**Государственный контракт № 174-ОП**

на **оказание услуг по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, подведомственных администрации Центрального района Санкт-Петербурга, в учебный период с 01.11.2020 г. по 31.05.2021 г.**

(Идентификационный код закупки –202782543991678420100100180015629244)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Санкт-Петербург |   | 05 ноября 2020 г. |

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №174 Центрального района Санкт-Петербурга (сокращенное наименование - ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-Петербурга), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Финагина Ольга Валерьевна, действующего на основании Устава, с одной стороны, и **Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица»** (сокращенное наименование - ООО «Северная столица»), именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Маршева Евгения Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Протокола подведения итогов конкурса с ограниченным участием в электронной форме от «23» октября 2020 г. № 0172200002520000225-3 и в соответствии с пунктом 25 части 1 статьи 93 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 государственный контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. **Предмет Контракта.**

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации питания обучающихся (далее – Услуги) в ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение), в учебный период с 01.11.2020 г. по 31.05.2021 г.

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

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

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

1.5. Срок оказания услуг:

Этап 1: с момента заключения контракта, но не ранее 01.11.2020 года по 31.12.2020 года;

Этап 2: с 01.01.2021 года по 31.05.2021 года.

1.6. Услуги осуществляются в соответствии с графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком.

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

1.8. Услуги осуществляются по адресу (ам): 191015, Санкт-Петербург, Дегтярный переулок, дом 24 литер А.

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

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

2.1. Цена Контракта составляет **1 468 576,21 руб.** (один миллион четыреста шестьдесят восемь тысяч пятьсот семьдесят шестьрублей 21 копейка), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена каждого этапа исполнения Контракта составляет:

по этапу № 1 – **447 722,96 руб.** (четыреста сорок семь тысяч семьсот двадцать дварубля 96 копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

по этапу № 2 – **1 020 853,25 руб.** (один миллион двадцать тысяч восемьсот пятьдесят три рубля 25 копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

2.2. Цена Контракта 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 – Бюджет Санкт-Петербурга в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 29.11.2019 № 614-132 «О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов», код раздела 0702, целевая статья 0330041010 «Расходы на реализацию мер социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в общеобразовательных школах», целевая статья 03300R3040 «Субсидии на реализацию мер социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в общеобразовательных учреждениях», «Доходы от иной приносящей доход деятельности».

2.4. 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.

Оплата производится по мере поступления бюджетных средств.

Авансирование не предусмотрено.

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

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

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

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с

Законом № 44-ФЗ.

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) в срок 3-х дней. По итогу проведения экспертизы оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) Заказчик оформляет заключение по результатам экспертизы, которое утверждается Заказчиком. В случае если по результатам такой экспертизы выявлено, что оказанные услуги соответствуют условиям Контракта, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

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

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

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

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 2-х дней с момента заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

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

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

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

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

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

4.1.8. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с цикличными меню рационов горячего питания (Приложение № 4 к Контракту). Предоставить на каждый день питания ежедневное меню, составленное по установленной форме, соответствующее цикличному меню и утвержденное Заказчиком.

4.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.19. Обеспечить пищеблок Заказчика (при доготовочном типе пищеблока) необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при доготовочном типе пищеблока, а 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 30 минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.31. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 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.

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

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены в рублях и условия оплаты услуг;

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.36. В случае привлечения третьих лиц к исполнению Контракта, сообщать Заказчику о привлекаемых третьих лицах. При этом Исполнитель несет ответственность перед Заказчиком за сроки и качество услуг, выполненных привлеченными им к исполнению обязательств по Контакту третьими лицами.

4.1.37. В случае, если Исполнитель не является субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, Исполнитель обязан привлечь к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 20% от цены Контракта.

В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций Исполнитель должен представить Заказчику:

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

б) копию договора (договоров), заключенного с субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, заверенную поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

В случае замены субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций на этапе исполнения Контракта на другого субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику вышеуказанные документы в течение 5 рабочих дней со дня заключения договора с новым субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций представлять Заказчику следующие документы:

а) копии документов о приемке поставленного товара, выполненной работы, оказанной услуги, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций;

б) копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем субподрядчику, соисполнителю из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им субподрядчиком, соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, выполненных работ, оказанных услуг, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется Заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем обязательств, выполненных субподрядчиком, соисполнителем).

Оплачивать поставленные субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций товары, выполненные работы (ее результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

Исполнитель несет гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком в соответствии с условиями настоящего Контракта, за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, в том числе:

а) за представление документов, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме, установленном в Контракте.

