

контракт № 613/50
на оказание услуг общественного питания _____

Санкт-Петербург

_____ 20__ г.

ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга, именуемая в дальнейшем "Заказчик", в лице Рябовой О.Н., действующего на основании Устава, с одной стороны и Акционерное общество «Столовая № 14», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Вихровой Натальи Юрьевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, здесь и далее именуемые "Стороны", в порядке статьи 34 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон о контрактной системе), по результатам конкурса с ограниченным участием в электронной форме, объявленного Извещением № 0172200002520000153, идентификационный код закупки 202781013313978100100100240005610244, на основании протокола подведения итогов конкурса от 14.10.2020 г. № 0172200002520000153-3, заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг общественного питания (далее – Услуги) в ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение), в 2020 – 2021 годах.

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, установленные в настоящем Контракте.

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к Контракту), Техническом задании (Приложение № 1 к Контракту). Цикличные меню рационов горячего питания указаны в Приложении № 4 к Контракту.

1.4. Блюда из согласованного циклического меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 3 к Контракту).

1.5. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта сторонами, но не ранее 01.09.2020 до 31.05.2021, по Заявкам Заказчика.

1.6. Услуги осуществляются ежедневно в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком, за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, официально объявленных дней карантина, других форс-мажорных обстоятельств.

1.7. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 12 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

1.8. Услуги осуществляются по адресу (ам): г. Санкт-Петербург, Московский пр. д.203, Литера А.

1.9. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика при доготовочной столовой по адресу г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д.203, Литера А.

2. Цена Контракта и порядок расчетов

2.1. Цена Контракта составляет 3 090 705,11 руб. (три миллиона девяносто тысяч семьсот пять рублей 11 копеек), НДС не облагается на основании п. 5 ч. 2 ст. 149 Налогового кодекса РФ.

2.2. Цена Контракта (цена единицы Услуги) включает в себя: расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы и другие обязательные платежи.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок действия Контракта и изменению не подлежит, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством.

При заключении и исполнении настоящего Контракта изменение его условий не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьями 34 и 95 Закона № 44-ФЗ.

Цена Контракта может быть снижена по соглашению Сторон без изменения предусмотренных настоящим Контрактом объема и качества оказываемой Услуги и иных условий Контракта.

2.3. Источник финансирования Контракта - Закон Санкт-Петербурга от 29.11.2019 № 614-132 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов", код раздела 07, код

подраздела 0702, целевая статья 0330041010 «Расходы на реализацию мер социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в общеобразовательных школах», код ОСГУ 226 "Прочие работы, услуги".

2.4. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные Услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 30 (тридцати) календарных дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.

Основанием для оплаты оказанных Услуг являются подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг.

Выплата аванса при исполнении Контракта, заключенного с участником закупки, указанным в части 1 или 2 статьи 37 Федерального закона о контрактной системе не допускается.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

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

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется на 05 число текущего месяца проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц.

2.9. За услуги, оказываемые в декабре текущего года, Заказчик производит предоплату на основании счета на предоплату, выставленного Исполнителем не позднее 20 декабря текущего года с последующим предоставлением акта сдачи-приемки оказанных услуг, не позднее 15 января 2021 года и проведенной сторонами сверки расчетов.

3. Порядок сдачи-приемки Услуг.

3.1. Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, в которых указываются сведения об оказанных услугах на условиях настоящего контракта.

3.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 60 минут с момента его уведомления.

3.3. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц и, при отсутствии расхождений подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

3.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 3 (трех) рабочих дней проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи – приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг в течение 1 (одного) рабочего дня. По итогу проведения экспертизы оказанных Услуг. Заказчик оформляет заключение по результатам экспертизы, которое утверждается Заказчиком. В случае если по результатам такой экспертизы выявлено, что оказанные услуги соответствуют условиям Контракта, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг

(результатов отдельного этапа исполнения контракта) недостатков в оказанных услугах, приемочной комиссией (лицом, ответственным за приемку) составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.8. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами и за свой счет в сроки, указанные в рекламационном акте.

