

Иркутск  
город Иркутск

«01» 01 2018 г.

109411820001

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Иркутска детский сад №78 именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице заведующего Владимировой Владлены Андреевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и МУП «Комбинат питания г. Иркутска», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Беляева Виктора Евгеньевича, действующего(-ей) на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем совместно «Стороны», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

### 1. Предмет Контракта.

1.1. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги общественного питания для воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Иркутска детский сад №78 по адресу: ул. Байкальская, 245, которые включают в себя приобретение продуктов питания, доставку продуктов питания, приготовление блюд (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить услуги в порядке и на условиях, определенных настоящим Контрактом.

1.2. Объем оказываемых услуг определяется, исходя из количества дето-дней питания, и составляет: 2520 дето – дней в (т.ч. 120 дето – дней от 1 года до 3-х лет по 12-ти часовым группам, 2400 дето – дней от 3-х до 7-ми лет по 12-ти часовыми группами).

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

1.4. 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 397 363,20 (Триста девяносто семь тысяч триста шестьдесят три рубля 20 копеек) НДС не облагается и определяется исходя из стоимости питания одного воспитанника в день: по 12-ти часовым группам для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 128,96 рублей; по 12-ти часовым группам для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 159,12 рублей; по 24-х часовым группам для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 136,24 рублей; по 24-х часовым группам для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 159,12 рублей; по группам с кратковременным режимом пребывания: 5 часовые (завтрак и 2-ой завтрак) для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 34,32 рублей; 5 часовые (завтрак и 2-ой завтрак) для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 41,60 рублей; 5 часовые (2-ой завтрак и обед) для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 54,08 рублей; 5 часовые (2-ой завтрак и обед) для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 66,56 рублей; 5 часовые (завтрак и 2-ой завтрак и обед) для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 81,12 рублей; 5 часовые (завтрак и 2-ой завтрак и обед) для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 100,88 рублей; 5 часовые (полдник и ужин) для воспитанников в возрасте от 1 года до 3-х лет в размере 47,84 рублей; 5 часовые (полдник и ужин) для воспитанников в возрасте от 3-х до 7-ми лет в размере 58,24 рублей, и включает в себя расходы, связанные с оказанием услуг по настоящему Контракту, в том числе, стоимость продуктов питания, расходы на приготовление пищи, на доставку продуктов питания до места нахождения Заказчика и другие расходы, связанные с надлежащим исполнением настоящего Контракта.

2.2. Цена контракта является твердой, определяется на весь срок исполнения контракта, и не может изменяться в ходе его исполнения за исключением случаев, предусмотренных пунктами 2.10 и 2.11 контракта.

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

2.4. Источник финансирования контракта:

- средства субсидии на выполнение муниципального задания – 190734 рубля 34 копейки,

- средства, полученных в качестве доходов от платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за осуществление присмотра и ухода – 206628 рублей 86 копеек.

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. Оплата за декабрь 2018 года осуществляется не позднее 30 января 2019 года

2.7. 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. За услуги, оказанные в декабре 2018 года, счет и акт об оказанных услугах должны быть представлены Заказчику не позднее 15 января 2019 года.

2.8. Стороны должны осуществлять ежеквартально сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

2.9. 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), акта об оказанных услугах, подписанного Сторонами по настоящему Контракту. Днем оплаты считается день списания денежных средств с лицевого счета Заказчика.

2.10. Цена контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренного контрактом объема Услуг, качества оказываемых Услуг и иных условий исполнения контракта.

2.11. Настоящий контракт предусматривает право Заказчика по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения контракта изменить не более чем на десять процентов объем предусмотренных 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.

2.12. В случае если настоящий контракт будет заключен с физическим лицом, сумма, подлежащая уплате такому физическому лицу, уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой настоящего Контракта.

### 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 в сфере организации питания, в сроки, предусмотренные п. 6.1. настоящего Контракта. Услуги в части приготовления пищи подлежат оказанию Исполнителем лично и своими силами.

3.1.2. В день вступления в силу настоящего Контракта:

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

- представить в письменной форме Заказчику необходимую информацию (ФИО, контактный телефон) о работнике Исполнителя, ответственном за организацию питания воспитанников Заказчика, за взаимодействие с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также за взаимодействие в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, а также о работнике Исполнителя, ответственном за участие в бракеражной комиссии Заказчика;

- представить Заказчику на утверждение примерное меню на организацию питания воспитанников Заказчика, начиная с первого дня оказания услуг, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области, рассчитанное не менее чем на 2 недели (далее – примерное меню), с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, установленных Приложением № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13). Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Обязательно в примерном меню должны быть приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. В случае изменения примерного меню предоставлять Заказчику на утверждение новое примерное меню, составленное с соблюдением СанПиН 2.4.1.3049-13, в течение одного дня с момента его согласования Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области. В случае окончания срока действия примерного меню, представить Заказчику на утверждение новое примерное меню не позднее, чем за 14 дней до окончания срока действия используемого при оказании услуг примерного меню.

- заключить с Заказчиком договор на право безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) по форме, установленной Приложением № 8 к настоящему Контракту согласно перечню помещений и оборудования, подлежащих передаче Исполнителю, утвержденному Приложением № 7 к настоящему Контракту, на срок действия настоящего Контракта в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания воспитанников Заказчика;

В день фактической передачи помещений и оборудования:

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

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

3.1.3. Строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 в части использования оборудования пищеблока, инвентаря и посуды, условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению примерного меню и меню - раскладке, к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

3.1.4. Использовать при оказании услуг продукты питания, качество которых подтверждается сертификатами соответствия, декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными

Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 N 589, с момента вступления их в силу, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов на продукцию отечественного производства, а также иными документами, предусмотренными законодательством РФ. Осуществлять хранение указанных сопроводительных документов до конца реализации продукта.

