проект контракта для ЭМ

Контракта №

Идентификационный код закупки: 2627802143077780201001000200000024

г. Санкт-Петербург 2026 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 102 района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ школа № 102 района Санкт-Петербурга), именуемое в дальнейшем «Заказчик», директора Ципляевой Ольги Николаевны, действующего на основании Устава., с одной стороны и _____, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон), заключили настоящий Контракт о нижеследующем.

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на

Оказание оказание услуг по организации горячего питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школа № 102 Выборгского района Санкт-Петербурга в 2026г.

(далее - услуга)

в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а также Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Контракту), Расчетом цены оказываемых услуг (Приложение №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. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания, разработанным в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением №1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг (Приложение № 1.2 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением №1 к настоящему Контракту), утверждаемым Учреждением 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 15:00 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 2 часа до соответствующего срока 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 периода (срока) оказания услуг, установленного пунктом 2.5 настоящего Контракта.

2.5. Период (срок) оказания услуг: с момента (даты) заключения контракта по 29.05.2026г года (по заявкам Заказчика).

2.6. 2.6. Оказание услуг осуществляется по адресу: 194214, Санкт-Петербург, улица Поклонногорская, д. 17/2, литера А

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика. Тип пищеблока и общие характеристики указаны в Приложении №1.3 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением №1 к настоящему Контракту.

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.
3.1.2. 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.
3.1.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.
3.1.4. 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).
3.1.5. Исполнитель использует в работе сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед, полдник) для обеспечения питанием детей и подростков (7-11 лет и 12-18 лет) в оздоровительном лагере с дневным пребыванием и размещенные на сайте Управления социального питания, либо сбалансированное меню рационов горячего питания, разработанные Исполнителем и согласованные Заказчиком в соответствии с установленными нормативными актами.
3.1.5.1. 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, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.
3.1.5.2. Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, 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.
3.1.6. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания.
3.1.7. 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.
3.1.8. 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.
3.1.9. Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.
3.1.10. Организовывать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.
3.1.11. В течение 3 (трех) 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 (при наличии);
- о внедрении на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

3.1.12. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

3.1.13. 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.

3.1.14. 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.

3.1.15. 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).

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

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

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

3.1.18.1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования.

3.1.19. Обеспечивать пищеблок Заказчика (при доготовочном/сырьевом 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 (при доготовочном/сырьевом 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.

3.1.20. 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.

3.1.21. 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.

3.1.22. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с

Приложением № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 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.
3.1.23. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.
3.1.24. В течение 30 (тридцати) 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.
3.1.25. 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.
3.1.26. 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.
3.1.27. 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.
3.1.27.1. 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.
3.1.28. 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.
3.1.29. Осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах и/или технико-технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и/или технико-технологическими картами на новую продукцию общественного питания.
Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.
3.1.30. 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.
3.1.31. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.
3.1.32. Исполнитель обязуется соблюдать утвержденные Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга предельные наценки на реализуемую Исполнителем в образовательном учреждении продукцию (товары).

3.1.33. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:
- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.
Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

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 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 № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3.2.7. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Своевременно направлять Исполнителю заявки о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта Исполнителю по телефону/факсу/ эл. Почте _____, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.
3.3.2. Обеспечить своевременную оплату надлежащим образом оказанных Услуг, соответствующих условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.
Предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.
3.3.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.
3.3.4. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, в соответствии с положениями ст.94 ФЗ-44.
3.3.5. В течение двух рабочих дней с даты заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя. .
Контролировать своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.
3.3.6. Письменно извещать Исполнителя об изменениях бухгалтерских реквизитов, наименований, адресов и ответственных лиц Заказчика.
3.3.7. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», на срок действия настоящего Контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.
3.3.8. Осуществлять контроль за сохранностью, санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).
3.3.9. Осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, соблюдением сроков их оказания, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.
3.3.10. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения.
3.3.11. Ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.
3.3.12. Ежемесячно подписывать документ о приемке услуг (акт сдачи-приемки оказанных услуг), в порядке и сроки, предусмотренные разделом 6 Контракта.
3.3.13. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.
3.3.14. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом (в том числе гарантийного обязательства), а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, направлять Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).
3.3.15. В случаях и порядке, которые установлены законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок, списывать суммы неустоек (штрафов, пеней), начисленных Исполнителю, но не списанных заказчиком в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением Исполнителем обязательств, предусмотренных 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. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом.
3.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта, причиненных по вине Исполнителя.
3.4.5. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.
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. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.
3.4.7.1. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.
3.4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.
3.4.9. Предоставлять данные о детях с пищевой аллергией, для организации питания в

соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
3.4.10. Осуществлять иные права, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Контрактом.