3.9. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) в порядке, установленном пунктами 3.5. - 3.7 настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.10. Если Заказчиком принято решение о проведении экспертизы оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения Контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг (результатам отдельного этапа исполнения Контракта), если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг (результата отдельного этапа исполнения Контракта) условиям Контракта и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренных Гражданским Кодексом РФ.

4. Взаимодействие Сторон.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказать Услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему.

4.1.2. Обеспечить соответствие оказываемых Услуг требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.1.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

4.1.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке.

4.1.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

4.1.6. В течение 10 (десяти) дней с момента заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, ВНТП, СНиП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов направляемых на пищеблок учреждения Заказчика;

- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с приложением копий медицинских и трудовых книжек;

- о внедрении на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

4.1.7. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Согласовать меню с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическими меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту). Предоставить на каждый день питания ежедневное меню, составленное по установленной форме, соответствующее циклическому меню и утвержденное Заказчиком..

4.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым

приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.1.10. Вывешивать утвержденное руководителем меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

4.1.11. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

4.1.12. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.1.13. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.

4.1.14. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

4.1.15. Обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, журнал С-витаминизации, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с законодательством), кухонной посуды и инвентаря в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в необходимых для оказания услуги количествах.

4.1.16. Обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

4.1.17. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования.

4.1.19. Обеспечить пищеблок Заказчика (при доготовочном типе пищеблока) необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при доготовочном типе пищеблока, а так же доставку готового питания при организации питания посредством буфетов-распределителей автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, должна предоставляться справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, который проводил дезинфекцию данного автомобиля.

При организации питания обучающихся посредством буфетов-распределителей доставка питания осуществляется за 30 минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

4.1.20. Доставка горячих готовых блюд и напитков должна осуществляться в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах), которые должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Температура доставленных блюд должна соответствовать требованиям к температуре блюд при их раздаче.

Салаты и другие холодные закуски доставляются в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками, в незаправленном соусами виде. Тара предоставляется Исполнителем.

4.1.21. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 3 к Контракту.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.1.22. Исполнитель должен иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными

сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.1.23. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

4.1.24. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 2.8 раздела II настоящего Контракта.

4.1.25. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

4.1.26. В течение 5 дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

4.1.27. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов I-IV класса опасности.

4.1.28. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

4.1.29. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.1.30. Предоставить новое обеспечение исполнения Контракта в случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций не позднее одного месяца со дня надлежашего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и в случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

4.1.31. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежашего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления, либо дата получения Исполнителем информации об отсутствии Заказчика по его адресу, указанному в Контракте.

4.1.32. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

4.1.33. Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.

4.1.34. Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

4.1.35. Обеспечивать Заказчику, а также привлеченным Заказчиком контролирующим и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий настоящего контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Контрактом надлежащим образом оказанной и принятой Услуги.

4.2.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом VII настоящего Контракта .

4.2.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (приложение 6, СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.22).

4.3. Заказчик обязуется:

4.3.1. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг соответствующих условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.3.2. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения настоящего Контракта установлено, что Исполнитель и (или) оказываемые Услуги не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемым Услугам или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемых Услуг таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения Исполнителя.

4.3.3. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе и направить Исполнителю такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем Контракте. При невозможности получения указанного подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта .

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям настоящего Контракта,

в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, провести экспертизу Услуг для проверки их соответствия условиям настоящего Контракта в соответствии с Законом №44-ФЗ и настоящим Контрактом.

4.3.6. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу _____, в порядке, установленном в пункте 1.7 настоящего Контракта.

4.3.7. В течение одного рабочего дня с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

4.3.8. Письменно извещать Исполнителя об изменениях бухгалтерских реквизитов, наименований, адресов и ответственных лиц Заказчика.

4.3.9. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.3.10. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).

4.3.11. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.12. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения.

4.3.13. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 1.7 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.3.14. Ежемесячно подписывать с Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.3.15. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 2.8 настоящего Контракта.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

4.4.2. Проверять ход и качество выполнения Исполнителем условий настоящего Контракта.