3.1.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлять при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, и только после проведения работником Заказчика бракеража сырых продуктов с занесением записи о его результатах в журнал бракеража в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.1.6. Соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием - изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией, в том числе во время выходных и праздничных дней, предусмотренных законодательством РФ, следить за надлежащей работой холодильного оборудования.

3.1.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13 к технологическим процессам приготовления блюд.

3.1.8. Обеспечить рациональное и качественное питание, а также его безопасность для здоровья воспитанников Заказчика. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускать:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 4 к настоящему Контракту;
- изготовление на пищеблоке Заказчика творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, сельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- 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.

3.1.9. Соблюдать примерное меню и меню – раскладку при ежедневном питании воспитанников Заказчика.

3.1.10. Своевременно снабжать Заказчика необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с примерным меню, меню – раскладкой, в объеме необходимом для организации питания питающихся воспитанников Заказчика и для отбора суточной пробы готовой продукции. Обеспечить воспитанников МБДОУ, принимающих пищу, предметами личной гигиены (салфетки) в необходимом количестве.

3.1.11. С первого дня оказания услуг по настоящему Контракту на каждое блюдо завести технологическую карту. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.1.12. Для воспитанников Заказчика разного возраста соблюдать суммарные объемы блюд по приемам пищи, которые установлены в Приложении № 6 к настоящему Контракту.

3.1.13. Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

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

3.1.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбасы, бутерброды и т.д. оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробу отбирать в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществлять поставку продовольственного сырья и кулинарной продукции, осуществлять приготовление пищи с учетом суточной пробы готовой продукции.

3.1.16. Транспортировку пищевых продуктов проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения с использованием специализированного транспорта. Осуществлять доставку продуктов питания Заказчику в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.1.17. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, устанавливаемыми предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и с соблюдением СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществлять утилизацию жидких пищевых отходов, возникающих в результате оказания услуг по настоящему Контракту, по требованию Заказчика.

3.1.18. Осуществлять выдачу готовой пищи в соответствии с режимом питания воспитанников, установленным Приложением № 1 к настоящему Контракту.

3.1.19. Обеспечивать нормальное функционирование пищеблока Заказчика силами работников Исполнителя. На весь срок оказания услуг по настоящему Контракту укомплектовывать пищеблок Заказчика квалифицированными кадрами (поварами) в количестве \_\_\_\_\_ человек, имеющими личные медицинские книжки установленного образца на каждого из них с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, 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, организовывать повышение их квалификации. Обеспечить работников Исполнителя специальной санитарной одеждой и средствами первой медицинской помощи. Организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя правил личной гигиены, а также иных правил, установленных СанПиН 2.4.1.3049-13. Не допускать к работе на пищеблоке Заказчика лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами.

3.1.20. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры,

профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников Исполнителя.

3.1.21. 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 течение 1 рабочего дня с момента установления соответствующих обстоятельств. В случае несоблюдения указанной обязанности ответственность за нарушение санитарного законодательства, возникшего в связи с неисправностью оборудования либо его несоответствия требованиям нормативных и технических документов, несет Исполнитель.

3.1.22. Обеспечить использование предоставленных Заказчиком помещений, оборудования, столовой и кухонной посуды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации общественного питания воспитанников Заказчика с соблюдением установленных санитарных правил и технических, эксплуатационных и противопожарных требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгово-кассового и другого оборудования и поддержание его в исправном состоянии.

3.1.23. Возмещать Заказчику расходы по электроэнергии, освещению, отоплению (тепловая энергия и теплоноситель) и холодной воде (водоснабжение и прием сточных вод), связанных с организацией питания воспитанников 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, освещению, за теплоноситель, водоснабжение и прием сточных вод, связанных с организацией питания воспитанников Заказчика, осуществляется на основании прибора учета, установленного в пищеблоке Заказчика. Возмещение Заказчику расходов за тепловую энергию, горячую воду осуществляется согласно расчету, являющемуся Приложением № 9 к настоящему Контракту.

3.1.24. Производить обучение работников Исполнителя правилам эксплуатации технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования. В случае неправильной его эксплуатации работниками Исполнителя на основании технического заключения специализированной организации производить возмещение суммы нанесенного Заказчику ущерба.

3.1.25. Осуществлять мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, рабочих столов на пищеблоке Заказчика, сбор пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.1.26. В помещении пищеблока Заказчика ежедневно проводить уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. один раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.1.27. Предоставлять по запросу Заказчика в срок не более 2 рабочих дней необходимую информацию для отчетов по организации питания воспитанников Заказчика, ведения мониторинга организации питания воспитанников, 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 продуктов питания, 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 отдельных 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.

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

3.1.29. Ежеквартально осуществлять совместно с Заказчиком сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.1.30. 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 декабре 2018 года счет и акт об оказанных услугах представить Заказчику не позднее 15 января 2019 года.

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

3.1.32. Осуществлять вывоз мусора, образовавшегося в ходе оказания услуг.

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

3.1.34. Осуществлять дезинфекцию помещений, переданных Исполнителю по договору безвозмездного пользования, за собственный счет, в случае необходимости проведения данной дезинфекции по предписаниям контролирующих организаций, либо при возникновении вспышки инфекции, карантина, эпидемии и в иных случаях.

3.1.35. Обеспечивать необходимым рабочим инструментом, расходными материалами своих работников (кладовщика, технолога и иных работников) в необходимом для надлежащего исполнения настоящего контракта объеме и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.1.36. На основании утвержденного примерного меню составлять меню-раскладку с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню – раскладку составлять с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-1. Копию меню – раскладки передавать Заказчику перед днем питания воспитанников на основе данного меню-раскладки.

