**Контракт** **№53/24**

**на оказание услуг по организации питания в государственных бюджетных образовательных учреждениях, подведомственных администрации Кронштадтского района Санкт-Петербурга в период с 2024 по 2025 год (совместные торги)**

(ИКЗ 242781801089078430100100160015629244)

г. Санкт-Петербург «27» мая 2024 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Богдановой Ольги Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «БАЗА «МАРИЯ», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Россошанского Евгения Константиновича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с п.1 ч.1. ст. 52 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон) и на основании Протокола № [ИЭОК1](https://zakupki.gov.ru/epz/order/notice/ok20/view/protocol/protocol-main-info.html?regNumber=0172200002824000067&protocolId=45081427) подведения итогов электронного конкурса № [0172200002824000067](https://zakupki.gov.ru/epz/order/notice/ok20/view/common-info.html?regNumber=0172200002824000067) от 16.05.2024 г., идентификационный код закупки 242781801089078430100100160015629244, заключили настоящий контракт (далее – Контракт) о нижеследующем.

**1. Предмет Контракта**

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации питания в государственных бюджетных образовательных учреждениях, подведомственных администрации Кронштадтского района Санкт-Петербурга в период с 2024 по 2025 год (совместные торги).

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а также [Описанием](#P794) объекта закупки (Приложение N 1 к настоящему Контракту), [Расчетом](#P817) цены оказываемых услуг (Приложение N 2 к настоящему Контракту), являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

**2. Порядок, сроки и место оказания услуг**

2.1. Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания указаны в Приложении N 1.1 к [Описанию](#P794) объекта закупки, являющемуся приложением N1 к настоящему Контракту.

2.2. Блюда из согласованного меню основного (организованного) питания должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к [Описанию](#P794) объекта закупки, являющемуся Приложением N 1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг, утверждаемым ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) с учетом режима работы пищеблока.

2.4. Услуги оказываются по заявкам Заказчика. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 16:00 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного [пунктом 2.5](#P635) настоящего Контракта.

2.5. Срок оказания услуг: с 01.09.2024г. по 31.05.2025г.

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресу 197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, пр. Ленина, д.6, литер А.

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика при сырьевой столовой.

**3. Взаимодействие Сторон**

**3.1. Исполнитель обязан:**

3.1.1. Оказать услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.

 Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

3.1.2. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

3.1.3. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.1.3.1 Обеспечивать проведение мероприятий по контролю качества оказываемых услуг путем проведения лабораторных испытаний не реже 1 раза в квартал, а также по требованиям Заказчика в рамках риск-ориентированного подхода к контролю качества готовых блюд и/или продуктов, используемых при их приготовлении.

При осуществлении отбора проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний, осуществляемых в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории, Исполнитель привлекает к такому отбору представителя Заказчика и представителя аккредитованной лаборатории.

При этом количество проб (образцов), направляемых не реже 1 раза в квартал на лабораторные испытания по микробиологическим и физико-химическим показателям, должно составлять:

не менее 10 проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции);

не менее 5 проб (образцов) готовых блюд.

Отбор проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления пищи) на усмотрение Исполнителя может производиться на его складах либо на складах Заказчика.

Перечень продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд, пробы (образцы) которых направляются для проведения лабораторных испытаний, определяется по согласованию с Заказчиком в случае инициирования их проведения Заказчиком в соответствии с настоящим пунктом.

3.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика, предусмотренными в Приложении № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

3.1.4.1. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания. В случае включения в объект закупки услуги дополнительного питания Заказчик устанавливает в Описании объекта закупки требования к услугам дополнительного питания.

3.1.4.2. Утверждать по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

3.1.5. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания. Не допускать исключения горячего питания из меню основного (организованного) питания, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

3.1.5.1. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

3.1.7. В течение 5 (пяти) рабочих дней с даты 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.

3.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

3.1.8.1. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями организовывать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды и(или) установить по согласованию с Заказчиком иной способ организации питьевого режима, предусмотренный санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.1.9. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах.

3.1.10. Укомплектовывать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

3.1.11. Обеспечивать наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами).

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

3.1.13. Обеспечивать соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

3.1.14. Обеспечивать сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

3.1.14.1. Осуществлять техническое обслуживание торгово-технологического, холодильного оборудования пищеблока.

3.1.15. Обеспечивать пищеблок Заказчика (при доготовочном типе пищеблока) необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню основного (организованного) питания. 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, которое проводило дезинфекцию данного автомобиля.

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

3.1.16. В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

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

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

3.1.18. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением N 1.2 к [Описанию](#P794) объекта закупки, являющемуся приложением N 1 к настоящему Контракту.

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

3.1.19. Формировать в единой информационной системе и направлять Заказчику документ о приемке в электронной форме с приложением дополнительных документов, указанных в п. 6.[8](#P444) настоящего Контракта (далее - документ о приемке), в соответствии с условиями настоящего Контракта по окончании оказания услуг.

3.1.19.1. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с [пунктом 4.10](#P401) настоящего Контракта.

3.1.20. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

3.1.21. Обеспечивать 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 III-V классов опасности.

3.1.22. 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.

3.1.23. Принять от Заказчика в безвозмездное пользование недвижимое имущество, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иное имущество, необходимое для оказания услуг, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.23.1. 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 N 135-ФЗ "О защите конкуренции" на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

3.1.24. Своевременно размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Предоставлять Заказчику ежедневное меню горячего питания в виде электронной таблицы в формате XLSX для размещения его на официальных сайтах общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

3.1.25. Осуществлять производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.1.26. 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.

3.1.27. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

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

3.1.29. Решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется Исполнителем Заказчику в порядке, установленном частью 20.1 статьи 95 Закона.

3.1.30. Исполнитель, не являющийся субъектом малого предпринимательства или социально ориентированной некоммерческой организацией, обязан привлечь к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 25 процентов от цены настоящего Контракта.

3.1.31. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителями из числа СМП и СОНО представить Заказчику:

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

копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем из числа СМП и СОНО, заверенную Исполнителем.

3.1.32. В случае замены соисполнителя из числа СМП и СОНО на этапе исполнения настоящего Контракта на другого соисполнителя из числа СМП и СОНО представлять Заказчику документы, указанные в [подпункте 3.1.32](#P187) настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым соисполнителем из числа СМП и СОНО.

