810900000000607
БИК 042520607

И.о. директора

М.С. Черемных



Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г. на сумму 24900,00 руб.

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.


О.В. Иекина
2020г

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.


2020г
сумма 24900,00 руб.

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.


Г.В. Шныкова
2020г

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.


А.В. Минько
2020г

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.


Е.А. Бессонова
2020г

Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.
Историческое свидетельство от 2020 г.

Спецификация

| | Количество обучающихся 1-4 классов | стоимость питания обучающихся 1-4 классов (руб.) | Итого, руб. | Количество обучающихся 5-11 классов | стоимость питания обучающихся 5-11 классов (руб.) | Итого, руб. |
|---------|------------------------------------|--|-------------|-------------------------------------|---|-----------------|
| завтрак | 155 | 73,00 | 113 15,00 | 58+ЦП(11НВ) | 79,00 | 4740,00 |
| обед | 107 | 81,00 | 8667,00 | 2(11НВ) | 89,00 | 178,00 |
| итого | 262 | х | 19982,00 | 60 | х | 4918,00 |
| | | | | | Всего | 24900,00 |

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 17



В Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И. о. Директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска»

М. С. Черемных



Режим питания обучающихся Заказчика

Питание 1-4 классы

1 смена: 1а, 1б, 1в, 3б, 4а, 4б.

2 смена: 2а, 2б, 2в, 3а, 3б.

Питание 5-11 классы

1 смена: 5а, 5б, 6а, 6б, 6в, 7а, 7б, 8а, 8б, 9а, 9б, 10а, 10б, 11а, 11б.

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 17



И. В. Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И. о. директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска»

М. С. Черемных



Акт приема - передачи помещений, оборудования и кухонного инвентаря

г. Иркутск

г. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 17 (МБОУ г. Иркутска СОШ № 17), именуемое в дальнейшем: «Заказчик», в лице директора Курсаковой Ирины Валентиновны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания г. Иркутска» (МУП «Комбинат питания г. Иркутска»), именуемое в дальнейшем: «Исполнитель», в лице исполняющей обязанности директора Черемных Марины Сергеевны, действующей на основании Устава, приказа начальника департамента образования комитета по социальной политике и культуре администрации города Иркутска от 20.10.2020 года № 214-82-331/20, с другой стороны, именуемые в дальнейшем совместно «Стороны», на основании контракта на оказание услуг общественного питания обучающихся МБОУ г. Иркутска СОШ № 17 от _____ № _____ (далее - Контракт) произвели приема-передачу помещений, оборудования и кухонного инвентаря:

1. Месторасположение нежилого помещения: г. Иркутск, ул. Степана Разина, д.20,
2. Площадь нежилого помещения: 263,5 кв. м
3. Перечень оборудования, установленного/смонтированного в помещении пищеблока Заказчика и кухонного инвентаря, переданного по настоящему акту, установлен в Приложении № 1 к настоящему акту.
4. Показания приборов учета по каждому из коммунальных ресурсов:
воды холодная 2356 куб. м.; горячая 1249 куб. м.
электрической энергии 321377 кв. ч.
тепловой энергии _____

Настоящий акт является неотъемлемой частью Контракта, составлен в 2-х экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

Подписи Сторон:

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 17



И.В. Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И. о. директора МУП «Комбинат питания г. Иркутска»

М.С. Черемных



Приложение № 1 к Акту приема - передачи
 помещений, оборудования и кухонного инвентаря
 к контрагенту на оказание услуг общественного питания
 обучающихся МБОУ г. Иркутска СОШ № 17
 от _____ к _____