3.1.37. Составлять меню – раскладку, с учетом того, что завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка; обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель); полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема (допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд); ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

3.1.38. 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.

3.1.39. 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.

### **3.2. Заказчик обязан:**

3.2.1. В день вступления в силу настоящего Контракта:

- подписать с Исполнителем договор на право безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) согласно перечню, установленному Приложением № 7 к настоящему Контракту, на срок действия настоящего Контракта в целях беспрепятственного оказания услуг по организации питания воспитанников.

- обеспечить наличие в учреждении Заказчика положения об организации питания воспитанников 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 работников Исполнителя;

- утвердить состав бракеражной комиссии, включив в ее состав представителей администрации Заказчика, медицинского работника и работника Исполнителя, ответственного за участие в бракеражной комиссии (не менее 3-х человек);

- утвердить руководителем Заказчика примерное меню, представленное Исполнителем и согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области, при наличии замечаний, направить их в течении 7-ми дневного срока с момента получения примерного меню.

В день фактической передачи помещений и оборудования:

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

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

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

3.2.3. Обеспечить осуществление медицинским работником проверку качества пищевых продуктов (бракераж сырых продуктов), поступающих Заказчику от Исполнителя с внесением записи в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2.4. Для обеспечения преемственности питания информировать родителей об ассортименте питания воспитанников Заказчика, вывешивая ежедневное меню.

3.2.5. Проводить необходимые расчеты и оценку использованного на одного воспитанника Заказчика среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в десять дней. По результатам оценки проводить коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.

3.2.6. Выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Заказчика, медицинского работника. Результаты контроля регистрировать в специальном журнале.

3.2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускать его к выдаче только после устранения работником Исполнителя выявленных кулинарных недостатков.

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

3.2.8.1. ежедневный контроль:

- за надлежащей работой бракеражной комиссии;

- за соответствием массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;

- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за соблюдением работниками Исполнителя правил личной гигиены;
- за соблюдением примерного меню и меню-раскладке;
- за исправной работой оборудования на пищеблоке;
- за состоянием здоровья воспитанников.

#### 3.2.8.2. систематический контроль:

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

3.2.9. 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 воспитанников, и направить копию данного плана в департамент образования комитета по социальной политике и культуре администрации г. Иркутска.

3.2.10. 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 воспитанников с отражением результатов в акте проверки;
- проверять работоспособность технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования на пищеблоке, а также соблюдение работниками Исполнителя правил эксплуатации данного оборудования;
- проверять соответствие фактического рациона питания воспитанников примерному меню и меню-требованию;
- своевременно получать требуемую информацию по организации питания воспитанников от Исполнителя;
- проводить анализ потребительского спроса среди родителей (законных представителей) воспитанников Заказчика по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Исполнителя.

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

3.2.12. При поступлении от Исполнителя письменной информации о наличии в пищеблоке Заказчика неисправного оборудования, либо оборудования, которое не соответствует требованиям нормативных и технических документов, предпринимать меры по осуществлению замены оборудования либо его ремонту в пределах, выделенных на данные цели бюджетных средств. Сообщать Исполнителю о сроках проведения ремонта либо замены оборудования на пищеблоке Заказчика.

3.2.13. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

3.2.14. Не допускать привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал Заказчика.

3.2.15. Проводить просветительскую работу среди родителей (законных представителей) воспитанников Заказчика по вопросам рационального питания.

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

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

3.2.18. Содержать подъездные пути к местам разгрузки в надлежащем состоянии, своевременно очищать их от мусора и снега. Места разгрузки должны быть оснащены навесами, предохраняющими товар от воздействия атмосферных осадков, достаточным освещением, а также кнопкой звонка для вызова сотрудника.

3.2.19. Вести учет количества воспитанников, получающих питание в учреждении Заказчика путем заполнения табеля учета посещаемости воспитанников.

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

3.2.21. Ежеквартально осуществлять совместно с Исполнителем сверку взаиморасчетов путем составления и подписания акта сверки взаиморасчетов.

3.2.22. 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.

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

3.2.24. 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.

3.2.25. Сообщать Исполнителю о плановом отключении электроэнергии на территории учреждения в разумные сроки.

### 3.3. Исполнитель вправе:

3.3.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

#### 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 контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

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 воспитанников Заказчика. В случае несогласия Исполнителя с выводами, отраженными в акте, работник Заказчика, ответственный за организацию питания воспитанников 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 1 (одного) рабочего дня 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, 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, рассчитанную в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 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), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, 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), а также возмещает причинённые убытки.

5.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного п. 3.1.1, 3.1.21, 3.1.23, 3.1.27, 3.1.29, 3.1.30, 3.1.39 настоящего контракта, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования 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, предусмотренных п. 3.1.2-3.1.20, 3.1.22, 3.1.24-3.1.26, 3.1.31-3.1.37 настоящего контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств, 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 и составляет 39736,32 (Тридцать девять тысяч семьсот тридцать шесть рублей 32 копейки).

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком, обязательства, предусмотренного п. 3.1.28, 3.1.38 настоящего контракта, которое не имеет стоимостного выражения, 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 и составляет 1 000 рублей.

5.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, не может превышать цену настоящего контракта.