3.1.33. В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем из числа СМП и СОНО представлять Заказчику следующие документы:

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

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

3.1.34. Оплачивать поставленные соисполнителем из числа СМП и СОНО товары, выполненные работы (их результаты), оказанные услуги, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения договора.

3.1.35 Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению Контракта соисполнителей из числа СМП и СОНО, в том числе:

а) за представление документов, указанных в [подпунктах 3.1.3](#P187)1 - [3.1.3](#P197)3 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей из числа СМП и СОНО в объеме, установленном в [подпункте 3.1.31](#P182) настоящего Контракта.

3.1.36. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

**3.2. Исполнитель вправе:**

3.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2.2. Требовать от Заказчика своевременной оплаты оказанных услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

3.2.3. Требовать от Заказчика предоставления имеющейся у него информации, необходимой для исполнения обязательств по настоящему Контракту.

3.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с [разделом 7](#P480) настоящего Контракта.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и в соответствии с положениями статьи 95 Закона.

3.2.6. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.2.7. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем из числа СМП и СОНО обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя из числа СМП и СОНО, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя из числа СМП и СОНО.

3.2.8. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

**3.3. Заказчик обязуется:**

3.3.1. Обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с положениями настоящего Контракта и требованиями статьи 94 Закона.

3.3.2. Провести экспертизу для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям настоящего Контракта.

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

3.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения настоящего Контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 (при наличии такого требования) статьи 31 Закона);

б) при определении исполнителя Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

3.3.5. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

1) с использованием единой информационной системы сформировать решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписать его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и разместить такое решение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое решение не размещается на официальном сайте;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 12.1 статьи 95 Закона автоматически с использованием единой информационной системы направляется Исполнителю. Датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 2 части 12.1 статьи 95 Закона считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

3.3.6. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с [разделом 7](#P480) настоящего Контракта.

3.3.7. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с [пунктом 2.4](#P68) настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефону/факсу/почте\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.3.8. В течение одного рабочего дня с даты заключения настоящего Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

3.3.9. 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 N 135-ФЗ "О защите конкуренции", на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

3.3.10. 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 теплоснабжения).

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

3.3.12. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы Учреждения.

3.3.13. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с [пунктом 4.10](#P401) настоящего Контракта.

3.3.14. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

**3.4. Заказчик вправе**:

3.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту и надлежащим образом оформленных документов, указанных в настоящем Контракте и подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Контракту.

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

3.4.3. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по настоящему Контракту.

3.4.4. Отказаться от приемки и оплаты услуг, не соответствующих условиям настоящего Контракта.

3.4.5. Требовать от Исполнителя своевременного устранения нарушений, выявленных в ходе приемки оказанных услуг.

3.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и в соответствии с положениями статьи 95 Закона.

3.4.7. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и [разделом 7](#P480) настоящего Контракта.

3.4.8. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

**4. Цена Контракта, срок и порядок расчетов**

4.1. Максимальное значение цены Контракта составляет 10 422 600 рублей 06 копеек (Десять миллионов четыреста двадцать две тысячи шестьсот руб.06 коп.),НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена единицы услуги установлена в [Расчете](#P817) цены оказываемых услуг (Приложение N 2 к настоящему Контракту).

Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта.

4.2. Цена единицы услуги включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе расходы на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, расходы по оплате таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

[Расчет](#P817) цены оказываемых услуг представлен в приложении N 2 к настоящему Контракту.

4.3 Изменение существенных условий настоящего Контракта в ходе его исполнения допускается исключительно в случаях, предусмотренных Законом.

 4.4. Источник финансирования Контракта - «Внебюджетные средства, средства бюджетных учреждений: Субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания»: целевая статья 0350040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги», целевая статья  03500R3040 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях» код вида расходов 244, код ОСГУ 226 «Прочие работы, услуги».

4.5. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком на основании счета, предоставленного Исполнителем, в срок не более чем 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в электронной форме, формируемого посредством единой информационной системы в сфере закупок (далее - документ о приемке), к которому в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в [пункте 6.](#P444)8 настоящего Контракта, являющиеся его неотъемлемой частью.

4.7. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в [разделе 16](#P746) настоящего Контракта.

Валютой, используемой для расчетов с Исполнителем, является российский рубль.

4.8. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, подлежит уменьшению на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

4.9. Обязанности Заказчика по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со 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.

4.10. Стороны обязуются на 5 число текущего месяца производить сверку расчетов и оформлять акт сверки взаиморасчетов за прошедший месяц.

4.11. Суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом и настоящим Контрактом, удерживаются Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

4.12. Оплата за оказанные услуги в декабре текущего года может быть произведена Заказчиком на основании счёта, выставленного Исполнителем и полученного Заказчиком не позднее 20.12.2024 года, с последующим размещением в единой информационной системе структурированного документа о приёмке, подписанного Исполнителем и Заказчиком, при этом Исполнитель гарантирует надлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту.

**5. Качество оказываемых услуг**

5.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией и определенным в пункте 1.6 раздела 1 [Приложения N 1](#P794) к настоящему Контракту "Описание объекта закупки".

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в пункте 1.7 раздела 1 [Приложения N 1](#P794) к настоящему Контракту "Описание объекта закупки".

5.2. Оценка уровня организации социального питания осуществляется в соответствии с Порядком проведения оценки уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, утвержденным постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 N 873 "О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге" и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга".

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

**6. Порядок и срок сдачи и приемки услуг**

6.1. По окончании срока оказания услуг (ежемесячно) соответствии с заявкой Заказчика, направленной в соответствии с [пунктом 2.4](#P68) настоящего Контракта, Исполнитель передает Заказчику подписанный со своей стороны акт сдачи-приемки оказанных услуг (далее - акт промежуточной приемки) в 2 (двух) экземплярах (по 1 (одному) экземпляру для каждой из Сторон).

6.2. Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом.

По результатам проведения экспертизы оформляется заключение по результатам экспертизы.

6.2.1. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта и отдельным этапам исполнения Контракта.

6.2.2. В случае если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

6.2.3. В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6.3. При отсутствии претензий относительно результатов оказанных услуг на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной в соответствии с [пунктом 6.2](#P414) настоящего Контракта, Заказчик подписывает акт промежуточной приемки в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты оказания услуг.

