**Контракт № 2ОК/21**

на оказание услуг по организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

(Идентификационный код закупки - 212781801088378430100100320025629244)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Санкт-Петербург |  | «06» сентября 2021 г.  |

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга)**, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Воробьева Альберта Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «БАЗА «МАРИЯ» (ООО «БАЗА «МАРИЯ»)**, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Россошанского Евгения Константиновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме № 0172200002821000073 от 26.08.2021г. и в соответствии со статьей 83.2

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:

1. **Предмет Контракта.**

1.1. Предметом настоящего Контракта является на оказание услуг по организации питания обучающихся (далее – Услуги) в ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) в период с 01.09.2021г. по 31.05.2023г.

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

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой Услуги установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к Контракту), Техническом задании (Приложение № 1 к Контракту). Цикличные меню рационов горячего питания указаны в Приложениях № 4.1., 4.2. к Контракту.

Исполнитель использует в работе цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания (Приложение № 4.1-4.2 к Контракту) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания, разработанные Исполнителем в соответствии с установленными нормативными актами.

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

Оказание услуг по организации питания учащихся осуществляется с учетом действия Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга» (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Контракту), либо с учетом действия Ассортиментного перечня, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» http://www.gov.spb.ru.»).

1.5. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее «01» сентября 2021г. по «31» мая 2023 г.

1.6. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 15 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 1 час до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

1.7. Услуги осуществляются по адресу: 197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4 Лит. А.

1.8. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика.

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

2.1. Цена Контракта составляет **14140418 рублей 62 копейки (Четырнадцать миллионов сто сорок тысяч четыреста восемнадцать рублей 62 копейки), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством 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.

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: «Внебюджетные средства: Субсидии на иные цели».

Код раздела 0702, целевая статья 0330040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

Код раздела 0702 целевая статья 03300R3040 83 5 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

Код раздела 0702 целевая статья 03300R3040 00 5 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях», код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

2.4. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные Услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 15 (Пятнадцати) рабочих дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.

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

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

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

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

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется на 1-е число текущего месяца проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц.

2.9. За услуги, оказываемые в декабре текущего года, Заказчик производит предоплату на основании счета на предоплату, выставленного Исполнителем не позднее 15 декабря текущего года с последующим предоставлением акта сдачи-приемки оказанных услуг, не позднее 31 декабря и проведенной сторонами сверки расчетов.

1. **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 2 рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц и, при отсутствии расхождений подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

3.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 2 рабочих дней проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи – приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг, 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 срок не позднее 5 рабочих дней. 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.

1. **Взаимодействие Сторон.**

4.1. Исполнитель обязан:

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

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

* + 1. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

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

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

4.1.6. В течение 5 (пяти) 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 книжек и трудовых книжек (или гражданско-правовых договоров сотрудников, не являющихся штатными сотрудниками Исполнителя);

- 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 конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Утвердить меню и согласовать его с руководителем организации, в которой организуется питание детей. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с цикличными 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 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. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.

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

4.1.15. Обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (технологическими и технико-технологическими картами, журналом бракеража готовой пищевой продукции, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством).

4.1.16. Обеспечить пищеблок кухонным инвентарём, недостающим оборудованием для обеспечения полного технологического процесса приготовления или хранения пищи, посудой и столовыми приборами (в количестве не менее двух штук на одно посадочное место, что обусловливает возможность соблюдения правил мытья и дезинфекции приборов в соответствии с санитарными нормами и правилами), санитарной одеждой, моющими и дезинфекционными средствами в установленном порядке.