5.8. В случае нарушения Заказчиком срока оплаты результата оказанных услуг Исполнитель вправе потребовать от Заказчика уплаты пени в размере одной трёхсотой действующей на день уплаты пени ставки рефинансирования 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 каждый факт неисполнения 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 и составляет 1 000 рублей копеек.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. В случае возникновения у Исполнителя, предусмотренных разделом 5 настоящего Контракта, обязательств по уплате Заказчиком неустойки (штрафов, пеней) в результате неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по настоящему Контракту, Заказчик вправе произвести уплату по настоящему контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию. При этом Исполнитель поручает Заказчику произвести уплату указанной неустойки (штрафов, пеней) в счет цены настоящего Контракта. В этом случае оплата услуг по настоящему Контракту осуществляется путем выплаты Исполнителю суммы денежных средств, уменьшенной на сумму (штрафов, пеней) на основании акта об оказанных услугах, в котором указывается в том числе сумма, подлежащая оплате в соответствии с условиями настоящего контракта, размер и порядок расчета неустойки (штрафа, пени), подлежащей взысканию, основания применения неустойки (штрафа, пени) и итоговая сумма, подлежащая оплате Исполнителю по настоящему контракту.

## **6. Срок действия Контракта**

6.1. Срок оказания услуг: с момента заключения настоящего Контракта по 28.02.2018 года.

Исполнитель оказывает услуги в течение всего срока действия настоящего контракта, кроме выходных и праздничных дней, а также иных дней, когда учреждение Заказчика не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантина, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам.

6.2. Настоящий Контракт вступает в силу со дня его подписания Исполнителем и Заказчиком 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 2 рабочих дней 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 календарных 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).





«Согласовано»:

Начальник департамента образования  
комитета по социальной политике и  
культуре администрации г. Иркутска

  
680110

А.К. Костин

Начальник отдела тарифного регулирования  
комитета по бюджетной политике и  
финансам администрации г. Иркутска  
г. Иркутска

  
29.12.2017

Л.П. Науменко

Юрисконсульт МКУ Централизованной  
бухгалтерии №4

*с/с 397363, 20 руб. Ак*  
*bele*  
25.12.2017г.

Е.С. Бакшеева

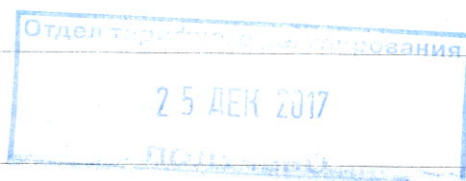
Главный бухгалтер МКУ Централизованной  
бухгалтерии №4

  
25.12.2017

Т.Ю. Мершенина

Исполнитель:  
Ведущий экономист  
Земцов Д.И.


Тел.: 22-97-34



**Режим питания воспитанников**

Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8 - 10-часовом пребывании детей, организуется 3 - 4-разовое питание, при 10,5 - 12-часовом - 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.  
(В соответствии с п. 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13)

| ЗАКАЗЧИК  | ИСПОЛНИТЕЛЬ  |
|---|--|
| МБДОУ г. Иркутска детский сад №78<br>664075, г. Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел. 8(3952) 24-75-20<br>ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br>л/с 20902430151<br>р/с 40701810225203000003<br>Отделение Иркутск, г. Иркутска<br>БИК 042520001 | МУП «Комбинат питания г. Иркутска»<br>Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41, тел.23-04-69<br>ИНН: 3811154695<br>КПП: 381101001<br>р/счет: 40702810018020024781<br>Байкальский банк ПАО Сбербанк<br>к/счет: 30101810900000000607<br>БИК: 042520607<br><br>Директор  Беляев В. Е. |

Заведующий  В. А. Владимирова





**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях в соответствии с Приложением № 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13.**

**Мясо и мясопродукты:**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

**Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

**Кондитерские изделия:**

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

**Овощи:**

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);


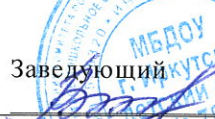


- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах

| ЗАКАЗЧИК  | ИСПОЛНИТЕЛЬ  |
|---|--|
| МБДОУ г. Иркутск детский сад №78<br>664075, г.Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел. 8(3952)<br>24-75-20<br>ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br>л/с 20902430151<br>р/с 40701810225203000003<br>Отделение Иркутск, г. Иркутск<br>БИК 042520001 | МУП «Комбинат питания г. Иркутск»<br>Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41,<br>тел.23-04-69<br>ИНН: 3811154695<br>КПП: 381101001<br>р/счет: 40702810018020024781<br>Байкальский банк ПАО Сбербанк<br>к/счет: 30101810900000000607<br>БИК: 042520607 |
|  Заведующий<br> В. А. Владимирова                                  |  Директор<br> Беляев В. Е.  |

**Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13.**

**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

**Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:**

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

**Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

**Пищевые жиры:**

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

**Яйца:**

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

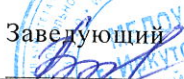

**Кондитерские изделия:**

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

**Прочие продукты и блюда:**

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерских изделия, содержащих алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

| ЗАКАЗЧИК  | ИСПОЛНИТЕЛЬ   |
|---|---|
| МБДОУ г. Иркутска детский сад №78<br>664075, г.Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел.<br>8(3952) 24-75-20<br>ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br>л/с 20902430151<br>р/с 40701810225203000003<br>Отделение Иркутск, г. Иркутска<br>БИК 042520001 | МУП «Комбинат питания г. Иркутска»<br>Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41,<br>тел.23-04-69<br>ИНН: 3811154695<br>КПП: 381101001<br>р/счет: 40702810018020024781<br>Байкальский банк ПАО Сбербанк<br>к/счет: 30101810900000000607<br>БИК: 042520607 |
| Заведующий<br><br>В. А. Владимирова  | Директор<br><br>Беляев В. Е.  |





Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки) в соответствии с Приложением № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13.