**Перечень помещений, оборудования и кухонного инвентаря, подлежащих
 передаче Исполнителю**

| Наименование, технические характеристики и адрес помещений | Балансовая стоимость помещений, руб | Площадь передаваемых помещений, кв.м. |
|---|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Нежилое помещение, расположенное на I этаже здания по адресу: г. Иркутск, ул. Степана Разина, 20, номера помещений по техническому паспорту здания № 2,3А,5,6,7,8,9,29,30,31,31а,32,33,34,35,36,37,38,39,41,42,43 (1/2 часть). | 1407540,58 | 263,5 |
| Итого: | | |
| 1. Площадь помещения по адресу: г. Иркутск, ул. Степана Разина, 20. | 1407540,58 | 263,5 |

| Инвентарный номер имущества, мебели | Наименование движимого имущества, мебели | Балансовая стоимость движимого имущества, мебели, руб. | Количество, шт. |
|-------------------------------------|--|--|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 174101341042 | Ванна моечная двухсекционная | 1300,00 | 1 |
| 3101043100435 | Ванна моечная 700*700 | 8384,60 | 1 |
| 3101043100436 | Ванна моечная 700*700 | 8384,60 | 1 |
| 3101043101055 | Ванна моечная ВСМ 1/700 | 8324,65 | 1 |
| 3101043101056 | Ванна моечная ВСМ 1/700 | 8324,65 | 1 |
| 3101043101057 | Ванна моечная ВСМ J/700 | 8324,65 | 1 |
| 3101043101058 | Ванна моечная ВСМ 1/700 | 8324,65 | 1 |
| 3101043101052 | Ванна моечная ВСМ J/700/1550 | 13300,97 | 1 |
| 174101362250 | Ванна моечная 3-х секционная глуб.450 | 20677,84 | 1 |
| 3101043100012 | Ванна моечная однасекционная МВ | 4320,35 | 1 |
| 3101043100013 | Ванна моечная однасекционная МВ | 4320,35 | 1 |
| 174101341041 | Весы CAS Corp/Ltd SW-5 | 3159,00 | 1 |
| 3101043101067 | есть настольные электронные ВЭУ-2-5/1 | 5447,52 | 1 |

| | | | |
|-----------------|--|-----------|---|
| 310\043101068 | Весы настольные электронные ВЭУ-2-ю5/1 | 5447,52 | 1 |
| 3101043101069 | Весы настольные электронные ВЭУ-2-05/1 | 5447,52 | 1 |
| 3101043100999 | Весы товарные ВТ8908-!00 | 3643,03 | 1 |
| 174!01363302 | Весы товарные с увеличенной платформой | 19200,00 | 1 |
| 174!01362220 | Водонагреватель | 11127,00 | 1 |
| 3101043101060 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043101061 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043101063 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043101064 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043101059 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043101062 | Зонд вентиляционный ЗВН-900 | 19080,00 | 1 |
| 3101043\01050 | Картофелечистка МОК-150М | 19841,50 | 1 |
| 3101063101044 | !Кассовый стол | 9536,87 | 1 |
| 3101063101048 | !Кипятильник электрический ЭКН-100 | 10120,00 | 1 |
| 174!01362254 | Ки11ятильник НКН-НВД10 (Юл) | 3709,00 | 1 |
| 1101043100011 | котел 50 л двойное дно. | 4900,00 | 1 |
| 3101063101049 | Котел пищеварочный "КПЭМ-60" | 53161,40 | 1 |
| 174101363312 | !парь морозильный Derby | 37569,00 | 1 |
| 1101063 1013 19 | Ларь низкотемпературный ЛН 500 | 23860,00 | 1 |
| 3101063101046 | Мармит вторых блюд МВБ1170 | 21964,91 | 1 |
|]74101363311 | Машина овощерезательная | 49461,00 | 1 |
| 310104311045 | Машина овощерезательная "Гамма" | 16800,00 | 1 |
| 3)01043101045 | !Машина посудомоечная Е-50 | 79700,00 | 1 |
| 174101362253 | Машина посудомоечная МПК-700К-01 | 137450,00 | 1 |
| 3101043101093 | Машина тестомесильная МТМ-65 М | 38900,00 | 1 |
| 3101043101090 | Машина универсальная кухонная УКМ-06 | 45850,00 | 1 |