4.4.3. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.5. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.

4.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта провести экспертизу Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом №44-ФЗ.

4.4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.

5. Качество оказываемых услуг.

5.1. Исполнитель обязуется готовить пищу, качество которой соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Исполнитель предоставляет услуги общественного питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

5.2. Мониторинг качества и оценка уровня организации социального питания проводится на основании Порядка осуществления мониторинга качества социального питания, закупаемого за счет средств Санкт-Петербурга для обеспечения гарантированного питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, и оценки уровня организации социального питания в указанных учреждениях, утверждаемого распоряжением Управления социального питания.

Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

-Федеральному Закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»

- Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции,

предназначенной для детей и подростков»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

- Санитарно-эпидемиологическими правилам и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

- Санитарно-эпидемиологическими правилам СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.04.2003 № 59.

6. Обеспечение исполнения Контракта

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 162 668,69 р.

6.2. Обеспечение исполнения настоящего Контракта обеспечивает все обязательства Исполнителя, предусмотренные настоящим Контрактом, включая:

- исполнение основного обязательства по оказанию Услуги;

- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;

- соблюдение срока оказания Услуг;

- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

6.3. Исполнение настоящего Контракта может обеспечиваться предоставлением банковской гарантии, выданной банком и соответствующей требованиям статьи 45 Закона №44-ФЗ, или внесением денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Заказчика. Способ и срок действия обеспечения исполнения настоящего Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

6.4. В случае если обеспечение исполнения настоящего Контракта представлено в форме безотзывной банковской гарантии, срок действия такой банковской гарантии должен превышать предусмотренный настоящим Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой банковской гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона №44-ФЗ.

6.5. В ходе исполнения настоящего Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения настоящего Контракта новое обеспечение исполнения настоящего Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ. В случае если настоящим Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения настоящего Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

6.6. Денежные средства, внесенные Исполнителем в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется), в том числе части этих денежных средств, в случае уменьшения размера обеспечения исполнения настоящего Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Закона №44-ФЗ возвращаются Исполнителю в течение 30 дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

6.7. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем 5 рабочих дней не исполнено требование Заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

6.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения настоящего Контракта применяется Исполнителем), лицензии на

осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения настоящего Контракта в срок не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона №44-ФЗ.

7. Ответственность Сторон .

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

7.2. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

7.3. В случае полного (частичного) неисполнения условий настоящего Контракта одной из Сторон эта Сторона обязана возместить другой Стороне причиненные убытки.

7.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается настоящим Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

7.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами 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), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила), и составляет 5 процентов цены Контракта.

10 процентов цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

0,5 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

0,4 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

0,3 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

0,25 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

0,2 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

0,1 процента цены государственного контракта (контракта) (этапа) в случае, если цена государственного контракта (контракта) (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

7.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства,

предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 (пять тысяч) рублей 00 копеек:

1000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) не превышает 3 млн. рублей;

5000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) превышает 100 млн. рублей.

7.8. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 7.4 раздела 7 настоящего Контракта.

7.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

7.10. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного настоящим Контрактом срока исполнения обязательства.

7.11. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5 000 (пять тысяч) рублей 00 копеек:

1000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) не превышает 3 млн. рублей (включительно);

5000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

10000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

100000 рублей, если цена государственного контракта (контракта) превышает 100 млн. рублей.

7.12. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

7.14. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.15. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

7.16. Если способом обеспечения исполнения Контракта является внесение денежных средств на указанный Заказчиком счет, при ненадлежащем исполнении или неисполнении Исполнителем обязательств по Контракту – сумма обеспечения исполнения Контракта Исполнителю не возвращается и подлежит перечислению в бюджет Санкт-Петербурга в безакцептном порядке без обращения в суд.

8. Банковское сопровождение контракта.

8.1. Банковское сопровождение контракта не предусмотрено.

9. Обстоятельства непреодолимой силы.

9.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по Контракту,

несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 3 (трех) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

9.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

9.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 9.2-9.3 раздела 9 настоящего Контракта, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и (или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 20 календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

10. Рассмотрение и разрешение споров.