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 Заказчика, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

4.1.19. Обеспечить пищеблок Заказчика *(при доготовочном типе пищеблока)* необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами, и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при доготовочном типе пищеблока, а также доставку готового питания при организации питания посредством буфетов-распредов 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-распредов доставка питания осуществляется за \_\_\_\_\_\_ минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

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

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

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

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

4.1.22. Исполнитель должен иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

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

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

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

4.1.26. В течение 10 (Десяти) дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

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

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

4.1.29. Исполнитель наряду с оказанием услуг по обеспечению питанием в образовательных учреждениях в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «социальный кодекс Санкт-Петербурга (с изменениями на 21.09.2020 года), являющегося предметом Контракта, организовывает на возмездной основе дополнительное питание обучающихся и сотрудников школы, с реализацией горячего питания и буфетной продукции (Ассортиментный перечень, на момент опубликования конкурсной документации должен соответствовать Ассортиментному перечню, размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» [http://www.gov.spb.ru.»](http://www.gov.spb.ru.)) через буфет образовательного учреждения.

 4.1.30. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен соответствовать Примерному ассортиментному перечню буфетной продукции для учреждений образования Санкт-Петербурга, разработанному Управлением Социального питания, с учетом ограничений, изложенных в Приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.(Приложение № 5 к Контракту).

4.1.31. 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.

4.1.32. 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.

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

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

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены в рублях и условия оплаты услуг;

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;

- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

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

4.1.35. 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.

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

4.1.37. 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.

4.1.38. Исполнитель обязуется соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга, предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).

* 1. 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 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.

* 1. Заказчик обязуется:

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

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

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

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с

разделом 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) 304-78-80, 8-952-202-26-73, 301-36-66 , bazamaria @ mail . ru в порядке, установленном в пункте 1.6 настоящего Контракта.

4.3.7. В течение 3 (трех) рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

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

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

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

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

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

4.3.13. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 1.6 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

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

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

4.4. Заказчик вправе:

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

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

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

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с

разделом 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).

1. **Качество оказываемых услуг.**

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

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

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

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

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

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

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

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, использующиеся для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

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

 - Санитарно-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 22.08.2014 № 50;

- Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57.

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

**VI. Обеспечение исполнения Контракта**

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 10% от цены Контракта.

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 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(пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему Контракту.

6.7. В банковскую гарантию включается условие о праве Заказчика на бесспорное 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.

6.9. В случае заключения настоящего Контракта с Исполнителем по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона №44-ФЗ Исполнитель освобождается от предоставления обеспечения исполнения настоящего Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Закона №44-ФЗ, в случае предоставления Исполнителем информации согласно части 8.1 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 1 процент цены Контракта, 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 (Пять тысяч) рублей 00 копеек:

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

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

7.7. 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.

7.8. 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).

7.9. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплату 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.

7.10. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплату штрафа. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами и составляет 5000 (Пять тысяч) рублей 00 копеек:

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

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

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

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

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

7.14. 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.

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

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

**VIII. Банковское сопровождение контракта.**

8.1. 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 в течение 3 (трех) 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 30 (тридцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

 **X. 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 в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

10.3. До передачи спора на разрешение в Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской областиСтороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно

части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации принятие сторонами мер по досудебному урегулированию не является обязательным.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «31» июля 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 об Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном

Законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных 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 Сторону в течение 10 (десяти) 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.

1. **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 для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища).

14.4. Приложение № 4.1. Цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений Санкт- Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт- Петербурга (публикуется отдельным файлом).

 Приложение № 4.2. Цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12-18 лет общеобразовательных учреждений Санкт- Петербурга (публикуется отдельным файлом).

14.5. Приложение № 5 - Примерный ассортиментный перечень буфетной продукции.

14.6. Приложение № 6 - Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки (при наличии).

1. **Реквизиты и подписи Сторон.**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**ЗАКАЗЧИК: ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