6.4. При обнаружении в ходе экспертизы нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к качеству и безопасности оказанных услуг, Заказчиком составляется рекламационный акт, в котором фиксируются перечень выявленных недостатков и сроки их устранения Исполнителем.

Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчик в срок, указанный в [пункте 6.3](#P419) настоящего Контракта, отказывается от приемки результатов оказанных услуг и составляет мотивированный отказ от подписания акта промежуточной приемки.

После устранения Исполнителем обнаруженных Заказчиком недостатков Заказчик производит приемку результатов оказанных услуг, в том числе экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном настоящим разделом Контракта.

6.4.1. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 45 минут с момента его уведомления.

6.5. В соответствии с частью 6 статьи 94 Закона по решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

6.6. Датой промежуточной приемки оказанных услуг считается дата подписания Заказчиком акта промежуточной приемки.

6.7. Сторонами ежемесячно с использованием единой информационной системы в сфере закупок оформляется документ о приемке.

Для этого Исполнитель в срок не более 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания отчетного месяца в соответствии с заключительной заявкой Заказчика по нему формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке, который должен содержать информацию, указанную в [подпунктах «а»](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=415003&dst=2955&field=134&date=23.06.2022), [«б»](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=415003&dst=2956&field=134&date=23.06.2022), [«д»](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=415003&dst=2959&field=134&date=23.06.2022) - [«ж» пункта 1 части 13 статьи 94](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=415003&dst=2961&field=134&date=23.06.2022) Закона.

При этом в документ о приемке подлежит включению информация об услугах, оказанных в течение отчетного месяца.

6.8. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.7 настоящего Контракта, должны быть приложены следующие документы, являющиеся его неотъемлемой частью:

- счет на оплату услуг за соответствующий оплачиваемый период;

- скан-образы акта сдачи-приемки оказанных услуг (акт промежуточной приемки).

При этом в случае если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная [пунктом 6.](#p416)7 настоящего Контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.9. Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона такого документа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

6.10. В течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с [пунктом 6.](#P451)9 настоящего Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона) на основании изучения документов, предусмотренных [пунктом 6.](#P444)8 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с [пунктом 6.2](#P414) настоящего Контракта, осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

6.10.1. Заказчик имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.11. В случае создания приемочной комиссии в течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.9 настоящего Контракта на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.8 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы в сфере закупок;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе в сфере закупок. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом "а" настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему в сфере закупок, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

6.11.1. Приемочная комиссия имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и информации о фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.12. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с пунктом 6 части 13 статьи 94 Закона таких документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

6.13. В случае получения в соответствии с пунктом 6.12 настоящего Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом Контракта.

6.14. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные в ходе приемки недостатки своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в рекламационном акте.

Устранение Исполнителем выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки (штрафа, пени), предусмотренных [разделом 7](#P480) настоящего Контракта.

6.15. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

Обязательства Исполнителя по настоящему Контракту (этапу) считаются исполненными после подписания Сторонами документа о приемке.

6.16. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом Контракта, осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, исправленного документа о приемке.

После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания документа о приемке, Исполнитель и Заказчик подписывают документ о приемке в порядке и сроки, предусмотренные настоящим разделом Контракта.

Срок исправления Исполнителем документа о приемке при поступлении от Заказчика уведомления об уточнении составляет 3 (три) рабочих дня.

6.17. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Исполнителем.

**7. Ответственность Сторон**

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

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042 (далее - Правила).

7.3. 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).

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

7.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплату штрафа, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 9 Правил, и составляет: 5000,00руб.

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

7.7. 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 которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 3 Правил, и составляет (за исключением случаев, предусмотренных [пунктами](#P510)  [7.8](#P525) и [7.11](#P537) настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн рублей;

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

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 6 Правил, и составляет:5000,00руб.

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

7.10. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.11. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного [подпунктом 3.1.3](#P182)0 настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 5 процентов объема привлечения к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа СМП и СОНО.

7.12. В случае представления документов, указанных в [подпунктах 3.1.3](#P187)1 - [3.1.3](#P197)3 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставления, либо представления таких документов с нарушением установленных сроков Исполнитель несет ответственность в соответствии с [пунктом 7.8](#P514) настоящего Контракта.

7.13. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного [пунктом 8.8](#P590) настоящего Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, предусмотренном [пунктом 7.9](#P519) 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. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

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

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

7.19. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

**8. Обеспечение исполнения Контракта**

8.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере 1 042 260,01руб. (Один миллион сорок две тысячи двести шестьдесят руб.01коп.).

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

- исполнение основного обязательства по оказанию услуг;

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

- соблюдение сроков оказания услуг;

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

8.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставлено Исполнителем в виде независимой гарантии.

Исполнение контракта может обеспечиваться предоставлением независимой гарантии, соответствующей требованиям статьи 45 Закона, или внесением денежных средств на счет Заказчика, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику. Способ обеспечения исполнения Контракта, срок действия независимой гарантии определяются в соответствии с требованиями Закона Исполнителем самостоятельно.

При этом срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 Закона.

8.2.1. Независимая гарантия должна быть безотзывной и должна содержать условия, предусмотренные пунктами 1 - 7 части 2 и частью 3 статьи 45 Закона, и соответствовать дополнительным требованиям, установленным Правительством Российской Федерации во исполнение части 8.2 статьи 45 Закона.

8.3. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем), в том числе в части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с [пунктами 8.4](#P586) - [8.6](#P588) настоящего Контракта, составляет не более 30 (тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

8.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и(или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены [пунктами 8.6](#P588) и [8.7](#P589) настоящего Контракта.

8.5. В случае если Контрактом предусмотрены отдельные этапы его исполнения и установлено требование обеспечения исполнения Контракта, в ходе исполнения данного Контракта размер этого обеспечения подлежит уменьшению в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 8.6 и 8.7 настоящего Контракта.

8.6. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки, которые предусмотрены Контрактом. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный [пунктом 8.3](#P582) настоящего Контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

8.7. Предусмотренное [пунктами 8.4](#P586) и [8.5](#P587) настоящего Контракта уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта осуществляется при условии отсутствия неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком в соответствии с Законом, а также приемки Заказчиком оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения Контракта в объеме выплаченного аванса (если Контрактом предусмотрена выплата аванса), либо в объеме, превышающем выплаченный аванс (если в соответствии с законодательством Российской Федерации расчеты по Контракту в части выплаты аванса подлежат казначейскому сопровождению).