10.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров.

10.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение Арбитражным судом Санкт-Петербурга и Ленинградской области Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

10.4. Претензия должна быть составлена в письменной форме и направлена одной Стороной другой Стороне по адресу Стороны-адресата, установленному настоящим Контрактом, с использованием курьерской доставки с отметкой о вручении либо с использованием почтовой связи заказным или ценным письмом с уведомлением о вручении. Момент получения претензии Стороной-адресатом определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

10.5. Сторона-адресат должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 календарных дней со дня направления претензии.

10.6. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты Стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и (или) нормативные правовые акты; требования; информация о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дата и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

10.7. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.8. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у Стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

10.9. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению Стороны, предъявившей претензию, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.10. При отклонении претензии полностью или частично либо неполучении ответа в установленные

для ее рассмотрения сроки, либо неисполнении требований по претензии в установленные для их исполнения сроки, либо невручении претензии по обстоятельствам, зависящим от Стороны-адресата, Сторона, предъявившая претензию, вправе после наступления любого из указанных событий передать спор на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

11. Срок действия и порядок изменения, расторжения Контракта.

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «31» декабря 2021 года (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами. Окончание срока действия настоящего Контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по настоящему Контракту.

11.2. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении настоящего Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

11.3. Информация об Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном Законом № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных исполнителей.

11.4. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, вносятся по соглашению Сторон, которое оформляется соответствующим дополнительным Соглашением и является неотъемлемой частью настоящего Контракта.

11.5. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных статьей 95 Закона № 44-ФЗ .

12. Прочие положения.

12.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение трех рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

12.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе XV настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе XV настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

12.4. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

12.5. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.

12.6. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного усиленными электронными подписями Сторон.

13. Антикоррупционные условия.

13.1. При исполнении своих обязательств по Контракту стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо

или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц, либо лицам иным образом связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для сторон по контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой стороны по контракту, ее аффилированным лицам, с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

14. Приложения к Контракту.

14.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

14.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг

14.3. Приложение № 3 – Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья.

14.4. Приложение № 4 – Цикличные меню рационов горячего питания.

15. Реквизиты и подписи Сторон.

ЗАКАЗЧИК

Заказчик

Государственное бюджетное

общеобразовательное учреждение школа №

613 Московского района Санкт-Петербурга

Адрес: 196066, Московский проспект, дом

203, лит. А.

E-mail: school613@inbox.ru

Плательщик: Комитет финансов Санкт-

Петербурга

ГБОУ школа № 613 Московского района

Санкт-Петербурга

ИНН 7810133139

КПП 781001001

Лицевой счёт 0591087

Счёт 40601810200003000000

Северо-Западное ГУ Банка России

БИК 044030001

ОГРН 1027804894303

ОКПО 44980240

ОКАТО 40284564000

ОКВЭД 80.10.2

ОКТМО 40376000000

Акционерное общество «Столовая № 14»

190121, г. Санкт-Петербург,

ул. Декабристов, д. 54

ОКПО: 35463073

ОКТМО: 40301000000

ОГРН: 5067847016738

ИНН: 7839335160

КПП: 783901001

Дата постановки на учет в налоговом органе: 18.05.2006 г.

р/с №: 40702810717000003219

Наименование, адрес банка: ПАО «Банк «Санкт-Петербург»

К/с № 30101810900000000790

БИК 044030790

E-mail: oao_stol14@mail.ru

Тел./факс: (812) 309-55-75

Директор ГБОУ Школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга

Рябова О.Н.

(ПОДПИСАНО ЭЦП)

Генеральный директор

/Н.Ю.Вихрова/

(ПОДПИСАНО ЭЦП)

Техническое задание
ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Раздел 1. Общие требования

1. Код по Общероссийскому классификатору продукции

Код по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД) ОК 034-2014 с указанием вида продукции, соответствующий предмету конкурса: ОКПД: 56.10.11.129: Услуги прочих предприятий питания с полным обслуживанием без сопровождения развлекательных программ.