|  |  |
| --- | --- |
| Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга(ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга)197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт,ул. Станюковича, д. 4, Лит. АИНН 7818010883 КПП 784301001ОГРН 1027808866580ОКПО 53210105ОКТМО 40360000Банковские реквизиты:л/сч 0561043 в Комитете финансовг. Санкт-Петербурга р/с 03224643400000007200 Северо-Западное ГУ Банка России// УФК по г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург,к/сч 40102810945370000005БИК 014030106 Тел. (812) 439-01-27Эл. почта school418@obr.gov.spb.ru | Общество с ограниченной ответственностью ООО «БАЗА «МАРИЯ» (ООО «БАЗА «МАРИЯ») Юридический адрес: 194044, г. Санкт-Петербург, пр. Б. Сампсониевский, д. 33Фактический адрес: 197375, г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14, лит.РИНН 7802087351 КПП 780201001ОГРН 1027801526543ОКПО 44365276ОКАТО 40265561000ОКВЭД 46.3Банковские реквизиты:р/с 40702810190160000180в ПАО «Банк «Санкт-Петербург» г. Санкт-Петербург к/с 30101810900000000790БИК 044030790E-mail: bazamaria@mail.ruТел.: 8(812) 304-38-66 |
| Директор ГБОУ СОШ № 418Кронштадтского района Санкт-Петербурга \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ А.В. Воробьев/*ПОДПИСАНО ЭЦП* | Генеральный директорООО «БАЗА «МАРИЯ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.К. Россошанский/ *ПОДПИСАНО ЭЦП* |

**Приложение №1**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Техническое задание**

**Раздел 1. Общие требования**

**1.1.** Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2) ОК 034-2014 с указанием вида (-ов) продукции, соответствующий (-ие) предмету конкурса: 56.29.20.120 «Услуги школьных столовых и кухонь».

**1.2.** Идентификационный код закупки (ИКЗ):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование Заказчика Санкт-Петербурга** | **Идентификационный код закупки (ИКЗ) №** |
| 1 | ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга | 212781801088378430100100320025629244 |

**2. Цели и правовое основание для поставки товара**

**(выполнения работ, оказания услуг)**

2.1. Целью данной закупки является обеспечение питанием учащихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга в учебные периоды с 01.09.2021 по 31.05.2023 год.

2.2. Основанием для оказания услуг являются: Закон Санкт-Петербурга от 26 ноября 2020 года № 549-114 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов".

**3. Источник финансирования закупки**

3.1. Источник финансирования Контракта: «Внебюджетные средства: Субсидии на иные цели».

Код раздела 0702, целевая статья 0330040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

Код раздела 0702 целевая статья 03300R3040 83 5 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

Код раздела 0702 целевая статья 03300R3040 00 5 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях», код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

**4. Форма, срок и порядок оплаты товара, работ, услуг**

4.1. Оплата осуществляется в безналичной форме в соответствии с утвержденными бюджетными ассигнованиями.

4.2. Сроки и порядок оплаты:

Оплата за оказанные Услуги производится Заказчиком ежемесячно в безналичной форме путем перечисления денежных средств в рублях на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, в течение 15 рабочих дней со дня подписания сторонами акта (-ов) сдачи-приемки оказанных услуг на основании предоставленного Исполнителем Заказчику счета, счета-фактуры (при наличии) и иных документов, связанных с исполнением Контракта. Днем исполнения обязательств Заказчиком по оплате считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика. Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт-Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств. Расчеты с Исполнителем производятся в соответствии с бюджетным финансированием, а при отсутствии (задержке) бюджетного финансирования – по мере его поступления.

4.2.1. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой 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.

4.2.2. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно- правовых актов и/или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

4.3. Авансирование оказываемых услуг не предусмотрено.

**5. Порядок обоснования формирования начальной (максимальной)**

**цены контракта. Порядок формирования цены контракта**

5.1. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта (далее - НМЦК) произведено в соответствии с положениями статьи 22 Закона, приказа Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013 № 567 «Об утверждении Методических рекомендаций по применению методов определения начальной (максимальной) цены контракта, цены контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)», посредством применения следующего метода: нормативный метод.

В целях применения нормативного метода используются предельные цены, установленные в соответствии со статьей 19 Закона, постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 15.06.2016 № 489 «Об утверждении Правил определения требований к закупаемым государственными органами Санкт-Петербурга, органом управления территориальным государственным внебюджетным фондом и подведомственными им казенными учреждениями, бюджетными учреждениями и государственными унитарными предприятиями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)», распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 31.05.2018 № 100-р «Об утверждении значений потребительских свойств (в том числе характеристик качества) и иных характеристик (в том числе предельных цен) отдельных видов товаров, работ, услуг».