8.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения Контракта 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 [пунктами 8.4](#P586) - [8.7](#P589) настоящего Контракта.

8.9. В случае если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта перестало быть действительным, закончило свое действие или иным образом перестало обеспечивать исполнение обязательств по Контракту, в том числе в случае приостановления действия лицензии банка, предоставившего независимую гарантию, в качестве обеспечения исполнения Контракта (за исключением отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций), Исполнитель обязуется в течение десяти рабочих дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

8.10. Исключение банка из перечня, предусмотренного частью 1.2 статьи 45 Закона, региональной гарантийной организации из перечня, предусмотренного частью 1.7 статьи 45 Закона, не прекращает действия выданных гарантом и принятых Заказчиками независимых гарантий и не освобождает гаранта от ответственности за неисполнение либо ненадлежащее исполнение условий таких независимых гарантий.

8.11. Уменьшение в соответствии с [пунктами 8.4](#P586), [8.5](#P587) настоящего Контракта размера обеспечения исполнения Контракта, предоставленного в виде независимой гарантии, осуществляется Заказчиком путем отказа от части своих прав по этой гарантии. При этом датой такого отказа признается дата включения предусмотренной [пунктом 8.6](#P588) настоящего Контракта информации в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона.

8.12. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частью 30 статьи 34, частью 7 статьи 96 Закона возврат независимой гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную независимую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится.

**9. Обстоятельства непреодолимой силы**

9.1. Сторона, не исполнившая или ненадлежащим образом исполнившая обязательства по настоящему контракту, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств.

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

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

9.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в [пунктах 9.2](#P602) - [9.3](#P606) настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и(или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Контракту, а вторая Сторона вправе не принимать во внимание наступление обстоятельства непреодолимой силы при предъявлении претензий и исковых заявлений в связи с неисполнением и(или) ненадлежащим исполнением обязательств по настоящему Контракту.

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 30 (тридцати) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

**10. Рассмотрение и разрешение споров**

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

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

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

10.4. Претензии должны быть направлены одной Стороной другой Стороне в порядке, предусмотренном [пунктом 13.3.1](#P718) Контракта.

10.5. Сторона должна дать ответ на претензию по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты получения претензии.

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

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

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

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

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

10.11. В силу требований части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации гражданско-правовой спор о взыскании денежных средств по требованию об уплате неустойки (штрафа, пени) может быть передан Заказчиком на рассмотрение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области после принятия мер по досудебному урегулированию спора по истечении тридцати календарных дней со дня направления претензии (требования).

**11. Срок действия Контракта, срок исполнения Контракта,**

**порядок изменения и расторжения Контракта**

11.1. Настоящий Контракт считается заключенным в день размещения Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с частью 5 статьи 51 Закона и действует по 31.07.2025г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

Окончание срока действия Контракта не влечет прекращение обязательств Сторон по Контракту и не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.

11.2. Срок исполнения настоящего Контракта: 31.07.2025г..

11.3. Информация о настоящем Контракте подлежит включению в реестр контрактов, заключенных заказчиками.

11.4. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных статьей 95 Закона.

11.5. Предусмотренные [пунктом 11.4](#P642) настоящего Контракта изменения осуществляются при условии предоставления Исполнителем в соответствии с Законом обеспечения исполнения Контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств Исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения Контракта, и если при определении Исполнителя требование обеспечения исполнения Контракта установлено в соответствии со статьей 96 Закона. При этом:

1) размер обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, предусмотренных частями 7 - 7.3 статьи 96 Закона;

2) обеспечение исполнения Контракта может быть предоставлено путем внесения соответствующих изменений в условия ранее предоставленной Заказчику независимой гарантии;

3) если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления новой независимой гарантии, возврат Заказчиком ранее предоставленной ему независимой гарантии предоставившему ее гаранту не осуществляется, взыскание по ней не производится, Заказчик признается отказавшимся от своих прав по ранее предоставленной независимой гарантии, обязательство гаранта перед Заказчиком по ранее предоставленной независимой гарантии прекращается с момента выдачи новой независимой гарантии;

4) если при увеличении в соответствии со статьей 95 Закона цены Контракта обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств, Исполнитель вносит на счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику, денежные средства в размере, пропорциональном стоимости новых обязательств Исполнителя.

11.6. В случае уменьшения в соответствии со статьей 95 Закона цены Контракта Заказчик возвращает Исполнителю денежные средства в размере, пропорциональном размеру такого уменьшения цены Контракта.

11.7. В случае изменения срока исполнения Контракта в соответствии с частью 27 статьи 34 Закона по соглашению сторон устанавливается новый срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта.

11.8. При исполнении Контракта по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены Заказчиком в реестр контрактов, заключенных Заказчиком.

11.9. Изменения и дополнения по основаниям, предусмотренным настоящим Контрактом, оформляются Сторонами путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту, которое является его неотъемлемой частью.

11.10. Расторжение настоящего Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.

11.11. Стороны вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта в одностороннем порядке в соответствии с положениями частей 8 - 11, 13 - 19, 21 - 23 статьи 95 Закона.

11.12. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.13. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Закона.

11.14. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Контракта.

11.15. В случае принятия Заказчиком решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта:

1) Заказчик с использованием единой информационной системы формирует решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое решение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое решение не размещается на официальном сайте;

2) решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее одного часа с момента его размещения в единой информационной системе в соответствии с пунктом 1 части 12.1 статьи 95 Закона автоматически с использованием единой информационной системы направляется исполнителю. Датой поступления Исполнителю решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта считается дата размещения в соответствии с настоящим пунктом такого решения в единой информационной системе в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель;

3) поступление решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с пунктом 2 части 12.1 статьи 95 Закона считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.16. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.17. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с [пунктом 11.14](#P669) настоящего Контракта.

Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

В случае отмены Заказчиком в соответствии с Законом не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с частью 12.1 статьи 95 Закона, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое извещение не размещается на официальном сайте.

11.18. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.19. Решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта направляется Исполнителем Заказчику в порядке, установленном частью 20.1 статьи 95 Закона.

11.20. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.21. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

В случае отмены Исполнителем в соответствии с Законом не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с частью 20.1 статьи 95 Закона, Исполнитель не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает такое извещение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое извещение не размещается на официальном сайте.