2. Цели и правовое основание для оказания услуг

1. Целью оказания услуг является: обеспечение питанием воспитанников и учащихся бюджетных образовательных учреждений Московского района Санкт-Петербурга;

2. Основанием для оказания услуг являются:

2.1. Основанием для закупки является: Закон Санкт-Петербурга от 27.11.2019 № 614-132 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов"; Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 N 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»

3. Источник финансирования закупки

1. Источник финансирования закупки: Закон Санкт-Петербурга от 29.11.2019 № 614-132 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов", код раздела 07, код подраздела 0702, целевая статья 0330041010 «Расходы на реализацию мер социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в общеобразовательных школах», код ОСГУ 226 "Прочие работы, услуги".

4. Срок и порядок оплаты услуг

Срок и порядок оплаты услуг, а также порядок и размер авансирования установлены в проекте контракта, являющимся Приложением № 4 к конкурсной документации.

5. Место оказания услуг, сроки оказания услуг

1. Местом оказания услуг является: указаны в Приложении № 3 к техническому заданию.

Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя, исходя из среднего расчета требуемого количества для организации рационов питания.

2. Условия и сроки оказания услуг: Срок оказания услуг: с момента заключения контракта сторонами, но не ранее 01.09.2020 до 31.05.2021 года

График оказания услуг приведен в таблице № 1.

Таблица 1

Прием пищи	обучающиеся в возрасте с 7 до 11 лет	обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше
время приема пищи		
завтрак	9:40 до 10:30	

обед	12:40 до 14:00	
Комплексный обед		12:50 до 14:00

Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

3. Исполнитель приготавливает пищу в соответствии с утвержденным циклическим меню (приложение № 1 к техническому заданию).

**Раздел 2. Требования к описанию объекта закупки и условий контракта
в соответствии со статьей 33 Закона
Требования к качеству услуг, к их техническим и функциональным
и эксплуатационным характеристикам
Требования к качеству и безопасности услуг**

1. В целях обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг питания Исполнитель обязан не позднее чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить заказчику Программу производственного контроля, с указанием периодичности сдачи на исследование продовольственных товаров, сырья и готовой продукции и по требованию Заказчика предоставить договор с аккредитованной испытательной лабораторией и результаты исследований.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

2. Заказчик, в лице ответственного за питание сотрудника, вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов при пищеблоке (журнал бракеража пищевых продуктов), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства, декларация о соответствии.

3. Условием исполнения контракта является обязательное соблюдение требований, установленных нормативными и нормативно-техническими документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;

4. Исполнитель должен выполнять услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»
- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";

- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);

- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

3. Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

- Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
 - Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
 - Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
 - Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 018/2011 «О безопасности колесных транспортных средств». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности колесных транспортных средств»;
 - Постановление Правительства Российской Федерации от 15.04.2011 № 272 «Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом»;
 - Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;
 - Постановление Минтруда Российской Федерации от 24.12.1999 № 52 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании»;
 - Постановление Минтруда Российской Федерации, Минобразования Российской Федерации от 13.01.2003 № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций».
 - СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
 - СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
 - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:
- Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ;
 - Федерального закона от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".
 - Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации").
- №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТУ производителя.
- В случае, если один из перечисленных в конкурсной документации нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

Требования к техническим характеристикам услуг

1. Исполнитель приготавливает пищу в соответствии с цикличным меню (приложение № 1 к техническому заданию). Исполнитель должен использовать в работе цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания, согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу и размещенное на сайте Управления социального питания.

2. Пищеблок для соблюдения технологии приготовления блюд питания должен быть обеспечен необходимым технологическим оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарным правилам. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством

Российской Федерации.

3. На период исполнения контракта Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

4. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации блюд); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд; проведение инвентаризации оборудования, мебели и инвентаря пищеблока.

5. Не должно допускаться привлечение обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений, а также привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Исполнитель контролирует состояние условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не должно допускаться. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

7. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению, содержанию». Соблюдение при кулинарной обработке санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

8. Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

9. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

10. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

11. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При проведении организационно - административных мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания предполагается контроль за отсутствием при оказании услуг посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия.

При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

12. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

13. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

14. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Организационно - административные мероприятия, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях.

15. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

16. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

18. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

19. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

20. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку касет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

21. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

22. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Питание должно соответствовать принципам "щадящего питания", предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

23. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные мероприятия должны исключать:

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

изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом либо с творогом, макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов.

использование следующих пищевых продуктов: мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль; мясо диких животных; субпродукты, кроме печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо водоплавающих птиц; рыба, не прошедшая ветеринарный контроль; зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы; блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры; жареные во фритюре пищевые продукты и изделия; молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и

пастеризацию; молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров; молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров; творог из непастеризованного молока; фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки; простокваша "самоквас"; яйца водоплавающих птиц; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой"; яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества; остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления; первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; окрошки и холодные супы; макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом; яичница-глазунья; паштеты и блинчики с мясом и творогом; заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас, газированные напитки; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы; острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты; плодоовощная продукция с признаками порчи; кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; ядра абрикосовой косточки, арахиса; карамель, в том числе леденцовая; плодоовощная продукция с признаками порчи; продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (выше 0,5%); жевательная резинка.

25. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны включать в себя:

организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре;

организацию соблюдения очистки тары с пищевыми отходами на пищеблоке. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока; проверка соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке;

организация контроля выдачи готовой пищи бракеражной комиссией;

стирку мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов с применением моющих средств. Исполнитель обязан не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (либо кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не должно допускаться использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

26. К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны обеспечиваться медико-

санитарные мероприятия, включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания).

27. При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Не должно допускаться присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

28. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

29. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (Приложение № 2 к техническому заданию)

30. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

31. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие: организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба.

32. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с

использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

33. Исполнитель, в период оказания услуг обеспечивает и несет ответственность за выполнение требований пожарной безопасности в помещениях, переданных Исполнителю для оказания услуг в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012г № 390.

Раздел 3. Требования к гарантийному сроку услуги и объему предоставления гарантий ее качества

1. Исполнитель в период всего срока действия контракта гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков годности.

3. Исполнитель обязан менее чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Приложение №2 к Контракту

Расчет цены оказываемых услуг
(заполняется с учетом предложения победителя)

Наименование учреждения	Контингент обучающихся	Стоимость рациона питания на 2020 год, руб.	Количество рационов питания = Количество обучающихся * количество дней, (01.09.2020 - 31.12.2020)	Общая стоимость 2020 г., руб.	Стоимость рациона питания на 2021 год, руб.	Количество рационов питания = Количество обучающихся * количество дней, (01.01.2021 - 31.05.2021)	Общая стоимость 2021 г., руб.	Общая стоимость 2020-2021 г., руб.
1	2	3	4	5=3*4	6	7	8=6*7	9=5+8
ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга	1. Обучающиеся 1-4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед, а также остальные обучающиеся, получающие питание, включающее завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей), с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости.	158,65	3 539,9	561 605,14	164,35	15 388,5	2 529 099,98	3 090 705,11
	2. Обучающиеся 1-4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед, а также обучающиеся 5-11 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей), с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 70% его стоимости.	158,65	0,0	0,00	164,35	0,0	0,00	0,00
	3. Обучающиеся 1-4 классов общеобразовательных учреждений, получающие питание, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга	57,95	0,0	0,00	59,85	0,0	0,00	0,00
	4. Обучающиеся общеобразовательных учреждений и профессиональных образовательных учреждений, находящиеся в трудной жизненной ситуации, получающие питание включающее завтрак и(или) обед, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости.	158,65	0,0	0,00	164,35	0,0	0,00	0,00
		ИТОГО:	0,0	561 605,14	ИТОГО:	0,0	2 529 099,98	3 090 705,11

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья
(соответствует приложению к Техническому заданию)

Циклическое меню рационов горячего питания
(соответствует приложению к Техническому заданию)