НМЦК рассчитана в соответствии с Распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 01.09.2020 № 286-р «О внесении изменений в распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 31.05.2018 № 100-р».

Расчет объемов рационов питания осуществлен с применением коэффициента 0,84, учитывающего процент посещаемости обучающихся, в соответствии с Распоряжением Комитета финансов от 26.05.2016 №44-р и Методическими указаниями по формированию и представлению предложений главных распорядителей бюджетных средств по распределению базовых объемов бюджетных ассигнований и планированию расходов к проекту бюджета Санкт-Петербурга на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов, направленными главным распорядителям письмом Комитета финансов от 02.07.2020 № 01-02-1952/20-0-0.

**6. Место, условия и сроки (периоды) оказания услуг**

6.1. Местом оказания услуг является: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу 197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Станюковича, д. 4, Лит. А.

6.2. Условия и сроки оказания услуг:

Начало оказания услуг: с момента заключения Контракта, но не ранее «01» сентября 2021г.

Окончание оказания услуг: «31» мая 2023г.

График оказания услуг:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Прием пищи | обучающиеся в возрасте с7 до 11 лет | обучающиеся в возрасте с12 лет и старше |
| время приема пищи |
| Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга |
| завтрак | По согласованию с Заказчиком на момент оказания услуг | По согласованию с Заказчиком на момент оказания услуг |
| обед | По согласованию с Заказчиком на момент оказания услуг | По согласованию с Заказчиком на момент оказания услуг |

6.3. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке Заказчика с учетом режима его работы.

6.4. Исполнитель приготавливает пищу в соответствии с утвержденным цикличным меню (приложение № 4.1-4.2 к Контракту).

**Раздел 2. Требования к описанию объекта закупки**

**и условий контракта в соответствии со** **статьей 33** **Закона**

**7. Требования к качеству и безопасности услуг**

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

При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками, выполнение всеми сотрудниками пищеблока требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

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

**7.3.** Заказчик, в лице ответственного за питание сотрудника, вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов при пищеблоке, температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке годности, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, действующие декларация о соответствии.

**7.4.** Качество пищевой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми документами:

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:

Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием школьников Санкт-Петербурга, разработанный в соответствии с Распоряжением правительства Санкт‑Петербурга от 15 июля 2020 года №18-РП Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Санкт‑Петербурга, на 2020-2023 годы.

Исполнитель предоставляет услуги общественного 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»;

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»;

иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;

санитарными правилами, регламентирующими организацию питания отдельных контингентов питающихся.

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

- Трудового кодекса Российской Федерации;

- Федерального закона "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ;

- Федерального закона от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

- Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме" (вместе с "Правилами противопожарного режима в Российской Федерации").

В случае, если один из перечисленных в техническом задании нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.

**8. Требования к техническим характеристикам услуг**

8.1. Исполнитель использует в работе цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания (Приложение № 4.1-4.2 к Контракту) и размещенные на сайте Управления социального питания, либо цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания, разработанные Исполнителем в соответствии с установленными нормативными актами.

8.2. Исполнитель наряду с оказанием услуг по обеспечению питанием в образовательных учреждениях в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «социальный кодекс Санкт-Петербурга (с изменениями на 21.09.2020 года), являющегося предметом Контракта, организовывает на возмездной основе дополнительное питание обучающихся, с реализацией горячего питания и буфетной продукции (Ассортиментный перечень, на момент опубликования конкурсной документации должен соответствовать Ассортиментному перечню, размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» http://www.gov.spb.ru.») через буфет образовательного учреждения.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен соответствовать Примерному ассортиментному перечню буфетной продукции для учреждений образования Санкт-Петербурга, разработанному Управлением Социального питания, с учетом ограничений, изложенных в Приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.(Приложение № 5 к Контракту).

 Меню рационов платного горячего питания должно соответствовать Приложению № 4.1, 4.2 к Контракту.

8.3. Исполнитель обязан обеспечить организацию ежедневного вывоза пищевых и бытовых отходов производства с пищеблока Заказчика в соответствии с действующими нормативными документами и требованиями Федерального закона «Об отходах производства и потребления» (далее – ФЗ № 89-ФЗ).

8.4. Исполнитель обязан обеспечить пищеблок кухонным инвентарём, недостающим для обеспечения полного технологического процесса приготовления или хранения пищи оборудованием, посудой (в количестве не менее двух штук на одно посадочное место, что обусловливает возможность соблюдения правил мытья и дезинфекции приборов), санитарной одеждой, моющими и дезинфекционными средствами в установленном порядке.

 8.5. Исполнитель должен использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

8.6. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

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

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

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

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

8.10. Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, при введении дополнительных требований – маска, перчатки),в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Руководитель осуществляющий организацию питания является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

8.11. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний (Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20) кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (сотрудники).

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

8.13. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвенктомате и исключающим продукты с раздражающими свойствами.

8.14. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

 8.16. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры.

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

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

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

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

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

8.21. 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.

8.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющего оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств(СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

8.23. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать в организацию питания в первой четверти срока хранения данных продуктов. Поставки по качеству и объему должны гарантировать питание высокой пищевой и биологической ценности суточного рациона питающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Сырье, используемое в производстве продуктов питания, должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01.

8.24. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья для питания в учреждениях должен осуществляться при наличии документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

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

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

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

- организация контроля выдачи готовой пищи бракеражной комиссией;

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

8.26. К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны обеспечиться медико-санитарные мероприятия, включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания).

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

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

8.29. Оказание услуг по организации питания учащихся осуществляется с учетом действия Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья с учетом специфики и особенностей организации питания различного контингента социальной сферы Санкт-Петербурга» (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Контракту), либо с учетом действия Ассортиментного перечня, утвержденного Управлением социального питания и размещенного на Официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» [http://www.gov.spb.ru.»](http://www.gov.spb.ru.)).

Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать утвержденного Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга на дату опубликования извещения об осуществлении закупки (Приложение № 3 к Контракту).

8.30. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке:

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

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

8.32. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

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

**9. Список основных нормативных и нормативно-технических документов:**

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

 Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 018/2011 «О безопасности колесных транспортных средств». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности колесных транспортных средств»;

 Международное соглашение от 01.09.1970 «Соглашение о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок»;

 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ;

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

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

 Указ Президента Российской Федерации от 28.02.1995 №221 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)»;

 Постановление Правительства Российской Федерации от 20.04.2010 № 250 «О перечне средств измерений, поверка которых осуществляется только аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений государственными региональными центрами метрологии»;

Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

 Постановление Минтруда Российской Федерации, Минобразования Российской Федерации от 13.01.2003 № 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций»;

 Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Торговля и общественное питание»»;

Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

 Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 988н, Министерства здравоохранения Российской Федерации № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

 Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

Постановление 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-эпидеомологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 № 36;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;

 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58;

 СП 279.1325800.2016 «Здания профессиональных образовательных организаций. Правила проектирования. СП (Свод правил) от 16.12.2016;

 СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131;

 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». Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

 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»;

 ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;

 ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;

 МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;

 Приказ Роспотребнадзора от 18.09.2017 № 860 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора»;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1. - М.; Хлебпродинформ, 1996 г.;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2. - М.; Хлебпродинформ, 1997 г.;

 Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий - сборник рецептур издания 1999 г.;

 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России издания 1992 г.;

 Сборник рецептур блюд для диетического питания. М.; Хлебпродинформ, 2002 г.;

 Сборник рецептур блюд на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки. М.; Хлебпродинформ, 2000 г.;

 Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.; Хлебпродинформ, 2003 г.;

 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV - М.: Хлебпроинформ, 2001 г.;

 Сборник рецептур блюд национальных кухонь, часть V - М.: Хлебпродинформ, 2001 г.;

 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М.: Хлебпродинформ, 2004 г.;

 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб: Речь, 2010

В случае, если один из перечисленных в конкурсной документации нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены или замены на иной документ, то Исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативно-технического документа.»

