Жеткізушіні таңдау жөніндегіконкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	17914705-1	
Конкурстың атауы	Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының "Қостанай қаласы білім бөлімінің №33 жалпы білім беретін мектебі " КММ үшін оқушыларды тамақпен қамтамасыз ету қызметі	
Лот №	88254298-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	4803000	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	766	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	315	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	1	852
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	300	760
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	14	807
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	200	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	185	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	185	760

Қостанай облысы әкімдігі білім беру басқармасының «Қостанай қалалық білім беру басқармасының №33 жалпы білім беретін мектебі» мемлекеттік мекемесіндегі балаларға арналған тамақтандыру қызметін ұйымдастырудың негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды жас ерекшеліктеріне сай қоректік заттар мен энергияға деген физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратын теңгерімді тамақтанумен қамтамасыз ету болып табылады. Тамақтану мектеп асханасында беріледі. Қызмет көрсетуші тамақтандыру қызметі бөлімін және оның қызметкерлерін басқарады, тамақ дайындау процедураларының, тамақ қорларының, порциялардың мөлшерінің, оқушыларға тамақ пен тамақты таратудың және жеткізілетін

өнімдердің сапасын бақылаудың, сондай-ақ сақтау және тарату ережелерінің сақталуын қамтамасыз етеді. Қызмет көрсетуші тамақтандыру қызметі бөлімінде, өндірістік нысандарда және қоймаларда халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқатына қатысты нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Келісім күшіне енгеннен кейін бір ай ішінде қызмет көрсетуші асхананың тамақ дайындау аймағына бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге нысанда орнатылған бейнебақылау жүйесі тарататын бейнекөзден (бейнекамералар) тамақ дайындау процесінің нақты уақыт режиміндегі бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесімен жазылған кадрлар білім беру мекемесінде келесі 30 жұмыс күні ішінде сақталады. Келісім мерзімі аяқталғаннан кейін бұл жабдық жеткізушінің меншігінде қалады. Қызмет көрсетуші Қазақстан Республикасының Азаматтық кодексіне және салық ережелеріне сәйкес асханада төлемдердің қабылдануын қамтамасыз етеді. Тамақтану, фуршет тағамдары, сусындар және бөтелкедегі су тендерлік құжаттаманың техникалық сипаттамаларына сәйкес сатылады. Тамақтануды ұйымдастырған кезде тегін тамақтанатын оқушылар Қазақстан Республикасы Білім министрінің 2022 жылғы 14 қарашадағы № 456 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 30534 нөмірімен тіркелген) білім беру саласындағы IT жүйелеріне қойылатын ең төменгі талаптарға сәйкес жазу және есеп беру функциялары бар аппараттық-бағдарламалық жүйені пайдаланып бақыланады. Қала мектептерінде қызмет көрсетуші келісім күшіне енгеннен кейін екі ай ішінде арнайы жабдықтар мен бағдарламалық жасақтаманы орната отырып, оқушылар үшін қолма-қол ақшасыз төлем жүйесін енгізеді. Келісім мерзімі аяқталғаннан кейін бұл жабдық жеткізушінің меншігінде қалады. Платформа (жүйе) күнделікті мәзірді бағалары мен тағамдардың фотосуреттері көрсетілгендей орналастырады. Сондай-ақ, мектеп асханасындағы оқушылардың тамақтануы туралы ата-аналарға автоматты түрде хабарлау, сондай-ақ қызмет көрсету сапасын және оқушылар мен олардың ата-аналарының мәзірдің сәйкестігін бағалау функциясын қамтамасыз етеді. Жеткізуші білім беру мекемесінің халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ пен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау (сапаны бақылау) журналын жүргізуін қамтамасыз етеді. Жеткізуші күн сайын және Тапсырыс берушінің өтініші бойынша білім беру мекемесінің веб-сайтында орналастыру үшін оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруға қатысты ақпаратты (тағамдардың фотосуреттері, атаулары және бағалары бар мәзірлер) ұсынады. Жеткізуші тамақ сапасын бақылау комитеттерінің және тамақ сапасын бақылау бойынша ведомствоаралық сараптамалық топтардың мүшелеріне ас үй аймағына кіруді қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, өндіріс технологиялары және шарттары Еуразиялық экономикалық одақтың балаларға арналған тамақ қауіпсіздігіне қатысты техникалық ережелеріне сәйкес келуі керек. Қостанай облысы әкімдігі білім беру басқармасының «Қостанай қалалық білім беру басқармасының №33 жалпы білім беретін мектебі» мемлекеттік мекемесінің негізгі мектеп тамақтану ұйымынан асханаға және/немесе буфетке тамақ жеткізу кезінде тиісті температураны ұстап тұруды қамтамасыз ету үшін арнайы контейнерлер (термоконтейнерлер) қолданылады. Оқу жылы ішінде оқушыларға ыстық тамақ беріледі: бірінші ауысымда сағат 10:05-те 15 минуттық үзіліспен, сағат 11:05-те 15 минуттық үзіліспен және сағат 12:00-де 15 минуттық үзіліспен, белгіленген оқушылардың тамақтану кестесіне сәйкес. Оқушылар мен оқушылардың тамақтану кестесі директор Ж.Б. Исмаилова бекіткен белгіленген тамақтану кестесіне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін фуршет өнімдерін сату үшін жағдайлар жасалуда. Шырындар, сусындар және бөтелкедегі суды қоса алғанда, фуршет өнімдерінің бағасын түзету ағымдағы инфляция деңгейіне сәйкес және мемлекеттік сатып алу порталындағы қызметтердің (бір оқушыға арналған тамақтану) және/немесе тауарлардың орташа бағасы шегінде жүзеге асырылады. Дайын тамақ өнімдері мен тамақ өнімдері таңғы сағат 8:00-ден кешкі 6:00-ге дейін сатылады. Қызмет көрсетуші директор Ж.Б. Исмайловаға ай