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

4.1.39. Оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

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

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 23;

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

 - Санитарными правилами «Организация детского питания» СанПиН 2.3.2.1940-05 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3;

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

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

 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

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

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

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

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

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

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

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

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

- ГОСТ 31986-2012 " Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

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

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

- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. "Информация для потребителя. Общие требования";

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

- Приказ Минторга РСФСР от 12.11.1975 N 368 "О правилах пользования мерами и измерительными приборами в предприятиях торговли и общественного питания";

- 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 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.;

- Методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга, СПб: Речь, 2013

- Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга, СПб: Речь, 2014.

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

- Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2012.

- Иными нормативными и нормативно-техническими документами, регулирующими условия хранения, перевозки, приемки, реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

4.2. Исполнитель вправе:

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

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

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

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с

разделом VII настоящего Контракта.

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

4.2.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения субподрядчиком, соисполнителем из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций, с которым ранее был заключен договор, на другого субподрядчика, соисполнителя из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций.

4.3. Заказчик обязуется:

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

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

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

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

разделом 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в порядке, установленном в пункте 1.7 настоящего Контракта.

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

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

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

4.3.10. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, 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 1.7 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

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

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

4.4. Заказчик вправе:

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

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

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

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с

разделом 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.

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:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Продукты, 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 22.05.2003 № 98;

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

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

5.3. Исполнитель гарантирует, что продукты питания, используемые для приготовления рационов питания, имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

**VI. Обеспечение исполнения Контракта**

6.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 147595,60 руб.

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 (этапов);

- 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 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. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в настоящем Контракте.

**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 контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается 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 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 10 (десять) процентов цены Контракта[[1]](#footnote-1) (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.6, 7.13 настоящего Контракта).

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 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек:

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

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

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. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

7.10. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правилами.

7.11. 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 1000 (одна тысяча) рублей 00 копеек:

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

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

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

7.13. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Закона №44-ФЗ предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности поставщиков (подрядчиков, исполнителей) за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного в пункте 4.1.37 настоящего контракта.

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

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

7.16. 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.

7.17. 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. Обстоятельства непреодолимой силы.**

8.1. 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.

8.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5-ти (пяти) 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.

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

8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 8.2-8.3 раздела VIII 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.

8.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 5-ти (пяти) рабочих 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.

8.6. Если до расторжения контракта Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные контрактом, при заключении нового контракта объем оказываемой услуги должен быть уменьшен с учетом объема оказанной услуги по расторгнутому контракту. При этом цена контракта, заключаемого в соответствии с частью 17 настоящей статьи 95 Закона №44-ФЗ, должна быть уменьшена пропорционально объему оказанной услуги.

 **IX. Рассмотрение и разрешение споров.**

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

9.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение 5-ти дней в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и настоящим Контрактом.

9.3. До передачи спора на разрешение 5-ти дней Стороны принимают предусмотренные настоящим разделом меры по досудебному урегулированию спора, за исключением дел, для которых согласно

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

9.4. 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.

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

9.6. 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.

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

9.8. 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.

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

9.10. 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.

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

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его заключения обеими Сторонами и действует по «30» июня 2021 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.

10.2. 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.

10.3. Информация о Исполнителе, с которым Контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения Контракта, включается в установленном

Законом №44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

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

10.5. Изменение условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных

статьей 95 Закона №44-ФЗ.

 **XI. Прочие положения.**

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

11.2. 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 3-х 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.

11.3. 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 XIV настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе XIV 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 XIV настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

11.4. 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.

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

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

**XII. Антикоррупционные условия.**

12.1. 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.

**XIII. Приложения к Контракту**.

13.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

13.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг.

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

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

1. **Реквизиты и подписи Сторон.**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-ПетербургаАдрес: 191015, г. Санкт-Петербург, пер. Дегтярный, д.24, лит АТелефон: 8 (812) 573-97-93Банковские реквизиты:ИНН 7825439916 КПП 784201001 ОКАТО 40298564000, ОКТМО 40911000, ОКОГУ 23280, ОКФС/ОКОПФ 13/72, БИК 044030001Лицевой счет 0671176 в Комитете финансов Санкт-ПетербургаОКВЭД 85.14 р/сч 40302810733000006328 в банке «Санкт-Петербург» к/с 30101810900000000790Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Финагина О.В./ (подписано ЭЦП) | Исполнитель:ООО «Северная столица»Юридический адрес: 187000, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3Почтовый адрес: 187000, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3ИНН 7840476380 КПП 471601001ОГРН 1127847459233р/сч 40702810255130005609в СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО СБЕРБАНКк/с 30101810500000000653БИК 044030653, ОКАТО: 40298566000, Адрес электронной почты: s\_stolitsa@bk.ruТелефон: +7 (931) 213-15-94Генеральный директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Маршев(подписано ЭЦП) |

Приложение №1 к Контракту

№ 174-ОП от 05 ноября 2020 г.