4. Цена Контракта и порядок расчетов

4.1. Максимальное значение цены Контракта составляет 600 000,00рублей. (шестьсот тысяч рублей 00 копеек), указанная сумма не облагается НДС в соответствии с п. 5 ч.2 ст. 149 Налогового кодекса Российской Федерации.
Сумма цен единиц услуги установлена в Расчете цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к настоящему Контракту). За единицу услуги принимается 1 (один) рацион соответствующего контингента;
Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги соответствующего контингента исходя из фактического объема оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта;
4.2. Цена Контракта (цена единицы услуги) включает в себя расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы и другие обязательные платежи, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту.
4.3. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком Исполнителю, являющемуся юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
4.4. Цена Контракта (единицы услуги) является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ.
4.5. Источник финансирования: Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений.
4.6. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.
4.7. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком по казначейской системе оплаты, ежемесячно, за фактически оказанные Услуги, путём перечисления денежных средств на расчётный счёт Исполнителя в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента (даты) подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг согласно графику приема поручений на оплату расходов.
4.7.1.Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 14 настоящего Контракта.
4.7.2 Валютой, используемой для расчетов с Исполнителем, является российский рубль.
4.8. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
4.9. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.
4.10. Исполнитель обязуется в течение 4 (четырех) рабочих дней со дня окончания календарного месяца проводить с Заказчиком сверку расчетов за прошедший месяц.
4.11. По окончании исполнения своих обязательств по контракту Стороны в течение 10 (десяти) рабочих дней подписывают акт сверки.
4.12. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований Контракта или иными недостатками, не подлежат оплате Заказчиком до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.
4.13. В случае изменения расчетного счета Исполнитель обязан в течении 3 (трех) рабочих дней с момента изменения расчетного счета в письменной форме сообщить об этом Заказчику, указав

новые реквизиты расчетного счета. В противном случае все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет Исполнителя, несет Исполнитель.
4.14. 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.
4.15. 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.

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 2.1.6 раздела 2 Приложения № 1 к настоящему Контракту "Описание объекта закупки".
Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в пункте 2.1.5 раздела 2 Приложения N 1 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. Сдача-приемка оказанных услуг осуществляется сторонами ежемесячно. Исполнитель в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты окончания календарного месяца в соответствии с заключительной заявкой Заказчика формирует акт оказанных услуг за месяц (документ о приемке). Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах (за отчетный месяц), в которых указываются сведения об оказанных услугах на условиях настоящего контракта.
6.2. Заказчик проводит приемку результатов оказанных услуг в день оказания услуг, в соответствии с заявками Заказчика, направленной в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта и проверяет соответствие оказанных услуг требованиям Описания объекта закупки (Приложение № 1 к Контракту), а также обязательным требованиям, устанавливаемым к услугам данного рода, условиям Контракта. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту сдачи-приемки, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 минут с момента его уведомления.
Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в абонементной книжке, где Исполнитель и Заказчик в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги. В корешке и талоне абонементной книжки указывается количество рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, заверяется его печатью, остается у Заказчика и служит отчетным документом. в Сводной ведомости ежедневного учета количества питающихся и стоимости оказания услуг по организации питания (при наличии) (далее – Сводная ведомость). Сводная ведомость (при наличии) оформляется в последний рабочий день месяца, подтверждая факт оказания услуги за прошедший месяц. По истечении отчетного периода в строгом соответствии с составленными в течение

указанного срока талонами абонентской книжки, формируется акт оказанных услуг за месяц.
Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу (приемку), в соответствии с положениями ст.94 ФЗ-44. Заказчик в течение двух рабочих дней после предоставления акта оказанных услуг за отчетный месяц, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц производит сверку расчетов за отчетный месяц по Сводной ведомости (при наличии) и, при отсутствии расхождений оформляет заключение по результатам экспертизы, которое утверждается Заказчиком и подписывает акт оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.
Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Для проверки оказанных Исполнителем услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в таком случае приемка оказанных услуг продлевается на время проведения экспертизы. Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом, уполномоченным представителем экспертной организации и должно быть объективным, обоснованным и соответствовать законодательству Российской Федерации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанных услуг, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения. Эксперт, экспертная организация обязаны уведомить в письменной форме Заказчика и Исполнителя о допустимости своего участия в проведении экспертизы (в том числе об отсутствии оснований для недопуска к проведению экспертизы).
6.3. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.
6.4. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг недостатков, Заказчиком составляется мотивированный отказ, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный мотивированный отказ в тот же срок направляется заказчиком в адрес Исполнителя, при этом заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки услуг.
6.5. Исполнитель обязан устранить все обнаруженные недостатки своими силами и за свой счёт в сроки, указанные в мотивированном отказе.
6.6. После выполнения Исполнителем устранения недостатков поставленного товара Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг в порядке, установленном настоящим разделом.
6.7. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных недостатков не освобождает его от уплаты неустойки, штрафа, пени, предусмотренных контрактом.
6.8. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.
6.9.1. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо 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. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения настоящего Контракта стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44–ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042.

Указанные в настоящем разделе неустойка (пеня, штраф) взимаются за каждое нарушение в отдельности.

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

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

7.4. Ответственность Заказчика:

7.4.1. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пеней. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Пеня устанавливается контрактом в размере 1/300 (одной трехсотой) ключевой ставки ЦБ РФ, действующей на дату уплаты пени, от не уплаченной в срок суммы.

7.4.2 За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом,
за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

а) 1 000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

7.5. Ответственность Исполнителя:

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

7.5.2. Пеня за просрочку исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства) начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в том числе:

- за нарушение сроков оказания услуг, предусмотренных п.2.5 Контракта.

7.5.3. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

7.5.4. Штрафы начисляются за неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийных обязательств), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

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

за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов. Штрафы начисляются за каждое нарушение в отдельности.

7.5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

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

7.6. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
7.7. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.
7.8. Уплата неустоек (штрафов, пеней), не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств.
7.9. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.
7.10. Исполнитель несет ответственность за действия третьих лиц, привлеченных им к исполнению обязательств по контракту.
7.11. