

## Контракт № С/21- 613

Оказание услуг по организации питания обучающихся в Государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях Московского района Санкт-Петербурга в 2021-2023 гг.  
(Идентификационный код закупки - 212781013313978100100100240015629244)

г. Санкт-Петербург

"30" июля 2021 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Рябовой Ольги Николаевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное общество «Столовая № 14», именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице в лице генерального директора Вихровой Натальи Юрьевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании протокола от 19.07.2021 г. № ППИ 4 и в соответствии с ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон № 44-ФЗ), заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### **I. Предмет Контракта.**

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации питания обучающихся в Государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях Московского района Санкт-Петербурга (далее – Услуги) в ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) в 2021, 2022, 2023 году (ах).

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). Исполнитель может использовать в работе цикличное меню рационов горячего питания (Приложении № 4 к Контракту), либо циклические меню рационов горячего питания, размещенные на сайте Управления социального питания.

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, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «интернет» <http://www.gov.spb.ru> (Приложение № 3 к Контракту).

1.5. Срок оказания услуг<sup>1</sup>: с момента заключения контракта сторонами, но не ранее 01.09.2021 по 31.05.2023

1.6. Услуги осуществляются в соответствии с графиком оказания услуг, являющимся Приложением № 5 к Техническому заданию.

---

<sup>1</sup> Заказчик прописывает сроки оказания услуг по каждому этапу исполнения Контракта, в случае установления в государственном контракте (контракте) этапов.

1.7. 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). Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 15.00 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 3 (три) часа до соответствующего периода приготовления пищи.

Заказчик вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в Заявке.

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

1.9. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика при сырьевой столовой.

## **II. Цена Контракта и порядок расчетов.**

2.1. Цена Контракта составляет 8 380 974 рубля 00 копеек (восемь миллионов триста восемьдесят тысяч девятьсот семьдесят четыре руб 00 копеек), НДС не облагается в соответствии с п.п. 5 п. 2 ст. 149 НК Российской Федерации.

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<sup>2</sup>.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

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 –

2021 год. Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений.

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 00, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 206 903,97 руб.)

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 83, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 121515,03 руб.)

код целевой статьи 0330040650, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 1 558 319,00 руб.)

2022 год. Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений.

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 00, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 438 895,00\_ руб.)

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 83, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 28 0605руб.)

код целевой статьи 0330040650, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 3 413 300,00 руб.)

2023 год. Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений.

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 00, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 258 187,10 руб.)

код целевой статьи 03300R3040, код фонда 83, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 152 848,90 руб.)

код целевой статьи 0330040650, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели 1 950 400,00 руб.)

---

<sup>2</sup> Расходы указываются в государственном контракте (контракте) в зависимости от условий такого контракта, устанавливаемых заказчиком.

2.4. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные Услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.

Основанием для оплаты оказанных Услуг являются подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг<sup>3</sup>.

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 проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц на 20 число текущего месяца.

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

### **III. 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 30 минут с момента его уведомления.

3.3. Заказчик в течение двух рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, осуществляет проверку и приемку 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 одного рабочего дня 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

---

<sup>3</sup> Перечень документов может быть дополнен с учетом специфики оказываемых услуг.

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

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг в день оказания Услуг. 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, путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг 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 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 с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик принимает результат оказанных услуг путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг 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.

#### **IV. Взаимодействие Сторон.**

#### 4.1. Исполнитель обязан:<sup>4</sup>

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, разработанным заказчиком или исполнителем и утвержденными в порядке, установленном нормативными правовыми актами.

4.1.5. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.<sup>5</sup>

4.1.6. В течение трех рабочих 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, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Утвердить меню и согласовать его с руководителем организации, в которой организуется питание детей. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическими меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту).

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

---

<sup>4</sup> В случае если целевые средства в валюте Российской Федерации, предоставляемые на основании государственного контракта (контракта), подлежат казначейскому сопровождению, в данный пункт включаются условия, подлежащие включению в государственные контракты (контракты) в соответствии с нормативным правовым актом, регуливающим вопросы казначейского сопровождения целевых средств

<sup>5</sup> При необходимости указывается вид и (или) реквизиты применяемых нормативных правовых актов.

о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах.

4.1.10. Вывешивать согласованное руководителем организации, в которой организуется питание детей 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. Не допускать до работы лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных.

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 документацией (технологическими и технико-технологическими картами, бракеражными журналами, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, гигиеническим журналом, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством), посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами 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 сырьевом 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 сырьевом типе пищеблока, а также 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 выполненным из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в

установленном порядке. Температура доставленных блюд должна соответствовать требованиям к температуре блюд при их раздаче.

Не допускается заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной упаковке. Тара предоставляется Исполнителем.

4.1.21. Обеспечить качество закупаемых продуктов питания и сырья 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 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» 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. 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. Нести ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

4.1.26. В течение 30 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

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 надлежащего 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 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 надлежащего 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. Предоставить Заказчику информацию обо всех субподрядчиках, соисполнителях, заключивших договор или договоры с Исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 процентов цены настоящего Контракта, в срок не позднее 10 (десяти) дней с момента заключения Исполнителем таких договоров<sup>6</sup>.

4.1.33. Привлечь к исполнению настоящего Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее соответственно - субподрядчики, соисполнители) в объеме 15 процентов<sup>7</sup> от цены настоящего Контракта.

---

<sup>6</sup> Данный подпункт включается в текст государственного контракта (контракта) в случае, если начальная (максимальная) цена государственного контракта (контракта) при осуществлении закупки превышает размер, установленный постановлением Правительства Российской Федерации от 04.09.2013 № 775 «Об установлении размера начальной (максимальной) цены контракта при осуществлении закупки товара, работы, услуги, при превышении которой в контракте устанавливается обязанность поставщика (подрядчика, исполнителя) предоставлять заказчику дополнительную информацию».

<sup>7</sup> Объем привлечения к исполнению государственного контракта (контракта) субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций устанавливается заказчиком в виде фиксированных процентов и должен составлять не менее 5 процентов от цены государственного контракта (контракта) в соответствии с пунктом 1 Типовых условий контрактов,



4.1.34. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиками, соисполнителями представить Заказчику:

декларацию о принадлежности субподрядчика, соисполнителя к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации и заверенную печатью (при наличии печати);

копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.1.35. В случае замены субподрядчика, соисполнителя на этапе исполнения настоящего Контракта на другого субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 4.1.34 настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем.

4.1.36. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем представлять Заказчику следующие документы:

копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем;

копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты оказанных Услуг, поставленных Товаров, предусмотренного настоящим Контрактом (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 (пяти) дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

4.1.37. Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем товары, выполненные работы (их результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

4.1.38. 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.

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

4.1.40 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному 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

---

предусматривающих привлечение к исполнению контрактов субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 23.12.2016 №1466

замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

4.1.41 Наряду с организацией основного питания, являющегося предметом контракта, организовать на возмездной основе дополнительное питание обучающихся, через буфет образовательного учреждения, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.1.42. 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.

4.1.43. Исполнитель обязан соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга, предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).<sup>8</sup>

#### 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. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), при этом фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4.2.6. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя

#### 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 поставщик

---

<sup>8</sup> Включается в государственный контракт (контракт) в соответствии с Распоряжением Комитета по тарифам Санкт-Петербурга от 14.08.2013 № 201-р «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования, расположенных на территории Санкт-Петербурга».

(подрядчик, исполнитель) и (или) поставляемый товар не соответствуют установленным извещением об осуществлении закупки и (или) документацией о закупке требованиям к участникам закупки и (или) поставляемому товару или представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии поставляемого товара таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

4.3.3. В случае пр инятия 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 VII 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: (812) 714-42-67, 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. Заключение с Исполнителем договора 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. Обеспечить Исполнителя помещениями для приготовления и хранения пищи, а также оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, горячей и холодной водой, электроэнергией, на условиях договора безвозмездного пользования.

4.3.11. Обеспечить дооснащение (при необходимости) пищеблока Заказчика недостающим технологическим и холодильным оборудованием.

4.3.12. 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, водо- и тепло-снабжения).

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

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

4.3.15. 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.

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

4.3.17. 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 VII 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 VII настоящего Контракта, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

### **V. Качество оказываемых услуг.**

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

Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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:

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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 18.12.2015 № 648 «Об утверждении перечня 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-эпидемиологическим 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-эпидемиологическим 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-эпидемиологическим правилам СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50.

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

## **VI. Обеспечение исполнения Контракта<sup>9</sup>**

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 5,00 % от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 419 048,70р. (четыреста девятнадцать тысяч сорок восемь руб.70 коп.).

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 отчётные 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

---

<sup>9</sup> Положения раздела VI государственного контракта (контракта) не применяются в отношении Исполнителя в случае, если государственный контракт (контракт) заключается с участником закупки, являющимся казенным учреждением.

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 15 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.

## **VII. 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 <sup>14</sup> цены Контракта/этапа/начальной (максимальной) цены Контракта.

<sup>14</sup> Во всех случаях (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4-8 Правил) указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 3 Правил:

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.

В случае если государственный контракт (контракт) заключается по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона №44-ФЗ указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 4 Правил:

1 процент цены государственного контракта (контракта) (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. 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 5000 рублей \_00 копеек (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.

7.7. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного подпунктом 4.1.33 пункта 4.1 настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 5 процентов объема привлечения к исполнению настоящего Контракта субподрядчиков, соисполнителей, установленного подпунктом 4.1.33 пункта 4.1 настоящего Контракта

7.8. В случае представления документов, указанных в подпунктах 4.1.34-4.1.36 пункта 4.1 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставления или представления таких документов с нарушением установленных сроков Исполнитель несет ответственность в соответствии с пунктом 7.6 раздела VII настоящего Контракта.

7.9. В случае непредставления информации, указанной в подпункте 4.1.32 пункта 4.1 настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, заключенного Исполнителем с соисполнителем, субподрядчиком в соответствии с частью 24 статьи 34 Закона №44-ФЗ . Пени подлежат начислению за каждый день просрочки исполнения такого обязательства<sup>10</sup>.

7.10. 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 VII настоящего Контракта.

7.11. 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).

7.12. 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.

7.13. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств,

---

<sup>10</sup> Данный пункт включается в текст государственного контракта (контракта) при наличии подпункта 4.1.32 пункта 4.1, содержащего условие об обязанности исполнителя предоставить заказчику информацию обо всех субподрядчиках, соисполнителях, заключивших договор или договоры с исполнителем, цена которого или общая цена которых составляет более чем десять процентов цены государственного контракта (контракта).

предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5000 рублей 00 копеек ( 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.

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

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

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

7.17. 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.

7.18. Заказчик вправе произвести перечисление денежных средств в оплату обязательств по контракту в сумме, уменьшенной на размер неустойки (штрафа, пеней), не уменьшая при этом цены контракта.

Сумма неустойки (штрафа, пеней) по контракту признается собственными доходами Заказчика и отражается на лицевом счете Заказчика в установленном порядке.

### **VIII. Банковское сопровождение контракта.**

Банковское сопровождение контракта не предусмотрено.

### **IX. 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 двух рабочих 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 IX 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 двух месяцев, 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.

## **Х. 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 Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области<sup>11</sup> в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области<sup>12</sup> 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.

---

<sup>11</sup> Указывается суд по правилам подсудности главы 2 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации (далее - АПК Российской Федерации).

<sup>12</sup> Указывается суд по правилам подсудности главы 2 АПК Российской Федерации.

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<sup>13</sup>.

## **XI. Срок действия и порядок изменения, расторжения Контракта.**

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «30» июня 2023 г. (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 о 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 поставщиков (подрядчиков, 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.

## **XII. 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

---

<sup>13</sup> Указывается суд по правилам подсудности главы 2 АПК Российской Федерации.

Сторону в течение двух 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.

### **XIII. 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.

### **XIV. 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.  
 14.5. Приложение № 5 - Предложение о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки (при наличии)

## XV. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Государственное бюджетное  
 общеобразовательное учреждение  
 школа № 613 Московского района Санкт-  
 Петербурга  
 Юридический адрес: 196066, Санкт-  
 Петербург, Московский проспект, дом 203,  
 литер А  
 Казн. счет № 03224643400000007200  
 Расч. счет № 40102810945370000005  
 БИК 014030106  
 Северо-Западное ГУ Банка России//УФК по  
 г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург  
 Получатель: Комитет финансов Санкт -  
 Петербурга (ГБОУ школа № 613  
 Московского района лицевой счет 0591087)  
 ИНН 7810133139 КПП 781001001  
 ОГРН 1027804894303  
 ОКПО 44980240  
 ОКАТО 40284564000  
 ОКВЭД 80.10.2  
 ОКТМО 40376000000  
 Тел.: (812) 417-32-07;  
 Директор

Рябова О.Н.

М.П.

Исполнитель:

Акционерное общество «Столовая № 14»  
 190121, г. Санкт-Петербург, ул. Декабристов, д.  
 54  
 ИНН: 7839335160 КПП: 783901001  
 ОГРН: 5067847016738  
 Дата постановки на учет в налоговом  
 органе: 18.05.2006 г.  
 ОКПО: 35463073  
 ОКТМО: 40301000000  
 р/с №: 40702810717000003219  
 Наименование, адрес банка: ПАО «Банк «Санкт  
 –Петербург»  
 К/с № 30101810900000000790  
 БИК 044030790  
 E-mail: oao\_stol14@mail.ru  
 Тел./факс: (812) 714-42-67

Генеральный директор АО «Столовая № 14»

Н.Ю. Вихрова

М.П.

## Техническое задание

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ****Раздел 1. Общие требования.**

1.1 Предмет контракта (объект закупки): Оказание услуг по организации питания обучающихся в Государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях Московского района Санкт-Петербурга в 2021-2023 гг.

**2.1. Требования к объему услуг, качеству и безопасности услуг.**

2.1.1. Приготовление пищи осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на пищеблоке Заказчика.

2.1.2. Организация питания осуществляется в соответствии с графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком (Приложение № 5 к Техническому заданию).

2.1.3. Организация питания осуществляется в соответствии с Циклическим меню рационов горячего питания (Приложение № 3 к Техническому заданию), либо циклические меню рационов горячего питания, размещенные на сайте Управления социального питания, из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «интернет» <http://www.gov.spb.ru> (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 4 к Техническому заданию).

2.1.4. Количественные характеристики услуг установлены в соответствии с расчётом объемов рационов питания и представлены в Приложение № 2 к Техническому заданию.

2.1.5. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

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

2.1.6. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин



2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

- 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 Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;

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

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 37;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (приложение) утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации;

- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации;

2.1.7. Продукты, используемые для оказания услуг должны соответствовать требованиям установленным следующими документами:

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

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

- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - Техническим регламентом Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
  - Техническим регламентом Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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 правилами и нормативами 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 правилами и нормативами СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2014 № 50;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57;
  - Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
  - Ассортиментному перечню (Приложение № 4 к Техническому заданию).
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»
- Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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; 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»;

В случае если нормативно технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно - технического документа.

## **2.2. Требования к техническим характеристикам услуг.**

2.2.1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, срока годности сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего 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 качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты, рекомендации. 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, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд; проведение инвентаризации оборудования, мебели и инвентаря пищеблока.

Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. 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. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. При проведении организационно - административных мероприятий, предполагается контроль за отсутствием при оказании услуг посуды с отбитыми краями,

трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

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, либо кассетах, либо с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Исполнитель осуществляет организационно - административные мероприятия, включающие проведение проверок по хранению разделочного инвентаря (доски, ножи).

Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; 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, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах, участках.

Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. 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 либо уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (приложение № 4 к Техническому заданию документации).

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с назначениями лечащего врача. При осуществлении санитарно-гигиенических мероприятий Исполнитель контролирует выдачу готовой пищи бракеражной комиссией.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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.

Исполнитель должен проводить мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные меры, применяемые Исполнителем в период оказания услуг должны предусматривать мероприятия, не допускающие:

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

использование пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются в питании детей и реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

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 в отношении каждого работника должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организация подготовки и переподготовки работника по программе гигиенического обучения; организация предварительного и периодического медицинского осмотра работника; выявление признаков заболеваний (с

ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания). 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.

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 применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке; санитарную обработку разделочного инвентаря на пищеблоке; проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика либо в промаркированных емкостях. 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 стирку мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов с применением моющих средств. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие при организации питания: пищевая продукция без маркировки и (либо) с истекшими сроками годности и (либо) признаками недоброкачества; пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза; мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу; субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо диких животных; яйца и мясо водоплавающих птиц; яйца с загрязненной и (либо) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств,

неблагополучных по сальмонеллезам; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные; крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями либо зараженные амбарными вредителями; пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом; творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки; простокваша - "самоквас"; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас; соки концентрированные диффузионные; молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный); острые соусы, кетчупы, майонез; овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус; кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические); кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки); ядро абрикосовой косточки, арахис; газированные напитки; газированная вода питьевая; молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров; жевательная резинка; кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (больше 0,5%); карамель, в том числе леденцовая; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; окрошки и холодные супы; яичница-глазунья; паштеты, блинчики с мясом и с творогом; блюда из (либо на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря; сырки творожные; изделия творожные больше 9% жирности; молоко и молочные напитки стерилизованные меньше 2,5% и больше 3,5% жирности; кисломолочные напитки меньше 2,5% и больше 3,5% жирности; готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (либо) хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Дезинфекционные мероприятия: грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для



мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

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; мойка окон (снаружи и изнутри); организацию дезинфекции всей 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. 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.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания предусматриваются контейнеры с крышками (либо другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Предусмотреть возможность раздельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов. В рамках санитарно-гигиенических мер Исполнитель обеспечивает организацию соблюдения очистки тары с пищевыми отходами на пищеблоке.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах либо специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом либо иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику либо ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам.

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 системе ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Отгрузку продовольственных товаров следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, даты изготовления, сроков годности, температурных условий хранения. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

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

В период всего срока действия контракта Исполнитель 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».

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 реализации, 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 реализации.

Исполнитель обязан не более 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.

Заказчик:

ГБОУ школа № 613 Московского района  
Санкт-Петербурга

Директор

Рябова О.Н.

М.П.

Исполнитель:

Акционерное общество «Столовая № 14»

Генеральный директор

Н.Ю. Вихрова

М.П.

**График оказания услуг.**

завтрак	9.30	1 а, 1 а доп, 1б доп, 1в доп., 3б
	9.50	1 б, 2 а, 1 в, 1 г, 3в
	10.10	3а, 2б, 4а, 4б, 7б
	дезинфекция столовой	
	10.30	6а, 7а, 9б, 10б, 10 в
	11.30	8а, 9а, 10а, 11а
	дезинфекция столовой	
обед	12.00	1 а, 1 а доп, 1б доп, 1в доп., 3б
	12.20	1 б, 2 а, 1 в, 1 г, 3в
	12.40	3а, 2б, 4а, 4б, 7б
	дезинфекция столовой	
	13.20	6а, 7а, 9б, 10б, 10 в
	14.10	8а, 9а, 10а, 11а
	дезинфекция столовой	

Заказчик:

Исполнитель:

ГБОУ школа № 613 Московского района  
Санкт-Петербурга

Акционерное общество «Столовая № 14»

Директор

Генеральный директор

\_\_\_\_\_  
Рябова О.Н.\_\_\_\_\_  
Н.Ю. Вихрова

М.П.

М.П.



Расчет цены оказываемых услуг

Наименование учреждения	Контингент обучающихся	Стоимость рациона питания на 2021 год, руб.	Количество рационов питания = Количество обучающихся * количество дней, (01.09.2021.-31.12.2021)	Общая стоимость 2021 г., руб.	Стоимость рациона питания на 2022 год, руб.	Количество рационов питания = Количество обучающихся * количество дней, (01.01.2022 - 31.12.2022)	Общая стоимость 2022 г., руб.	Стоимость рациона питания на 2023 год, руб.	Количество рационов питания = Количество обучающихся * количество дней, (01.01.2023 - 31.05.2023)	Общая стоимость 2023 г., руб.	Общая стоимость 2021-2023 г., руб.
1	2	3	4	5=3*4	6	7	8=6*7	9	10	11=9*10	12=5+8+11
ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга	1. питание в государственных образовательных учреждениях, включающее завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов, завтрак и обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей) для остальных обучающихся, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100 процентов его стоимости в течение учебного дня;	173,00	10 906,00	1 886 738,00	180,00	22 960,00	4 132 800,00	187,00	12 628,00	2 361 436,00	8 380 974,00
		<b>ИТОГО:</b>		<b>1 886 738,00</b>	<b>ИТОГО:</b>		<b>4 132 800,00</b>			<b>2 361 436,00</b>	<b>8 380 974,00</b>

Заказчик:

ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга

Директор

Рябова О.Н

Исполнитель:

Акционерное общество «Столовая № 14»

Генеральный директор

Н.Ю. Вихрова

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

Прилагается отдельным файлом

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

Прилагается отдельным файлом



Предложение о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки (при наличии)

Условия исполнения контракта, предлагаемые участником:

№ п/п	Наименование показателя критерия оценки заявок	Единица измерения	Значение критерия (показателя)
1	2	3	4
1.	Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки:		
1.1	Качество услуг	Наличие / Отсутствие	НАЛИЧИЕ

Заказчик:

ГБОУ школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга

Директор

\_\_\_\_\_ Рябова О.Н

Исполнитель:

Акционерное общество «Столовая № 14»

Генеральный директор

\_\_\_\_\_ Н.Ю. Вихрова