| Наименование пищевого продукта<br>или группы пищевых продуктов                   | Количество продуктов в зависимости от возраста<br>детей |          |                |         |
|--|---|----------|----------------|---------|
|  | в г, мл, брутто   |          | в г, мл, нетто |         |
|  | 1-3 года  | 3-7 лет  | 1-3 года       | 3-7 лет |
| Молоко и кисломолочные продукты<br>с м.д.ж. не ниже 2,5%                         | 390   | 450      | 390            | 450     |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж.<br>не менее 5%                                | 30  | 40       | 30             | 40      |
| Сметана с м.д.ж. не более 15%  | 9   | 11       | 9              | 11      |
| Сыр твердый  | 4,3   | 6,4      | 4              | 6       |
| Мясо (бескостное/ на кости)  | 55/68   | 60,5/75  | 50             | 55      |
| Птица (куры 1 кат потр./цыплята-<br>бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат<br>потр.) | 23/23/22  | 27/27/26 | 20             | 24      |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или<br>малосоленое                                | 34  | 39       | 32             | 37      |
| Колбасные изделия  | -   | 7        | -              | 6,9     |
| Яйцо куриное столовое  | 0,5 шт.   | 0,6 шт.  | 20             | 24      |
| Картофель: с 01.09 по 31.10  | 160   | 187      | 120            | 140     |
| с 31.10 по 31.12   | 172   | 200      | 120            | 140     |
| с 31.12 по 28.02   | 185   | 215      | 120            | 140     |
| с 29.02 по 01.09   | 200   | 234      | 120            | 140     |
| Овощи, зелень  | 256   | 325      | 205            | 260     |
| Фрукты (плоды) свежие  | 108   | 114      | 95             | 100     |
| Фрукты (плоды) сухие   | 9   | 11       | 9              | 11      |
| Соки фруктовые (овощные)   | 100   | 100      | 100            | 100     |
| Напитки витаминизированные<br>(готовый напиток)                                  | -   | 50       | -              | 50      |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)  | 40  | 50       | 40             | 50      |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой   | 60  | 80       | 60             | 80      |
| Крупы (злаки), бобовые   | 30  | 43       | 30             | 43      |
| Макаронные изделия   | 8   | 12       | 8              | 12      |
| Мука пшеничная хлебопекарная   | 25  | 29       | 25             | 29      |
| Масло коровье сладкосливочное  | 18  | 21       | 18             | 21      |
| Масло растительное   | 9   | 11       | 9              | 11      |
| Кондитерские изделия   | 7   | 20       | 7              | 20      |
| Чай, включая фиточай   | 0,5   | 0,6      | 0,5            | 0,6     |
| Какао-порошок  | 0,5   | 0,6      | 0,5            | 0,6     |
| Кофейный напиток   | 1,0   | 1,2      | 1,0            | 1,2     |
| Сахар  | 37  | 47       | 37             | 47      |
| Дрожжи хлебопекарные   | 0,4   | 0,5      | 0,4            | 0,5     |
| Мука картофельная (крахмал)  | 2   | 3        | 2              | 3       |
| Соль пищевая поваренная  | 4   | 6        | 4              | 6       |

|                               |  |  |      |      |
|-------------------------------|--|--|------|------|
| Хим состав (без учета т/о)    |  |  |      |      |
| Белок, г                      |  |  | 59   | 73   |
| Жир, г                        |  |  | 56   | 69   |
| Углеводы, г                   |  |  | 215  | 275  |
| Энергетическая ценность, ккал |  |  | 1560 | 1963 |

|   |  |
|---|--|
| <b>ЗАКАЗЧИК</b>   | <b>ИСПОЛНИТЕЛЬ</b>   |
| МБДОУ г. Иркутск детский сад №78<br>664075, г.Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел.<br>8(3952) 24-75-20<br>ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br>л/с 20902430151<br>р/с 40701810225203000003<br>Отделение Иркутск, г. Иркутск<br>БИК 042520001 | МУП «Комбинат питания г. Иркутск»<br>Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41,<br>тел.23-04-69<br>ИНН: 3811154695<br>КПП: 381101001<br>р/счет: 40702810018020024781<br>Байкальский банк ПАО Сбербанк<br>к/счет: 30101810900000000607<br>БИК: 042520607 |
| <br>Заведующий<br>В. А. Владимирова   | <br>Директор<br>Беляев В. Е.  |

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

| Возраст детей        | Завтрак | Обед    | Полдник | Ужин    |
|----------------------|---------|---------|---------|---------|
| от 1 года до 3-х лет | 350-450 | 450-550 | 200-250 | 400-500 |
| от 3-х до 7-ми лет   | 400-550 | 600-800 | 250-350 | 450-600 |

| ЗАКАЗЧИК   | ИСПОЛНИТЕЛЬ   |
|--|---|
| <p>МБДОУ г. Иркутска детский сад №78<br/>                     664075, г.Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел. 8(3952) 24-75-20<br/>                     ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br/>                     л/с 20902430151<br/>                     р/с 40701810225203000003<br/>                     Отделение Иркутск, г. Иркутска<br/>                     БИК 042520001</p> <p>Заведующий<br/> <br/>                     В. А. Владимирова</p>  | <p>МУП «Комбинат питания г. Иркутска»<br/>                     Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41, тел.23-04-69<br/>                     ИНН: 3811154695<br/>                     КПП: 381101001<br/>                     р/счет: 40702810018020024781<br/>                     Байкальский банк ПАО Сбербанк<br/>                     к/счет: 30101810900000000607<br/>                     БИК: 042520607</p> <p>Директор<br/> <br/>                     Беляев В. Е.</p>  |