**Техническое задание**

1. Требования к объему услуг, качеству и безопасности услуг.

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

1.2. Организация питания осуществляется в соответствии с графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком.

1.3. Организация питания осуществляется в соответствии с Цикличными меню рационов горячего питания (Приложения № 4 к Контракту) из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 3 к Контракту).

1.4. Количественные характеристики услуг установлены в соответствии с расчётом объемов рационов питания и представлены в Приложение № 2 к Контракту.

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

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

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

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

 -Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036.

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

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

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.3049-13» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 23;

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

 - Санитарными правилами «Организация детского питания» СанПиН 2.3.2.1940-05 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3;

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

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

 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83;

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

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

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

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

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

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

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

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

- ГОСТ 31986-2012 " Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

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

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

- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. "Информация для потребителя. Общие требования";

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

- Приказ Минторга РСФСР от 12.11.1975 N 368 "О правилах пользования мерами и измерительными приборами в предприятиях торговли и общественного питания";

- 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 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.;

- Методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга, СПб: Речь, 2013

- Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга, СПб: Речь, 2014.

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

- Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга. СПб.: Речь, 2012.

- Иными нормативными и нормативно-техническими документами, регулирующими условия хранения, перевозки, приемки, реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Едиными санитарно-эпидемиологические и гигиенические требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

- Ассортиментному перечню (Приложение № 3 к Контракту).

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

1.8. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить безопасность услуг для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды, а также безопасность процесса оказания услуг (Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»).

В соответствии со статьей 7 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» если на услуги законодательством Российской Федерации установлены обязательные требования, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды и предотвращение причинения вреда имуществу потребителя, соответствие услуг указанным требованиям подлежит обязательному подтверждению в порядке, предусмотренном законом и иными правовыми актами.

1.9. Во время оказания услуг Исполнитель обязан обеспечить соблюдение необходимых норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

1.10. При сдаче оказанных услуг Исполнитель обязан передать Заказчику документы, подтверждающие соответствие компонентов, используемых при приготовлении блюд: документы, удостоверяющие качество данных компонентов; декларации о соответствии на данные компоненты, для которых предусмотрена обязательная подтверждение соответствия в форме принятия декларации о соответствии.

Перечень компонентов, используемых при приготовлении блюд, а также перечень компонентов, подтверждение соответствия которых осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, установлен постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».

2. Требования к техническим, функциональным и эксплуатационным характеристикам услуг.

2.1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества технического задания. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации блюд); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. 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.

 Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, либо кассетах, либо с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Исполнитель осуществляет организационно - административные мероприятия, включающие проведение проверок по хранению разделочного инвентаря (доски, ножи). 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; за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. Мойка посуды и столовых приборов осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Организационно - административные мероприятия предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств в моечных помещениях. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения должны использоваться разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель применяет санитарно-гигиенические меры, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (приложение № 3 к Контракту).

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При приготовлении блюд должен соблюдаться учет индивидуальных особенностей детей, исключающий из рациона питания детей-аллергиков, страдающих атопическим дерматитом кисломолочные продукты (молоко, сливочное масло, кефир, ряженка, творог, сыр, сметана), булку, рыбу, куру, крупы (манка, пшено, пшеничка, геркулес, горох), фрукты (цитрусовые, красные яблоки), овощи (квашенная капуста, свекла, морковь). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

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

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

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

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), 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). При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке, проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь). Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственного сырья и пищевых продуктов 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.

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 посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Мыть руки в производственных ваннах не допускается; работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы). Работники пищеблока обязаны приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, волосы убирать под колпак либо косынку, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности, коротко стричь ногти. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте, посещать туалет в специальной санитарной одежде. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

2.2. Ежедневно проводится бракераж пищи, в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.5.2409-08 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

Компоненты, используемые при приготовлении блюд, поступающие в образовательные учреждения, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество данных компонентов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых компонентов), делает запись в специальном журнале.

Не допускаются к приему компоненты, используемые при приготовлении блюд с истекшим сроком хранения и признаками порчи, без сопроводительных документов:

а) Действующих деклараций о соответствии, оформляемых в соответствии с требованиями действующего законодательства (Требования установлены в соответствии с пунктом 2 статьи 12 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» («Российская газета», № 5, 10.01.2000); пунктом 2 статьи 28 Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» («Российская газета», № 245, 31.12.2002); постановлением Правительства РФ от 01.12.2009г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (Собрание законодательства Российской Федерации, № 50, 14.12.2009)).