**Раздел 3.** **Требования к обеспечению контроля гарантий качества предоставления услуг общественного питания**

Выполнение производственного процесса должно обеспечиваться работниками, имеющими соответствующую профессиональную подготовку и соблюдающими требования действующего законодательства к подготовке, повышению квалификации, переподготовке, имеющими надлежаще оформленные медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг общественного питания;

качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража продовольственного сырья, журнале бракеража готовой пищевой продукции, журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции,, журнале бракеража готовой продукции, журнале учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, а также в рамках программы производственного контроля;

услуги должны быть предоставлены Заказчику в полном объеме и соответствующими по качеству и безопасности действующему законодательству;

необходимая информацию и документы по оказанию услуг должны предоставляться по требованию заказчика или привлеченного заказчиком уполномоченного органа в сроки, указанные заказчиком;

для проведения проверок соблюдения требований действующего законодательства по оказанию услуг должен предоставляться беспрепятственный доступ заказчику и привлеченным уполномоченным государственным органам на пищеблок.

**Раздел 4.**

**Требования энергетической эффективности товаров, работ, услуг**

Требования не установлены.

**ЗАКАЗЧИК: ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Директор ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.В. Воробьев/*ПОДПИСАНО ЭЦП* | **Генеральный директор****ООО «БАЗА «МАРИЯ»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.К. Россошанский / *ПОДПИСАНО ЭЦП* |

**Приложение №2**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Расчет цены оказываемых услуг**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контингент обучающихся | Наименование рационов питания | Объем рационов питания (детодней) в учреждении | Цена рациона, руб., НДС не облагается | Общая стоимость, руб., НДС не облагается |
| **2021 год:** |
| Обучающиеся 1-4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед | Завтрак | 23620 | 63,00 | 1 488 060,00 |
| Обед | 5490 | 110,00 | 603 900,00 |
| Обучающиеся5-11 класс, получающие питание, включающее завтрак и обед | Завтрак | 6128 | 63,00 | 386 064,00 |
| Обед | 6128 | 110,00 | 674 080,00 |
| **Итого за 2021 год**  | **3 152 104,00** |
| **2022 год:** |
| Обучающиеся 1-4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед  | Завтрак | 50971 | 65,34 | 3 330 445,14 |
| Обед | 11847 | 112,87 | 1 337 170,89 |
| Обучающиеся5-11 класс, получающие питание, включающее завтрак и обед | Завтрак | 13223 | 65,34 | 863 990,82 |
| Обед | 13222 | 112,87 | 1 492 367,14 |
| Обед | 1 | 112,63 | 112,63 |
| **Итого за 2022 год**  | **7 024 086,62** |
| **2023 год:** |  |
| Обучающиеся 1-4 классов, получающие питание, включающее завтрак и обед  | Завтрак | 27350 | 69,00 | 1 887 150,00 |
| Обед | 6357 | 118,00 | 750 126,00 |
| Обучающиеся5-11 класс, получающие питание, включающее завтрак и обед | Завтрак | 7096 | 69,00 | 489 624,00 |
| Обед | 7096 | 118,00 | 837 328,00 |
| **Итого за 2023 год**  | **3 964 228,00** |
| **Итого за 2021-2023 года**  | **14 140 418,62** |

**ЗАКАЗЧИК: ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Директор ГБОУ СОШ № 418 Кронштадтского района Санкт-Петербурга** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.В. Воробьев/*ПОДПИСАНО ЭЦП* | **Генеральный директор****ООО «БАЗА «МАРИЯ»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.К. Россошанский / *ПОДПИСАНО ЭЦП* |

**Приложение № 3**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях**

**Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)**

*Публикуется отдельным файлом в формате PDF.*

*.*

**Приложение № 4.1.**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 7-11 лет общеобразовательных учреждений Санкт- Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счёт средств бюджета Санкт- Петербурга. Цикличное меню рационов горячего питания**

*Публикуется отдельным файлом в формате PDF.*

**Приложение № 4.2.**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12-18 лет общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга**