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

| Наименование, технические характеристики и адрес помещений  | Балансовая стоимость помещений, в рублях | Площадь передаваемых помещений, кв. м. |
|---|--|--|
| Нежилое помещение, расположенное на <u>1</u> этаже здания по адресу: г. Иркутск, ул Байкальская 245, номера помещений по техническому паспорту здания № 2408,28,29,27,25,26 | 458 959,57                               | 83,95                                  |

| Инвентарный номер имущества | Наименование движимого имущества      | Балансовая стоимость движимого имущества, в рублях | Количество, шт. |
|-----------------------------|---------------------------------------|--|-----------------|
| 310104038                   | Холодильник « Стинол»                 | 15821,85   | 1               |
| 110106212                   | Холодильник Бирюса                    | 7742,50  | 1               |
| 110106277                   | Ларь морозильный                      | 12900,00   | 1               |
| 1101040076                  | Весы настольные циферблатные РНЗЦ13УМ | 3080,25  | 1               |
| 110104054                   | Картофелечистка МОК-300               | 18300,00   | 1               |
| 1101040074                  | Электрическая плита                   | 35414,70   | 1               |
| 2101040005                  | Плита электрическая 4-х конфорочная   | 45000,00   | 1               |
| 1101040007                  | Сковорода электрическая               | 7722,00  | 1               |
| 1101040005                  | Электропекарский шкаф                 | 14586,00   | 1               |
| 1101040055                  | Машина протирачно-резательная         | 17500,00   | 1               |
| 110104064                   | Котел 37 л.                           | 3830,00  | 1               |
| 110104065                   | Котел 50 л.                           | 4900,00  | 1               |
| 1101060055                  | Электрокипятильник                    | 8100,00  | 1               |
| 110106279                   | Миксер                                | 8982,20  | 1               |
| 1101040080                  | Ванна моечная 2-х секционная          | 12300,00   | 1               |
| 1101040081                  | Ванна моечная 1 секционная            | 4851,00  | 1               |
| 1101040067                  | Ванна моечная 3-х секционная          | 12128,00   | 1               |
| 1101060349                  | Холодильник Hotpoint-Ariston          | 19989,00   | 1               |
| 1101060348                  | Стол производственный островной       | 3680,00  | 1               |
| 1101040366                  | Картофелечистка МОК-150               | 34000,00   | 1               |
| 1101060288                  | Морозильный ларь МЛК-150              | 14000,00   | 1               |
| 3101040060                  | Весы электронные ВЭУ-60С              | 8250,00  | 1               |
| 1101040075                  | Мясорубка МИМ-300.                    | 27800,00   | 1               |
| 110104045                   | Холодильник Бирюса                    | 8713,91  | 1               |
| 1101040412                  | Шкаф холодильный ШВУП ТУ-1,4М         | 48000,00   | 1               |
| 1101040454                  | Овощерезка                            | 42800,00   | 1               |
| 110104063                   | Электрокипятильник КНЭ-100            | 10000,00   | 1               |
| 110104037                   | Овощерезка                            | 3744,00  | 1               |
| 110104025                   | Холодильная камера                    | 6938,25  | 1               |
| 4101360002                  | Шкаф для хлеба                        | 7 125,00   | 1               |
| 4101360003                  | Шкаф овощной                          | 8 805,00   | 1               |
| <b>Всего:</b>               |                                       | <b>477 003,66</b>                                  | <b>31</b>       |

**Форма договора безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика).**

г. Иркутск

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Иркутска детский сад №78, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице заведующего Владимировой Владлены Андреевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и МУП «Комбинат питания г. Иркутска», именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице директора Беляева Виктора Евгеньевича, действующего(-ей) на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем совместно «Стороны», на основании пункта 5 части 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. По Договору Ссудодатель обязуется предоставить Ссудополучателю в безвозмездное пользование:

- нежилое помещение, расположенное по адресу: г. Иркутск, ул. Байкальская, 245, общей площадью 83,95 кв.м согласно техническому паспорту;
- оборудование согласно Приложению № 1 к настоящему Договору (далее по тексту - Объекты).

1.2. Целевое использование Объектов: для организации общественного питания воспитанников МБДОУ г. Иркутска детский сад №78.

1.3. Договор действует с 01.01.2018 г. по 28.02.2018 г. согласно сроку оказания услуг по контракту на оказание услуг общественного питания воспитанников МБДОУ г. Иркутска детский сад №78.

1.4. Перепланировка и (или) переустройство Объекта в виде нежилого помещения не допускается. Возведение на земельном участке, необходимом для использования Объектов, самовольных построек Ссудополучателем или иными лицами не допускается.

1.5. Неотделимые улучшения Объектов, произведенные Ссудополучателем, являются собственностью Ссудодателя, их стоимость Ссудополучателю не возмещается. Произведенные Ссудополучателем отделимые улучшения Объектов являются его собственностью.

1.6. Убытки в случае гибели или порчи Объектов Ссудополучатель несет лично.

1.7. Объекты находятся в муниципальной собственности и принадлежат Ссудополучателю на праве оперативного управления.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Ссудодатель обязан:

2.1.1. Передать Объект со всеми его принадлежностями в надлежащем санитарно-техническом состоянии и относящимися к нему документами Ссудополучателю по акту приема – передачи перечня помещений и оборудования (Приложение N 2 к настоящему Договор) (далее – акт) в день вступления в силу контракта на оказание услуг по организации общественного питания для воспитанников МБДОУ г. Иркутска детский сад №78.

2.1.2. В день прекращения контракта на оказание услуг общественного питания воспитанников МБДОУ г. Иркутска детский сад №78, принять Объекты со всеми его принадлежностями и относящимися к нему документами в надлежащем санитарно-техническом состоянии с оформлением акта.