б) Ветеринарных сопроводительных документов на продукты животноводства и рыбопродукты (Требование о наличии ветеринарных сопроводительных документов установлено в соответствии с приказом Минсельхознадзора от 27 декабря 2016 года N 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», со статьей 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии» («Ведомости СНД и ВСРФ», 17.06.1993, № 24) и пунктом 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 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» («Российская газета», № 119/1, 20.06.2003)).

в) Иных документов, предусмотренных действующим законодательством, определяющие качество и безопасность услуг по организации питания.

2.3. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, составленная в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, указанным в технологических картах на блюда и кулинарные изделия.

Выдача пищевых продуктов на производство обеспечивается в соответствии с меню-требованием установленного образца.

Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

2.4. Услуги должны быть оказаны должным образом и с надлежащим качеством в соответствии с требованиями к качественным и техническим характеристикам услуг.

Услуги выполняются в соответствии с:

- Расчетом цены контракта (приложение № 2 к Контракту);

- Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для доготовочных столовых;

- Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для буфетов-распредов;

- Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для доготовочных столовых;

- Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для буфетов-распредов,

- Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, являющихся приложением № 4 к Контракту.

Меню, указанные в Приложении № 4 к Контракту, являются неотъемлемой частью Контракта (Приложение № 4 к Контракту).

Меню, используемое при оказании услуг, согласовывается Исполнителем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3. Требования к контролю качества услуг.

3.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным в пунктах 1.5, 1.6 и 1.7 настоящего Технического задания.

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

3.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой оконечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Отгрузку продовольственных товаров следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, даты изготовления, сроков реализации, температурных условий хранения. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

3.4. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45.

3.5. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра помещения для приготовления горячего питания.

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-ПетербургаДиректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Финагина(подписано ЭЦП) | Исполнитель:ООО «Северная столица»Генеральный директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Маршев(подписано ЭЦП) |

Приложение № 2 к Контракту

№ 174-ОП от 05 ноября 2020 г.

**Расчет цены оказываемых услуг**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения | Контингент обучающихся | Основные характеристики объекта закупки - рационы питания по отдельным приемам пищи по Примерному цикличному меню (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13) | Стоимость рациона питания на 2020 год, руб. | Среднее количество обучающихся | Среднее количество дней | Количество рационов питания = Количество обучающихся \* количество дней | Общая стоимость **2020 г.** (01.11.2020-31.12.2020), руб. | Стоимость рациона питания на 2021 год, руб. | Среднее количество дней | Количество рационов питания = Количество обучающихся \* количество дней | Общая стоимость **2021 г.** (01.01.2021 -31.05.2021), руб. | **Общая стоимость****2020-2021**, руб. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-Петербурга | Обучающиеся 1-4 кл. | завтрак | **60,70** | 78 | 40 | 3120 | 189 384,00 | **62,69** | 89 | 6 942 | 435 193,98 | 624 577,98 |
| обед | **105,47** | 31 | 40 | 1240 | 130 782,80 | **109,45** | 89 | 2 759 | 301 972,55 | 432 755,35 |
| Обучающиеся 5-11 кл. | комплексный обед | **166,17** | 16 | 47 | 752 | 124 959,84 | **172,14** | 103 | 1 648 | 283 686,72 | 408 646,56 |
| комплексный обед | **162,27** | 16 | 1 | 16 | 2 596,32 | х | х | х | х | х |
| **ИТОГО** | х | х | х | х | х | **447 722,96** | х | х | х | **1 020 853,25** | **1 468 576,21** |

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-ПетербургаДиректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Финагина(подписано ЭЦП) | Исполнитель:ООО «Северная столица»Генеральный директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Маршев(подписано ЭЦП) |

Приложение №3 к Контракту

№ 174-ОП от 05 ноября 2020 г.

**Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья**

*\* Прилагается отдельным файлом*

Приложение №4 к Контракту

№ 174-ОП от 05 ноября 2020 г.

**Цикличные меню рационов горячего питания**

*\* Прилагается отдельными файлами*

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик:ГБОУ школа №174 Центрального района Санкт-ПетербургаДиректор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Финагина(подписано ЭЦП) | Исполнитель:ООО «Северная столица»Генеральный директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Маршев(подписано ЭЦП) |

1. Указывается значение, определяемое в соответствии с пунктом 3 Правил:

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

5 процентов цены контракта в случае, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно). [↑](#footnote-ref-1)