сайын келесі ақпаратты ұсынады: - студенттер үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізімі, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен бірге; - байқау кезінде олар ұсынған тамақтандыру қызметі қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамы. Жеткізуші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес өнім түрлерін Тапсырыс берушімен келісуі тиіс. Нақты тамақтану жоспарланған мәзірге сәйкес келуі керек. Студенттердің жекелеген санаттары (асқазан-ішек жолдары аурулары барлар) үшін жеңіл (диеталық) тағамдар ұсынылады. Білім беру мекемелері оқушылардың өздерімен бірге алып келген тағамдарды тұтынуы үшін қажетті жағдайларды жасайды. Қызмет көрсетуші ас үй бөлімдерінде дайын тағамдарды дайындаудың дұрыс процедураларын және калориялылығын қамтамасыз ету үшін бірыңғай тағам дайындау файлының (процесс кестелерінің) болуын қамтамасыз етеді. Тамақ дайындау ингредиенттердің орналасуын, тағамдардың шығымын, дайындау процесі туралы ақпаратты, әрбір тағамның құрамы мен оның тағамдық құндылығы (ақуыз, май, көмірсу және витамин мөлшері) туралы толық ақпаратты, сондай-ақ әрбір тағамның (пісірілген өнімнің) және әрбір тағамның тұтастай алғанда энергия құндылығын (калориялық мөлшері) көрсететін тағам дайындау файлын пайдалану арқылы дайындалады. Өндіріс менеджері асхананың тамақ бөлімінде тамақ пен аспаздық өнімдерді дайындау процесін ұйымдастыруға жауапты. Тамақтандыру қызметі бөлімі халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттаманы жүргізеді (тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың сапасын бақылау журналы, «С-витаминизациясы» журналы, тағамдар мен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы, тамақтандыру қызметі қызметкерлерін тексеру нәтижелерінің журналы, ай сайынғы тамақ стандарттарының сәйкестігін бақылау есептері, мәзірлер, дайындалған тағамдардың технологиялық кестелері, тамақ өнімдерінің түбіртектері және келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (шот-фактуралар, сәйкестік сертификаттары, сапа сертификаттары, ветеринарлық-санитарлық тексеру құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы). Қызмет көрсету басталғанға дейін жеткізушіде тамақтандыру қызметі қызметкерлерінің әрбір жұмысқа рұқсаты бар медициналық карталары болады. Қызмет көрсету басталғанға дейін жеткізуші өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және жоспардың көшірмесін тиісті растайтын құжаттармен бірге тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) береді. Жеткізуші қолданыстағы технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық жабдықтардың жұмысқа жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруін (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді. Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқаты саласындағы нормативтік құқықтық талаптарға сәйкес тамақ жеткізуді жабдықтайды және ұйымдастырады. Егер білім беру мекемесі Қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық жабдықтар мен инвентаризациясы жоқ болса, жеткізуші қызмет көрсету кезінде олардың қолжетімділігін қамтамасыз етеді. Сатып алынған тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының азық-түлік қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс. Бір (1) жылдан астам тәжірибесі бар білікті тамақтандыру қызметі қызметкерлеріне арналған біліктілікті арттыру курстарын аяқтағаны туралы сертификаттар міндетті. Мектептегі тамақтандыруды ұйымдастыру тәжірибесі міндетті. Балаларға уақтылы, сапалы және үздіксіз ыстық тамақ беруді қамтамасыз етудің міндетті шарты - тамақты тікелей мектеп асханасында (тамақтандыру қызметі) дайындау, оның санитарлық-эпидемиологиялық сертификаты бар. Жеткізуші асхананы әр адамға кемінде үш жиынтық стандартты ыдыс-аяқпен қамтамасыз етуге міндетті. Жеткізуші тамақтандыру қызметкерлерін әр адамға кемінде үш жиынтық арнайы киіммен (халаттар немесе күртешелер, шалбар және бас киімдер) және қажетті жеке гигиена құралдарымен қамтамасыз етуге міндетті. Жеткізуші асхананы алғашқы медициналық көмек жинағымен қамтамасыз етуге міндетті. Асхана жабдықтарын орнату, бөлшектеу, реттеу, жөндеу, тексеру және техникалық қызмет көрсету әлеуетті жеткізушінің өз есебінен жүзеге асырылады. Жалға алынған жабдықты ағымдағы және күрделі жөндеу жеткізушінің өз есебінен жүзеге асырылады. Жеткізуші коммуналдық қызмет көрсету шарттарына сәйкес