*Публикуется отдельным файлом в формате PDF.*

**Приложение №5**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Примерный ассортиментный перечень буфетной продукции**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | наименование | рекомендуемый выход (г) |
| **I** | **Бутерброды:** |  |
|  | с рыбой соленой (слабой соли): горбушей, семгой, лососем, форелью | 15/20 |
|  | сельдью или килькой с яйцом | 15/20/1/4 |
|  | с колбасой полукопченой | 15/20 |
|  | с сыром | 15/20 |
|  | с маслом | 10/20 |
|  | с джемом, повидлом, вареньем | 20/20 |
| **II.** | **Закрытые бутерброды (для закрытых бутербродов используют булочки круглой или овальной формы)** |  |
|  | с сыром | 40/20 |
|  | с колбасой полукопчёной | 40/15 |
|  | с котлетой мясной | 40/25 |
|  | с котлетой рыбной | 40/25 |
|  | Горячие бутерброды |  |
|  | с сыром | 30/15 |
|  | с колбасными изделиями | 15/15/15 |
|  | Салат зеленый (или с огурцами, или с огурцами и помидорами) | 50 |
|  | Салат из свежих огурцов с маслом растительным | 50 |
|  | Салат из свежих помидоров (или с огурцами) с маслом растительным | 50 |
|  | Салат из свежих помидоров и яблок | 50 |
|  | Салат из свежих помидоров и сладкого перца с маслом растительным | 50 |
|  | Салат «Весна» | 50 |
|  | Салат из моркови, моркови с яблоками или курагой | 50 |
|  | Салат из свеклы с сыром | 50 |
|  | Икра свекольная | 50 |
|  | Икра морковная | 50 |
|  | Икра овощная | 50 |
|  | Икра из морской капусты | 50 |
|  | Салат из редиса с огурцами свежими | 50 |
|  | Салаты картофельные с маслом растительным | 50 |
|  | Салаты картофельные с соусом на основе растительного масла для детского питания (имеющее свидетельство о государственной регистрации) | 50 |
|  | Салаты картофельные с добавлением морской капусты | 50 |
|  | Салаты из белокочанной капусты с морковью, яблоками | 50 |
|  | Салат витаминный | 50 |
|  | Винегрет овощной | 50 |
|  | Винегрет с сельдью | 50/20 |
|  | Винегрет овощной с добавлением морской капусты | 50 |
|  | Сельдь с гарниром | 25/50 |
|  | Рыба жареная с гарниром | 30/50 |
|  | Рыба под маринадом овощным | 50/50 |
|  | Котлета (мясная) | 50 |
|  | Котлета (рыбная) | 50 |
|  | Котлета (из птицы) | 50 |
|  | Хлебец рыбный | 50 |
|  | Сосиска отварная со свежими овощами | 1/50 |
|  | Сосиска, запеченная в тесте | 30/50 |
|  | Блинчики с яблоками | 60 |
|  | Оладьи с изюмом, яблоками, с творогом | 50 |
|  | Сырники творожные, сырники с морковью и сладким соусом | 50/25 |
|  | Желе из плодов или ягод сладких | 100 |
|  | Желе многослойное | 100 |
|  | Желе молочное | 100 |
|  | Десерты промышленного производства (разрешенные в детском питании) | 100 |
|  | Мусс клюквенный | 60 |
|  | Яблоки, запеченные в слойке | 100 |
|  | Яблоки печеные с вареньем | 75/25 |
|  | Шарлотка | 75 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 |
|  | Какао с молоком | 180 |
|  | Чай с сахаром (вареньем, лимоном) | 180 |
|  | Компот из свежих фруктов | 180 |
|  | Компот из консервированных фруктов | 180 |
|  | Кисели из соков, свежих плодов, витаминизированные из концентратов быстрого приготовления | 180 |
|  | Кисели молочные | 150 |
|  | Вода питьевая бутилированная негазированная | 180 |
|  | Вода минеральная природная питьевая :• столовая | до 0,5 л |
|  | Вода слабогазированная «Ситро» для детского питания (имеющее свидетельство о государственной регистрации) | до 0,5 л |