| | | | |
|---------------|--|-----------|---|
| 174101363309 | Миксер планетарный | 23678,00 | 1 |
| 310106310983 | Морозильный ларь Б-355К-5 Бирюса | 14187,50 | 1 |
| 174101363310 | Мясорубка SXC-12 | 15522,00 | 1 |
| 3101043101091 | Мясорубка МИМ-300 | 15200,00 | 1 |
| 3101063101043 | Охлаждаемый стол | 48294,78 | 1 |
| 3101063\0997 | Пароконвектомат ПКА | 115911,27 | 1 |
| 310106310994 | Плита электрическая "Традиция " | 34535,45 | 1 |
| 174101362221 | Плита Stillag | 25034,84 | 1 |
| 174101362251 | Предмочн. стол с душирующим устройством | 31487,35 | 1 |
| 3101043101092 | Просеиватель электрический "Каскад" | 19540,00 | 1 |
| 174101362256 | Тковорода электрич. ЭСК-90-0,47-70 (70л) | 94098,00 | 1 |
| 174101362252 | Стеллаж металлический 1000*500* 1750 4 полки | 7803,00 | 1 |
| 172101341087 | Стеллажпередвижной ТСП-16 (тележка) | 9100,00 | 1 |
| 3101043101088 | Стеллажпередвижной ТСП-16 (тележка) | 9100,00 | 1 |
| 310106310924 | Стеллаж производственный | 9272,00 | 1 |
| 310106310432 | Стеллаж производственный | 9272,00 | 1 |
| 310106310433 | Стеллаж производственный | 9272,00 | 1 |
| 174101362222 | Стеллаж | 7240,00 | 1 |
| 172101361079 | Стеллаж СТК-600/400 | 6100 | 1 |
| 172101361080 | Стеллаж СТК-600/400 | 6100 | 1 |
| 172101361084 | Стеллаж СТК-950/400 | 7015,63 | 1 |
| 172101361083 | Стеллаж СТК-950/400 | 7015,63 | 1 |
| 172101361082 | Стеллаж СТК-950/400 | 7015,63 | 1 |
| 172101361085 | Стеллаж СТК-950/400 | 7015,63 | 1 |
| 172101361081 | Стеллаж СТК-950/400 | 7015,63 | 1 |
| 6/1-1 | Стол раздаточный с бортом | 23298,00 | 3 |

| | | | |
|---------------|--|---------------------|----|
| 3101063101047 | ст. стойка для приборов, подносов МПХ 650 | 10665,96 | 1 |
| 3101063101036 | стол для сбора остатков пищи | 5179,80 | 1 |
| 3101063101071 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101072 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101073 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101074 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101075 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101076 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101077 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 3101063101078 | Стол производственный СР-3/1200-С | 5600,00 | 1 |
| 310106310445 | Стол разделочный с бортиком 1500*600 | 7027,80 | 1 |
| 310106310446 | Стол разделочный с бортиком 1500*600 | 7027,80 | 1 |
| 3101063101065 | Тележка универсальная КП-630 А | 9465,00 | 1 |
| 1101063101190 | Универсальный привод «УКМ» | 63000,00 | 1 |
| 172101361330 | Холодильник со стеклянной дверцей "Бирюза" | 16000,00 | 1 |
| 3101063101086 | Шкаф кухонный ШЗК-1200 | 28400,00 | 1 |
| 310106310998 | Шкаф пекарный | 35783,40 | 1 |
| 174101362255 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри | 35578,00 | 1 |
| 174101363306 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,5 М | 35149,00 | 1 |
| 174101363307 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,5 УМ | 44042,00 | 1 |
| 174101363308 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,5 УМ 0,48 м3 | 44042,00 | 1 |
| 174101363305 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,7 УМ 0,63 м3 | 38045,00 | 1 |
| 174101363303 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,7 УМ | 46896,00 | 1 |
| 174101363304 | Шкаф холодильный глухая дверь Капри 0,7 УМ 0,68 м3 | 46896,00 | 1 |
| 310106310993 | Шкаф холодильный Стинол RF-345 | 13375,00 | 1 |
| 310106310989 | Шкаф холодильный Стинол RF-345 | 13375,00 | 1 |
| Итого | | 1 939 634,68 | 93 |