2.1.3. Осуществлять контроль за исполнением Ссудополучателем условий Договора, фиксировать результаты проверок соответствующим актом, составленным совместно с Ссудополучателем. В случае несогласия с выводами, сделанными Ссудодателем и отраженными в акте проверки, Ссудополучатель делает об этом отметку с указанием соответствующих причин и обстоятельств. Отказ Ссудополучателя от подписи на акте проверки подтверждает факт ненадлежащего исполнения или неисполнения условий Договора, отраженных в акте проверки.

2.2. Ссудополучатель обязан:

2.2.1. Принять Объекты в порядке, установленном п. 2.1.1 настоящего Договора.

2.2.2. Использовать Объекты исключительно по целевому назначению в соответствии с п. 1.2 настоящего Договора.

2.2.3. Содержать Объекты в надлежащем санитарно-техническом состоянии. Обеспечивать эксплуатацию Объектов в соответствии с санитарными требованиями в порядке, установленном законодательством.

2.2.4. Обеспечивать выполнение требований по обеспечению противопожарной безопасности. Обеспечивать эксплуатацию Объектов в соответствии с противопожарными требованиями в порядке, установленном законодательством.

2.2.5. Обеспечить доступ Ссудодателя на Объект для осуществления контроля за исполнением условий настоящего Договора.

2.2.6. Письменно сообщать Ссудодателю не позднее чем за две недели о предстоящем досрочном освобождении помещения и сдать помещение Ссудодателю по акту в надлежащем состоянии.

2.2.7. В случае возвращения Объектов в ненадлежащем состоянии возместить убытки в течение 15 дней с момента получения от Ссудодателя сметы на восстановление Объектов. В случае невозмещения убытков в установленные сроки убытки взыскиваются в судебном порядке.

2.2.8. Сообщать письменно Ссудодателю об изменении фактического местонахождения, наименования, банковских реквизитов, проводимых реорганизации и ликвидации в 10-дневный срок с момента совершения указанных изменений. В случае проведения реорганизации представить копии учредительных документов, копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица и копию свидетельства о постановке на учет в налоговом органе.

2.2.9. Не передавать Объекты или части Объектов в пользование третьим лицам.

2.2.10. Компенсировать рыночную стоимость Объектов в случае порчи Объектов по вине Ссудополучателя.

2.2.11. Поддерживать оборудование, переданное по настоящему договору, в исправном состоянии и нести все расходы на его на его надлежащее санитарное содержание. Проводить поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

### 3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. Ссудополучатель несет ответственность за неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение обязательств, установленных настоящим Договором, в соответствии с федеральным законодательством и настоящим Договором.

3.2. За неисполнение и (или) ненадлежащее исполнение обязательств, установленных пп. 2.2.1 – 2.2.10 настоящего Договора, Ссудополучатель уплачивает Ссудодателю штраф в размере 10% от балансовой стоимости Объектов в месячный срок с момента получения письменного требования об этом Ссудодателя.

3.3. В случае причинения убытков Ссудополучателю третьими лицами убытки возмещаются последними в порядке, установленном федеральным законодательством. Ссудодатель не несет ответственность за действия и бездействие третьих лиц.

### 4. ДЕЙСТВИЕ ДОГОВОРА

4.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами.

4.2. Настоящий Договор действует до окончания срока действия контракта на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников МБДОУ г. Иркутска детский сад №78.

### 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон Договора.

5.2. Все оформляемые в соответствии с настоящим Договором акты, изменения, дополнительные соглашения составляются в двух экземплярах и являются неотъемлемыми частями настоящего Договора.

5.3. Взаимоотношения сторон, не урегулированные настоящим Договором, регулируются законодательством РФ.

5.4. Все споры по настоящему Договору разрешаются судом.

5.5. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемыми частями:

1. Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче Ссудополучателю.

2. Акт приема-передачи помещений и оборудования (Приложение N 2).

3. Выкопировка из технического паспорта.

### 6. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Ссудодатель:



Ссудополучатель:



Приложение № 1 к Договору безвозмездного пользования  
нежилым помещением (пищеблоком  
Заказчика)  
и оборудованием  
(установленным/смонтированным  
на пищеблоке Заказчика)  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Перечень помещений и оборудования, подлежащих передаче Ссудополучателю

| Наименование, технические характеристики и адрес помещений  | Балансовая стоимость помещений, в рублях | Площадь передаваемых помещений, кв. м. |
|---|--|--|
| Нежилое помещение, расположенное на <u>1</u> этаже здания по адресу: г. Иркутск, ул Байкальская 245, номера помещений по техническому паспорту здания № 2408,28,29,27,25,26 | 458 959,57                               | 83,95                                  |