Заказчик не позднее двух рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта, направляет в соответствии с порядком, предусмотренным пунктом 1 части 10 статьи 104 Закона, обращение о включении информации об Исполнителе в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

**12. Банковское и казначейское сопровождение Контракта**

12.1. Банковское и казначейское сопровождение Контракта не предусмотрено.

**13. Прочие положения**

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

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (трех) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

13.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по Контракту, за исключением случаев, предусмотренных [пунктом 13.3.1](#P718) Контракта, 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 16](#P746) Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в [разделе 16](#P746) 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 16](#P746) Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

13.3.1. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений.

Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, от имени Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

13.4. 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.

13.5. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому Заказчику.

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

13.7. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронными цифровыми подписями уполномоченных на подписание Контракта лиц обеих Сторон.

13.8. Должностное лицо Заказчика, ответственное за исполнение Контракта, Бочкарева Инна Юрьевна, тел.417-57-10, факс. 417-57-10, e-mail: bochkareva.inna@mail.ru.

**14. Антикоррупционная оговорка**

14.1. 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.

**15. Перечень приложений**

15.1. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение N 1 - [Описание](#P794) объекта закупки;

Приложение N 2 - [Расчет](#P817) цены оказываемых услуг;

**16. Реквизиты и подписи Сторон**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заказчик:**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-ПетербургаАдрес: 197760, г. Санкт-Петербург, Кронштадт, пр. Ленина, д.6, лит. АИНН 7818010890КПП 784301001ОГРН 1027808867052ОКТМО 40360000Получатель: Комитет финансов Санкт-Петербурга (ГБОУ СОШ № 422, л/с 0561023);Банк: Северо-Западное ГУ Банка России // УФК по г. Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург;БИК: 014030106р/счет: 03224643400000007200к/счет 40102810945370000005 Тел 417-57-09; тел/факс 417-57-13E-mail: gou422@mail.ru | **Исполнитель:**Общество с ограниченной ответственностью «БАЗА «МАРИЯ»Юридический адрес: 194044, г. Санкт-Петербург, пр. Б. Сампсониевский, д. 33Фактический адрес: 197375, г. Санкт-Петербург, ул. Репищева, д. 14, лит.РИНН 7802087351КПП 780201001ОГРН 1027801526543ОКПО 44365276ОКАТО 40265561000ОКВЭД 46.3Расчетный счет 40702810190160000180в ПАО «Банк «Санкт-Петербург» г. Санкт-Петербург к/с 30101810900000000790БИК 044030790тел./факс 8(812) 304-38-66E-mail: bazamaria@mail.ru |
| Директор ГБОУ СОШ № 422Кронштадтского района Санкт-Петербурга \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н.Богданова | Генеральный директор ООО «БАЗА МАРИЯ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.К. Россошанский |
| Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Поставщика |  |

Приложение №1 к Контракту

№ 53/24 от 27.05.2024г.

**Описание объекта закупки**

**Раздел 1. Требования к функциональным, техническим и качественным характеристикам объекта закупки.**

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по организации питания в ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга в период с 2024 по 2025 год.

1.1.Код продукции, соответствующий предмету закупки:

56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь

1.1.1 Сроки оказания услуг: с 01.09.2024 по 31.05.2025 г.

1.2. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

1.3. Тип пищеблока Заказчика: сырьевой.

1.4. Организация питания осуществляется в соответствии с разработанными Исполнителем меню основного (организованного) питания для каждой возрастной группы детей, обучающихся по образовательным программам, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований заказчика к меню основного (организованного) питания (Приложение № 1.1 к Приложению №1 к Контракту) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2 к Приложению N 1 к Контракту).

Разработанное меню основного (организованного) питания утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Исполнителем и по согласованию с Заказчиком утвержденным меню дополнительного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и требованиями заказчика.

Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным специалистом-диетологом и по согласованию с Заказчиком утвержденным Исполнителем индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (данное условие применяется при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями).

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). На замены блюд по цикличному меню должен быть составлен «Акт замены» и утвержден руководителем образовательного учреждения до начала раздачи пищи.

На каждый день питания Исполнитель обязан представлять ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости, пищевой ценности (Приложением № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Ежедневное меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, и согласовывается Заказчиком. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

Отпуск питания обучающимся организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

На время карантина устанавливается индивидуальный график завтраков и обедов для обучающихся за отдельными столами.

Для учащихся начальных классов на платной основе в учебные дни Исполнителем организуются полдники (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Приложение №12). Меню полдников предоставляется организатором питания к началу учебного года, не позднее 30 августа 2024 года.

1.5. Исполнитель наряду с оказанием услуг по обеспечению питанием в образовательном учреждении в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» организовывает на возмездной основе дополнительное питание обучающихся и сотрудников школы посредством реализации горячего питания и буфетной продукции в соответствии с требованием СанПиН 2.3/2.4.3590-20 через буфет образовательного учреждения.

1.6. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

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

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, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;

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»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Санитарно-эпидемиологическим правилам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования»;

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации

Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья ((Приложение № 1.2 к Приложению № 1 извещения об осуществлении закупки).

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

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

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

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

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07»;

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

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».

Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

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

1.8. Исполнитель обязан при организации услуг обеспечить информационно-технологическое взаимодействие с подсистемой КАИС КРО.

**Раздел 2. Требования к контролю качества оказываемых услуг.**

2.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным в пунктах 1.6,1.7 раздела 1 настоящего Приложения к Контракту.

 Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

 Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

2.2. 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.

2.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, предусмотренными действующим законодательством, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные, 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».

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

2.5. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования помещением для приготовления и хранения пищи и оборудованием пищеблока на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

2.5.1.Помещения пищеблока и обеденного зала, находящееся в них оборудование передаются Заказчиком в безвозмездное пользование Исполнителю по акту приема-передачи «Технологического и прочего оборудования, нежилых помещений пищеблока и обеденного зала в безвозмездное пользование».

2.5.2.По окончании срока оказания услуги Исполнитель должен передать Заказчику по передаточному акту помещения пищеблока и обеденного зала, находящееся в них оборудование.

2.5.3.На время обслуживания учащихся общеобразовательного учреждения Исполнитель обеспечивает школьную столовую за свой счет кухонным инвентарем и столовой посудой (количество столовой посуды для выдачи готовых блюд должно быть не менее двух по числу детей и должна соответствовать объему блюда на выходе, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

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

2.7. Заказчик, в лице ответственного за питание сотрудника, вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов при пищеблоке (журнал бракеража пищевых продуктов), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за ведением сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, действующие декларации о соответствии.