| Наименование кухонного инвентаря, необходимого для приготовления пищи | Количество, шт. | Балансовая стоимость, в руб. |
|---|-----------------|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Бак 58 л | 1 | 759,00 |
| Ведро 3 л с крышкой | 4 | 259,60 |
| Ведро нерж. 10л | 4 | 3568,00 |
| Венчик 30см нерж.8 спиц | 1 | 280,00 |
| Венчик 500* 180мм нерж. 12 спиц | 1 | 385,00 |
| Веселка деревянная 350*50 1м | 2 | 130,00 |
| Гастроемкость сплошная нерж 327*265* 150 | 2 | 1436,00 |
| Гастроемкость сплошная нерж 530*325 * 100 | 2 | 1640,00 |
| Доска разделочная с деревян. стяжками 500*300*40 | 5 | 3415,00 |
| Доска разделочная с деревян. стяжками 600*300*40 | 5 | 3065,00 |
| Дуршлаг на подставке нерж. 38см !5л | 1 | 2718,00 |
| Казан 10 л алюм. Литой | 1 | 687,75 |
| Картофелемялка 450 мм круглая | 1 | 214,34 |
| Касета для столовых приборов | 2 | 3400,00 |
| Кастрюля 11 л | 1 | 2422,35 |
| Кастрюля 11 л нерж. | 1 | 2942,00 |
| Кастрюля 5 л | 1 | 1228,54 |
| Кастрюля 7 л | 1 | 1545,11 |
| Кастрюля 9 л | 1 | 1784,08 |
| Кастрюля 9л нерж. | 2 | 4334,00 |
| Кастрюля алюм 20 л | 3 | 1710,63 |
| Котел 37 л нерж. двойное дно | 2 | 9262,00 |
| Котел атом 40 л | 2 | 2274,32 |
| Ложка гарнирная нерж.150мм | 3 | 504,00 |

| | | |
|--|---|----------|
| Ложка разливательная 0,25 л | 4 | 400,76 |
| Ложка разливательная 1000мл | 1 | 740,69 |
| Ложка соусная 100 гр | 1 | 107,45 |
| Ложка соусная 50 гр | 1 | 70,84 |
| Ложка соусная 70 гр | 1 | 97,36 |
| Лопатка кулинарная 10см | 2 | 127,62 |
| Лопатка нерж. 20см | 2 | 404,00 |
| Лопатка повар нерж./пластик | 1 | 557,000 |
| Миска 22 см нерж. | 1 | 133,00 |
| Миска 26 см нерж. | 2 | 350,00 |
| Миска 30 см нерж. | 2 | 540,00 |
| Миска 36 см нерж. | 2 | 880,00 |
| Миска 40 см нерж. | 5 | 2815,00 |
| Миска 60 см нерж. | 1 | 850,00 |
| Нож | 2 | 1699,60 |
| Нож мя хлеба | 1 | 789,00 |
| Нож для чистки картофеля | 5 | 150,00 |
| Нож консервный | 1 | 100,00 |
| Нож хозяйственный № 3 340 мм | 1 | 136,98 |
| Нож хозяйственный Топорик хром | 2 | 419,34 |
| Ножеточка | 1 | 200,00 |
| Открывалка для консервных банок | 2 | 72,00 |
| Подставка для кухонного инвентаря 1000*600*300 | 4 | 10052,00 |
| Подставка для кухонного инвентаря 400*400*300 | 4 | 7976,00 |
| Полка для кухонных досок 9 секций | 4 | 11492,00 |
| Сито | 1 | 249,00 |

| | | |
|----------------------------------|------------|------------------|
| Сито с деревянной ручкой | 1 | 558,00 |
| Скалка 290 мм Береза | 1 | 70,50 |
| Скребок кулинарный 13*12 Большой | 1 | 62,48 |
| Совок стальной | 2 | 146,18 |
| Тайник алюм. 3 л | 2 | 462,82 |
| Чайник алюм. 5 л | 2 | 735,56 |
| Шумовка нерж. Профи | 1 | 331,02 |
| Щипцы для кондитерских изделий | 2 | 150,00 |
| Щипцы-лопатка нерж. 21 ОММ | 2 | 116,44 |
| Итого | 117 | 94 007,36 |