| Инвентарный номер имущества | Наименование движимого имущества      | Балансовая стоимость движимого имущества, в рублях | Количество, шт. |
|-----------------------------|---------------------------------------|--|-----------------|
| 310104038                   | Холодильник « Стинол»                 | 15821,85   | 1               |
| 110106212                   | Холодильник Бирюса                    | 7742,50  | 1               |
| 110106277                   | Ларь морозильный                      | 12900,00   | 1               |
| 1101040076                  | Весы настольные циферблатные РНЗЦ13УМ | 3080,25  | 1               |
| 110104054                   | Картофелечистка МОК-300               | 18300,00   | 1               |
| 1101040074                  | Электрическая плита                   | 35414,70   | 1               |
| 2101040005                  | Плита электрическая 4-х конфорочная   | 45000,00   | 1               |
| 1101040007                  | Сковорода электрическая               | 7722,00  | 1               |
| 1101040005                  | Электропекарский шкаф                 | 14586,00   | 1               |
| 1101040055                  | Машина протирочно-резательная         | 17500,00   | 1               |
| 110104064                   | Котел 37 л.                           | 3830,00  | 1               |
| 110104065                   | Котел 50 л.                           | 4900,00  | 1               |
| 1101060055                  | Электрокипятильник                    | 8100,00  | 1               |
| 110106279                   | Миксер                                | 8982,20  | 1               |
| 1101040080                  | Ванна моечная 2-х секционная          | 12300,00   | 1               |
| 1101040081                  | Ванна моечная 1 секционная            | 4851,00  | 1               |
| 1101040067                  | Ванна моечная 3-х секционная          | 12128,00   | 1               |
| 1101060349                  | Холодильник Hotpoint-Ariston          | 19989,00   | 1               |
| 1101060348                  | Стол производственный островной       | 3680,00  | 1               |
| 1101040366                  | Картофелечистка МОК-150               | 34000,00   | 1               |
| 1101060288                  | Морозильный ларь МЛК-150              | 14000,00   | 1               |
| 3101040060                  | Весы электронные ВЭУ-60С              | 8250,00  | 1               |
| 1101040075                  | Мясорубка МИМ-300.                    | 27800,00   | 1               |
| 110104045                   | Холодильник Бирюса                    | 8713,91  | 1               |
| 1101040412                  | Шкаф холодильный ШВУП ТУ-1,4М         | 48000,00   | 1               |
| 1101040454                  | Овощерезка                            | 42800,00   | 1               |
| 110104063                   | Электрокипятильник КНЭ-100            | 10000,00   | 1               |
| 110104037                   | Овощерезка                            | 3744,00  | 1               |
| 110104025                   | Холодильная камера                    | 6938,25  | 1               |
| 4101360002                  | Шкаф для хлеба                        | 7 125,00   | 1               |
| 4101360003                  | Шкаф овощной                          | 8 805,00   | 1               |
| <b>Всего:</b>               |                                       | <b>477 003,66</b>                                  | <b>31</b>       |

Приложение № 2  
к Договору безвозмездного  
пользования нежилым  
помещением  
(пищеблоком Заказчика) и  
оборудованием  
(установленным/смонтированным  
на пищеблоке Заказчика)  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

АКТ  
приема – передачи помещений и оборудования

г. Иркутск

\_\_\_\_\_ Г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Иркутска детский сад №78, именуемое в дальнейшем «Ссудодатель», в лице заведующего Владимировой Владлены Андреевны, действующего(-ей) на основании Устава, с одной стороны, и МУП «Комбинат питания г. Иркутска», именуемое в дальнейшем «Ссудополучатель», в лице директора Беляева Виктора Евгеньевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем совместно «Стороны», на основании Договора безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ (далее также – Договор) произвели прием - передачу помещений и оборудования:

1. Месторасположение нежилого помещения: г. Иркутск, ул. Байкальская, 245.
2. Площадь нежилого помещения: 83,95.
3. Перечень оборудования, установленного/смонтированного на пищеблоке Заказчика, переданного по настоящему акту, установлен в Приложении № 1 к Договору.
4. Показания приборов учета по каждому из коммунальных ресурсов:  
воды \_\_\_\_\_;  
электрической энергии \_\_\_\_\_;  
тепловой энергии \_\_\_\_\_.

Настоящий акт является неотъемлемой частью Договора безвозмездного пользования нежилым помещением (пищеблоком Заказчика) и оборудованием (установленным/смонтированным на пищеблоке Заказчика) № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, составлен в 2-х экземплярах, по одному для каждой из сторон Договора.

ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН:

Ссудодатель:



Ссудополучатель:





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

1. Расчет стоимости тепловой энергии, потребленной в помещении пищеблока 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:

$$P_{\text{польз.}} = Q_{\text{пищ.}} \times T_Q \times 1,18, \text{ где}$$

$P_{\text{польз.}}$  – 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 пищеблока в расчетном периоде (месяц);

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

1,18 – НДС (18%).

Объем потребления тепловой энергии на нужды отопления помещения пищеблока 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 пищеблока в расчетном периоде:

$$P_{\text{ГВСпищ.}} = V_{\text{пищ.}} \times (T_Q \times k_{\text{нагр.}} + T_{\text{подп.}}) \times 1,18, \text{ где}$$

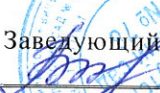

$P_{\text{ГВСпищ.}}$  – стоимость горячей воды, потребленной в пищеблоке, руб.;

$V_{\text{пищ.}}$  – объем горячей воды, потребленной в пищеблоке 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.;

$k_{нагр}$  - коэффициент расхода тепловой энергии на подогрев 1 м куб. подпиточной воды (устанавливается теплоснабжающей организацией);  
1,18 – НДС (18%).

| ЗАКАЗЧИК  | ИСПОЛНИТЕЛЬ   |
|---|---|
| МБДОУ г. Иркутска детский сад №78<br>664075, г.Иркутск, ул. Байкальская, 245, тел.<br>8(3952) 24-75-20<br>ИНН/ КПП 3811055239/381101001<br>л/с 20902430151<br>р/с 40701810225203000003<br>Отделение Иркутск, г. Иркутска<br>БИК 042520001 | МУП «Комбинат питания г. Иркутска»<br>Адрес: 664046, г. Иркутск, б-р Постышева, 41,<br>тел.23-04-69<br>ИНН: 3811154695<br>КПП: 381101001<br>р/счет: 40702810018020024781<br>Байкальский банк ПАО Сбербанк<br>к/счет: 30101810900000000607<br>БИК: 042520607 |
| Заведующий<br><br>В. А. Владимирова  | Директор<br><br>Беляев В. Е.  |