Исполнитель обязан по требованию Заказчика предоставить образцы пищевой продукции в необходимом количестве для проведения лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля Заказчика.

**Раздел 3. Требования к организации оказываемых услуг.**

3.1. 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 описания объекта закупки. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании); 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 № 1.2 к Приложению № 1 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 здорового питания. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с назначениями лечащего врача. При 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.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Исполнитель обязан контролировать соблюдение правил товарного соседства, исправность приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

 Исполнитель обязан контролировать соблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

 Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

 Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

 Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C. Лабораторные исследования продукции проводятся по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений, а также при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства за счет Исполнителя.

В соответствии с [абзацем вторым пункта 8.1.2.8](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=367564&date=16.04.2024&dst=100222&field=134) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [пунктом 8.3](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=LAW&n=378317&date=16.04.2024&dst=100127&field=134) Методических рекомендаций (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 02.03.2021 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий Исполнитель обязан соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

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.

Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

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

Исполнитель ежемесячно проводит санитарный день на пищеблоке Заказчика с использованием собственных средств и материалов.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

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 санитарной одеждой (халат, либо куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), не менее 3-х комплектов на человека, и средствами индивидуальной защиты ( масками, перчатками). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Доставка пищевых продуктов (сырья), используемых для приготовления блюд, осуществляется Исполнителем (собственным или арендуемым) специализированным транспортом, прошедшим санитарную обработку и обеспечивающим соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки.

 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), обязательно иметь при себе оригинал или заверенную копию личной медицинской книжки, установленного образца с отметкой о своевременном прохождении медицинских осмотров.

 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.

Вывоз и утилизация бытовых и пищевых отходов осуществляется силами Исполнителя ежедневно в соответствии с действующими нормативными документами.

**Раздел 4. Перечень приложений, являющихся**

**неотъемлемой частью Приложения№1 к Контракту**

4.1. Приложение № 1.1. Требования заказчика к меню основного (организованного) питания.

4.2. Приложение № 1.2. Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья.

4.3. Приложение № 1.3. График оказания услуг.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик: |  | Поставщик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О. Н. Богданова /М.П.Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Поставщика |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/** Е.К. Россошанский **/**М.П. |

Приложение № 1.1 к Приложению № 1
к Контракту № 53/24 от­­­­­27.05.2024г.

**ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА К МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ**

Разработанные цикличные меню рационов питания должны соответствовать действующим нормативным документам.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20), при организации социального питания должны быть реализованы принципы рационального, сбалансированного и здорового питания. Рациональное питание должно основываться на теории сбалансированного питания и предусматривать правильный режим потребления пищи.

В целях реализации принципов рационального питания меню должно быть разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима 1 учреждения).

Меню должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) меню должно соответствовать рекомендуемому образцу, установленному приложением № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработано на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, наименования блюд и кулинарных изделий в составе меню должны соответствовать наименованиям, указанным в сборниках рецептур с обязательной ссылкой на используемый сборник рецептур либо разработанных и утвержденных в установленном порядке технологических картах;

2) меню не должно содержать пищевой продукции, содержащейся в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, утвержденном приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодовоягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более

3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты; 3) меню не должно содержать пищевой продукции, отсутствующей в среднесуточных наборах пищевых продукции, содержащихся в приложении №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 2);

4) в меню должна отсутствовать повторяемость одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение дня и двух смежных дней;

5) в меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жаренная», «печень жаренная», «овощи пассерованные» и т.н.). Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате;

6) в меню должно быть обеспечено соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи, регламентированному нормативу для соответствующей возрастной группы, установленному таблицей 3 приложения № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20;

7) меню должно быть сформировано с учетом суточной потребности в пищевых веществах и энергии для соответствующей категории обучающихся:

**Сводная таблица энергетической ценности меню, содержания белков, жиров, углеводов**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |

8) в меню при двухразовом питании должна быть соблюдена рекомендуемая кратность включения блюд и кулинарных изделий:

**Рекомендуемая кратность включения блюд и кулинарных изделий в состав двухнедельного меню при двухразовом питании**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Кратность включения в двухнедельное меню |
| Блюда из творога (запеканки, пудинги, суфле и т.п.)  | 3-4 |
| Блюда из картофеля и овощей (картофель отварной, картофель в молоке, картофельное или овощное пюре, картофель и овощи тушенные, овощи припущенные, овощи в молочном соусе, овощи запеченные, запеканка овощная, суфле из овощей, пудинги, овощи фаршированные, рагу овощное и т.п.)  | 5-6 |
| Блюда из круп (каши рассыпчатые, вязкие, запеканки, пудинги, плов и т.п.)  | 4-6 |
| Блюда из макаронных изделий (макаронные изделия отварные, макароны с сыром, макароны запеченные)  | 1-2 |
| Блюда из мяса (мясо отварное, мясо тушенное, жаркое по-домашнему, гуляш, котлеты или биточки (паровые), зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки, запеканки, пудинги, суфле, плов, голубцы и т.п.)  | 4-5 |
| Блюда из овощей (салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей, салаты из соленных и квашенных овощей, свежие овощи порционно)  | 12 |
| Блюда из птицы (птица отварная, тушенная, котлеты или биточки паровые, зразы, кнели, суфле и т.п.)  | 2-3 |
| Блюда из рыбы (рыба отварная, рыба припущенная, рыба запеченная, рыба тушенная, котлеты или биточки рыбные (паровые), холодные блюда с филе рыбы слабо или малосоленой и т.н.)  | 3-4 |
| Блюда из субпродуктов (печень по-строгановски, печень тушенная, запеканка с печенью или сердцем, тефтели, пудинги и т.п.)  | 2 |
| Блюда из яиц (омлет натуральный, омлет с сыром, омлет с морковью, яйца варенные и т.п.)  | 2-3 |
| Йогурты порционные, кисломолочные напитки  | 4-7 |
| Сладкие блюда и напитки из плодов и ягод свежих, сухофруктов, плодов шиповника (компоты, кисели, яблоки, груши печеные, запеченные, фаршированные и т.п.) 5-6 | 5-6 |
| Сыр порционно  | 3-4 |
| Соки плодовые и ягодные, натуральные  | 5-6 |
| Кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральными комплексами  | 2-3 |
| Фрукты свежие  | 8-12 |

9) ежедневно в рационы двухразового питания и (или) в состав блюд должны быть включены мясо, и(или) птица, и (или) рыба, овощи, фрукты, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, обогащенные микронутриентами.