|  | Напитки, витаминизированные промышленного производства готовыеили сухие инстантные (быстрорастворимые), сокосодержащие напитки (негазированные, без искусственных красителей и ароматизаторов);сухие чайные напитки «Биофит» | 180 |
|  | Фрукты в ассортименте (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) |  |
|  | Соки плодово-ягодные, овощные натуральные, соковые напитки и нектары промышленного производства | 200 |
|  | Молоко и молочные напитки, пастеризованные 2,5 и 3,5 % жирности | 200-500 |
|  | Молоко и молочные напитки, стерилизованные 2,5 и 3,5 % жирности | 200-500 |
|  | Кисломолочная продукция 2,5 и 3,2 % жирности (в т.ч. обогащенные микронутриентами, витаминами) | 100-500 |
|  | Сливки, стерилизованные с жирностью не более 10 % | 100 |
|  | Коктейли промышленного производства (в т.ч. обогащенные микронутриентами, витаминами) | 200 |
|  | Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (йогурт, кефир, ряженка, простокваша и т.п.) жирностью не более 3,2 % | 100-200 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Кондитерские изделия в промышленной упаковке:** |  |
|  | Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами | 20-50 |
|  | Батончики «Виталад» | 25-50 |
|  | Шоколадные батончики, обогащенные микронутриентами, в том числе «Гематоген» | 25-35 |
|  | Шоколад, конфеты – не более 5-10 наименований, кондитерские изделия сахаристые (зефир) | 25 |
|  | Орехи кешью | до 50 |
|  | Орехи фундука (ядро) | до 50 |
|  | Орехи миндаля сладкого (ядро) | до 50 |
|  | Орехи грецкие (ядро) | до 50 |
|  | Сухофрукты | до 50 |
|  | Мед натуральный в индивидуальной упаковке | до 20 |
| **Выпечные изделия** |
|  | Пирожки печеные из сдобного теста, из пресного слоеного теста (с фаршами из капусты, яблок, моркови, повидла, изюма, лимона, кураги, риса и яйца) -не менее 3наименований | 60 |
|  | Булочки сдобные в ассортименте – не менее 3наименований | 40 |
|  | Ватрушки с творогом или курагой, или повидлом, свежими ягодами | 50 |
|  | Ватрушка песочная с творогом | 50 |
|  | Сочни с творогом | 50 |
|  | Корзиночки песочные с повидлом и меренгой, цукатами, фруктами | 50 |
|  | Булочки сдобные в ассортименте | 50 |
|  | Кексы в ассортименте | 50 |
|  | Рулеты бисквитные фруктовые в ассортименте (без крема) | 50 |
|  | Пряники фигурные в ассортименте | 50 |
|  | Пирожные бисквитные, песочные, слоеные без крема с детской тематикой в ассортименте | 35 |
| **Изделия в промышленной упаковке для детей, больных целиакией** |
|  | Изделия хлебобулочные безглютеновые (булочки) | до 100 |
|  | Изделия хлебобулочные безглютеновые (булочки) витаминизированные | до 100 |
|  | Хлебцы кукурузные, рисовые, гречично-рисовые | до 50 |
|  | Завтраки сухие. Хлопья кукурузные | до 150 |
|  | Соки фруктовые прямого отжима осветленные в ассортименте | до 200 |
|  | Соки фруктовые прямого отжима неосветленные в ассортименте | до 200 |
|  | Соки фруктовые восстановленные | до 200 |
|  | Вафли безглютеновые (без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок) | до 100 |
|  | Гематоген, обогащенный гемоглобином (железом) | до 25 |
|  | Конфеты шоколадныеБез вафельной крошки и вафельной прослойки (без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок) | до 50 |
|  | Печенье безглютеновое (без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок) | до 100 |

**Приложение №6**

**к Контракту № 2ОК/21 от «06» сентября 2021г.**

**Предложение участника конкурса о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки**

*Публикуется отдельным файлом в формате PDF.*