коммуналдық шығындарды «Тапсырыс берушінің» жеке шотына уақтылы өтеуге міндетті, атап айтқанда: есептегіш бойынша тұтынылған электр энергиясы үшін төлем; жалданған кеңістікке пропорционалды ағымдағы айдағы нақты есеп айырысу негізінде тұтынылған жылу үшін төлем; орташа айлық есептелген көрсеткіштер бойынша тұтынылған суық және ыстық су және ағынды суларды бұру үшін төлем. Жеткізушінің білім беру ұйымы белгілеген белгіленген жерде қалдықтарды жинау контейнері болуы және қызмет көрсетушіге нақты көлемге негізделген қалдықтарды шығару және жою үшін дербес төлем жасауы керек. Жеткізуші жалға алынған үй-жай (420 м2) үшін келісімшартты тіркеу орны бойынша есеп айырысу кестесіне сәйкес уақтылы төлемдерді жүзеге асыруы тиіс. Жеткізуші жалға алынған технологиялық жабдық үшін уақытша пайдалануға беру актісіне көрсетілген мөлшерде және белгілеуде, келісімшартты тіркеу орны бойынша есеп айырысу кестесіне сәйкес уақтылы төлемдерді жүзеге асыруы тиіс.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	17914705-1	
Наименование конкурса	Услуга по обеспечению питанием учащихся для КГУ «Общеобразовательная школа №33отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области	
Номер лота	88254298-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	4803000	
Всего воспитанников и обучающихся	766	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	315	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	1	852
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	300	760
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	14	807
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	200	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	185	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	185	760

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-

эпидемиологического благополучия населения. В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 30 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534). В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на интернет-ресурсе организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена). Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет в КГУ «Общеобразовательная школа № 33 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 10.05 часов с переменой 15 минут, 11.05 часов с переменой 15 минут, 12.00 часов с переменой 15 минут, согласно установленному режиму питания обучающихся. График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором Исмайлова Ж.Б. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 8.00 до 18.00 часов. Поставщик

услуги ежемесячно предоставляет директору Исмайловой Ж.Б. сведения: – об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность; – о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса. Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Для отдельных категорий учащихся (болезни ЖКТ) организуется щадящее (диетическое) питание. В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством. В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал "С-витаминизации", журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты на приготовляемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений). У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе. Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору). Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги. Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. Наличие сертификатов о прохождении курсов повышения квалификации, квалифицированных сотрудников пищеблока, работающих более 1 (одного) года, обязательно. Наличие опыта работы в сфере организации питания школьников обязательно. Обязательным условием для обеспечения своевременным, качественным и бесперебойным горячим питанием детей является приготовление блюд непосредственно в школьной столовой (пищеблоке), имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение. Поставщик обязан обеспечить столовую посудой, соответствующей стандарту, в количестве не менее трех комплектов на человека. Поставщик обязан обеспечить работников пищеблока комплектами специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены в количестве не менее трех комплектов на человека. Поставщик обязан обеспечить пищеблок аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Монтаж, демонтаж, наладка, ремонт, проверка и техническое

обслуживание оборудования столовой осуществляется за счет собственных средств потенциального поставщика. Текущий и капитальный ремонт арендуемого оборудования производится за счет собственных средств поставщика. Поставщик должен своевременно восстанавливать затраты на оплату коммунальных услуг на лицевой счет «Заказчика» согласно заключенным договорам на предоставление коммунальных услуг, а именно: производить оплату за потреблённую электроэнергию по счетчику; оплату за потребленную тепловую энергию по факту счетов за текущий месяц пропорционально арендуемой площади; оплату за потребленную холодную и горячую воду и отведение сточных вод согласно среднемесячным расчетным показателям. Поставщик должен иметь дополнительно контейнер для сбора ТБО в специально отведенном организацией образования месте, производить самостоятельно расчет с поставщиком услуг за вывоз и утилизацию ТБО исходя из их фактических объемов Поставщик должен своевременно производить оплату арендуемого помещения (420 м2) согласно расчетам по месту регистрации договора. Поставщик должен своевременно производить оплату арендуемого технологического оборудования в количестве и по наименованию акта-передачи во временное пользование согласно расчетам по месту регистрации договора.