10) в меню завтрака в обязательном порядке должны быть включены горячие блюда (кащи, запеканки, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). В меню обедов в обязательном порядке должны быть включены; овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо (из мяса, птицы или рыбы), гарнир (из овощей или круп, макаронных изделий), напиток (компот, кисель, сок).

В организованных детских коллективах при формировании меню учитываются требуемые для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития в разрезе каждой возрастной группы в соответствии с Приложением 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ**

**И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

(Приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |
| витамин C (мг/сут) | 60 | 70 |
| витамин B1 (мг/сут) | 1,2 | 1,4 |
| витамин B2 (мг/сут) | 1,4 | 1,6 |
| витамин A (рет. экв/сут) | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 3,0 | 4,0 |

**Потребность в пищевых веществах, энергии**

**для обучающихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория обучающихся | Прием пищи | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Энергетическая ценность (ккал) | % от суточной нормы |
| 7-11 лет | завтрак | 15.4-19,25 | 15,8 - 19,75 | 67- 83,75 | 470 - 587,5 | 20-25 |
| обед | 23,1 - 26,95 | 23,7 - 27,65 | 100,5 - 117,25 | 705 - 822,5 | 30-35 |
| Итого: | 38,5 - 46,2 | 39,5- 47,4 | 167,5 - 201 | 1175 -1410 | **50-60** |
| 12 лет и старше | завтрак | 18 - 22,5 | 18,4- 23 | 76,6-95,75 | 544 -680 | 20-25 |
| обед | 27 -31,5 | 27,6- 32,2 | 114,9- 134,05 | 816 -952 | 30-35 |
| Итого: | 45 -54 | 46 - 55,2 | 191,5 -229,8 | 1360- 1632 | **50-60** |

Формируя двухнедельное меню необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции, отраженными в приложении № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не допускать использования запрещенной в детском питании пищевой продукции, предусмотренной Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соблюдать массу порций и суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с данными таблиц Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ**

**ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

(Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| 7 - 11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150 - 200 | 200 - 250 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 60 - 100 | 100 - 150 |
| Первое блюдо | 200 - 250 | 250 - 300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90 - 120 | 100 - 120 |
| Гарнир | 150 - 200 | 180 - 230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180 - 200 | 180 - 200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи допускается в течение дня в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, установленным требованиями.

Разрешается производить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии ее аналогичности по пищевым и биологическим веществам в соответствии с таблицей замены пищевой продукции Приложения N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

**ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ**

**ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

 (Приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

При формировании меню основного (организованного) питания Исполнитель должен предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в основном (организованном) меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Разработанное Исполнителем меню основного (организованного) питания, меню дополнительного питания (на возмездной основе дополнительное питание обучающихся и сотрудников школы, посредством реализации горячего питания и буфетной продукции), а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в случаях, установленных действующим законодательством, утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Детализированную информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания, меню дополнительного питания, а также рекомендации по организации здорового питания в целях информирования общественности об организации социального питания в учреждении Заказчика размещают:

 - на сайте учреждения с учетом требований установленных Постановлением Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации")

 - на стендах учреждения/столовой в доступных для граждан местах (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Исполнитель обязан предоставлять Заказчику ежедневное меню горячего питания в виде электронной таблицы в формате XLSX для размещения его на официальных сайтах общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий осуществляется посредством ведения журнала бракеража готовой продукции в соответствии с утвержденными формами Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

**Срок и порядок разработки меню Исполнителем и согласования меню с Заказчиком**

1. Меню разрабатывается Исполнителем самостоятельно.

2. Исполнитель вправе привлекать к разработке меню специалистов, чья деятельность связана с разработкой меню. Определение даты начала разработки меню является правом Исполнителя.

3. Меню должно быть разработано в сроки, определенные настоящей частью Приложения № 1.1. к Приложению №1 к Контракту (далее - «настоящая часть») и позволяющие провести оценку и согласование такого меню со стороны Заказчика, последующего утверждения меню Исполнителем с условием окончания процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню не позднее чем за пять рабочих дней до даты начала оказания услуг по Контракту.

3.1. В случае разработки меню для нескольких категорий питающихся, требование настоящей части в части разработки, оценки, согласования и утверждения меню, а также в части сроков и порядка направления относятся ко всем меню. В силу положений Контракта о сроках оказания услуг всем категориям питающихся с единой даты и одновременно, нарушение сроков разработки и/или оценки и/или согласования и/или утверждения одного меню из нескольких является нарушением сроков разработки и/или оценки и/или согласования и/или утверждения для всех меню.

3.2. В указанные сроки также входит срок в случае наступления обстоятельств, предусмотренных п. 10.4 настоящей части.

3.4. Порядок направления разработанного меню и утвержденного меню в адрес Заказчика Исполнителем, направления отказа в согласовании и согласованного меню в адрес Исполнителя Заказчиком и иных документов, предусмотренных настоящей частью и имеющих отношение к процессам разработки, оценки, согласования и утверждения меню определен п. 13.3 Контракта.

4. Исполнитель направляет разработанное меню на согласование Заказчику с условием, что предусмотренный срок оценки и согласования меню Заказчиком и срок последующего утверждения меню Исполнителем не превысит срок окончания процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню, определенных п. 3 настоящей части.

4.1. Меню предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

4.2. Исполнитель вправе неоднократно предоставить (направлять) разработанное меню на согласование Заказчику в случае наступления последствий, предусмотренных п. 8.2 настоящей части и/или по собственной инициативе с соблюдением требований к срокам, определенным п. 4 настоящей части.

5. Заказчик в течение не более трех рабочих дней с даты получения меню проводит его оценку на соответствие установленным Заказчиком требованиям.

6. Заказчик осуществляет оценку и согласование меню в сроки, при которых срок оценки и согласования меню Заказчиком и срок последующего утверждения меню Исполнителем не превысит срок окончания процессов разработки, согласования и утверждения меню, определенных п. 3 настоящей части.