Подписи Сторон:

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 17



И.В. Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И. о. директора МУП «Комбинат питания» г. Иркутска

М. С. Черемных



Расчет расходов за тепловую энергию, горячую воду, подлежащих возмещению Исполнителем

1. Расчет стоимости тепловой энергии, потребленной в помещении буфет-раздаточной в расчетном периоде: Сумма к возмещению за использование тепловой энергии определяется на основании фактически произведенных расходов по тепловой энергии по учреждению, пропорционально занимаемой площади. Расчет производится по следующей формуле:

$$P_{\text{польз.}} = Q_{\text{пищ.}} \times T_Q \times 1,20, \text{ где}$$

$P_{\text{польз.}}$ – сумма возмещения за использование Исполнителем тепловой энергии на нужды отопления помещения за расчетный период (месяц);

$Q_{\text{пищ.}}$ – объем потребления тепловой энергии на нужды отопления помещения буфет-раздаточной в расчетном периоде (месяц);

T_Q – тариф на тепловую энергию, руб./Гкал;

1,20 – НДС (20%).

Объем потребления тепловой энергии на нужды отопления помещения буфет-раздаточной в расчетном периоде (месяц) $Q_{\text{пищ.}}$ определяется по следующей формуле:

$$Q_{\text{пищ.}} = \frac{Q_{\text{общ.}} - V_{\text{подп.общ.}} \times k_{\text{нагр.}}}{S_{\text{общ.}}} \times S_{\text{пищ.}}, \text{ где}$$

$Q_{\text{общ.}}$ – фактический общий объем потребления тепловой энергии в расчетном периоде (месяц) в Гкал (определяется по счету, выставленному поставщиком энергоресурсов учреждению);

$V_{\text{подп.общ.}}$ – фактический объем потребления подпиточной воды, потребленной учреждением в расчетном периоде (месяц), м куб. (определяется по счету, выставленному поставщиком энергоресурсов учреждению);

$k_{\text{нагр.}}$ – коэффициент расхода тепловой энергии на подогрев 1 м куб. подпиточной воды (устанавливается теплоснабжающей организацией);

$S_{\text{общ.}}$ – общая отапливаемая площадь учреждения;

$S_{\text{пищ.}}$ – площадь помещения, переданного в безвозмездное пользование по договору.

2. Расчет стоимости горячей воды, потребленной в помещении буфет-раздаточной в расчетном периоде:

$$P_{\text{ГВСпищ.}} = V_{\text{пищ.}} \times (T_Q \times k_{\text{нагр.}} + T_{\text{подп.}}) \times 1,20, \text{ где}$$

$P_{\text{ГВСпищ.}}$ – стоимость горячей воды, потребленной в буфет-раздаточной, руб.;

$V_{\text{пищ.}}$ – объем горячей воды, потребленной в буфет-раздаточной, в расчетном периоде (определяется по показаниям приборов учета), м куб.;

T_Q – тариф на тепловую энергию, руб./Гкал;

$T_{\text{подп.}}$ – тариф на подпиточную воду, руб./м куб.;

$k_{\text{нагр.}}$ – коэффициент расхода тепловой энергии на подогрев 1 м куб. подпиточной воды (устанавливается теплоснабжающей организацией);

1,20 – НДС (20%).

ЗАКАЗЧИК

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 17

И.В. Курсакова

ИСПОЛНИТЕЛЬ

И. о. директора МУП «Комбинат питания» г. Иркутска»

М.С. Черемных
«Комбинат
питания
г. Иркутска»