6.1. Заказчик вправе отказать в получении разработанного меню в случае, если предусмотренные для оценки и согласования меню сроки, а также срок направления согласованного меню или отказа в согласовании, срок утверждения меню и направления утвержденного меню при получении такого меню превысят срок, предусмотренный п. 3 настоящей части. В случае такого отказа в адрес Исполнителя Заказчик в течение не более трех рабочих дней с даты получения меню составляет мотивированный отказ в получении в свободной форме и направляет такой отказ в адрес Исполнителя. Отказ предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

7. Заказчик имеет право привлекать для оценки меню экспертов и/или экспертную организацию. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом и/или уполномоченным представителем экспертной организации. Срок проведения экспертизы при этом не может превышать сроков, определенных п. 5. настоящей части.

8. По результатам проведенной оценки Заказчик:

8.1. Согласовывает меню посредством удостоверения согласования печатью Заказчика и подписью лица, действующего от лица Заказчика и в течение не более трех рабочих дней с даты оценки и согласования направляет два экземпляра меню/каждого меню в адрес Исполнителя.

8.2. При выявлении несоответствий меню установленным Заказчиком требованиям в течение не более трех рабочих дней с даты оценки составляет мотивированный отказ в согласовании в свободной форме и направляет такой отказ в адрес Исполнителя. В мотивированном отказе подробно указываются несоответствия меню требованиям и срок исправления выявленных несоответствий, который не должен превышать двух рабочих дней с даты направления мотивированного отказа. Мотивированный отказ предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

9. В случае получения Исполнителем согласованного в соответствии с п. 8.1. настоящей части меню, Исполнитель в срок не более одного рабочего дня с даты получения меню утверждает меню посредством удостоверения утверждения печатью Исполнителя и подписью лица, действующего от лица Исполнителя и направляет экземпляр Заказчика в адрес Заказчика.

10. Разрешение спорных обстоятельств:

10.1. В случае нарушения Заказчиком сроков оценки и согласования меню, предусмотренных п. 5 и п. 8.1 настоящей части, разработанное меню считается согласованным Заказчиком. Нарушение Заказчиком указанных сроков не освобождает Заказчика от исполнения обязанностей по направлению согласованного меню Исполнителю.

10.2. В случае наступления обстоятельств, указанных в п. 10.1 настоящей части, Исполнитель направляет Заказчику утвержденное меню в сроки, предусмотренные (или ранее) для направления такого меню в случаях соблюдения Заказчиком сроков оценки и согласования меню, предусмотренных п. 5 и п. 8.1 настоящей части.

10.3. В случае, если в утвержденном в соответствии с п. 10.2 меню впоследствии Заказчиком будет выявлено несоответствие установленным требованиям, Заказчик и Исполнитель разрешают вопрос о корректировке утвержденного меню в порядке, предусмотренном разделом 10 Контракта. При этом, в период разрешения данного вопроса, Исполнитель не несет ответственности за несоответствие меню установленным Заказчиком требованиям.

10.4. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных п. 6.1. и п. 8.2. настоящей части, Исполнитель вправе направить в адрес Заказчика обоснованное возражение об оспаривании принятого Заказчиком решения с указанием конкретных примеров, подтверждённых установленным требованиям при принятии Заказчиком решения в соответствии с п. 8.2 настоящей части и/или возражение об оспаривании принятого Заказчиком решения с указанием конкретных сроков процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню с обоснованием отсутствия их нарушения при принятии Заказчиком решения в соответствии с п. 6.1 настоящей части. Направление возражения Исполнителем не освобождает его от обязанности осуществлять требуемые мероприятия по разработке меню, его направлению Заказчику и утверждению в соответствующие сроки.

10.5. При наступлении обстоятельств, предусмотренных п. 10.4 Заказчик и Исполнитель разрешают вопрос в порядке, предусмотренном разделом 10 Контракта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик: |  | Поставщик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О. Н. Богданова /М.П.Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Поставщика |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/** Е.К. Россошанский **/**М.П. |

Приложение №1.2 к Приложению № 1

к Контракту№ 53/24 от27.05.2024г.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО**

**ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ШКОЛЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УЧИЛИЩА)**

Указанные Ассортиментные перечни размещаются на странице Управления социального

питания в сети Интернет по адресу: <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>.

(отдельным файлом)

Приложение №1.3 к Приложению № 1

 к Контракту №53/24 от27.05.2024г.

**ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ**

Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни Заказчика в соответствии с графиком оказания услуг.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Прием пищи | обучающиеся в возрасте с 7 до 11 лет | обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше |
| время приема пищи |
| **Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга** |
| завтрак | 9.20-12.00 | 9.20-11.00 |
| обед | 13.00-14.30 | 12.30-15.00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик: |  | Поставщик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О. Н. Богданова /М.П.Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Поставщика |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/** Е.К. Россошанский **/**М.П. |

Приложение №2 к Контракту № 53/24 от\_27.05.2024г.

**Расчет цены оказываемых услуг**

(заполняется с учетом предложения победителя)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование услуги / наименование рационов питания | Единица измерения | Цена за единицу услуги, руб.  |
| 1 | 2 | 4 | 5 |
| 1. 1
 | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 1-4 классах (завтрак) в 2024 году | шт. | 99,90 |
| 1. …
 | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 1-4 классах (обед) в 2024 году | шт. | 149,80 |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 5-11 классах (завтрак) в 2024 году | шт. | 117,60 |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 5-11 классах (обед) в 2024 году | шт. | 176,40 |
|  | Сумма цен единиц услуг, рублей в 2024г | Руб. | **543,70** |
|  | Максимальное значение цены контракта, за 2024г | Руб. | **4 414 235,50** |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 1-4 классах (завтрак) в 2025 году | шт. | 101,63 |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 1-4 классах (обед) в 2025 году | шт. | 152,39 |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 5-11 классах (завтрак) в 2025 году | шт. | 119,63 |
|  | Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в 5-11 классах (обед) в 2025 году | шт. | 179,45 |
|  | Сумма цен единиц услуг, рублей в 2025г | Руб. | **553,10** |
|  | Максимальное значение цены контракта, за 2025г | Руб. | **6 008364,56** |
|  | Сумма цен единиц услуг, рублей, всего | **1 096,80** |
|  | Максимальное значение цены контракта, рублей всего | **10 422 600,06** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заказчик: |  | Поставщик: |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О. Н. Богданова /М.П.Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Поставщика |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**/** Е.К. Россошанский **/**М.П. |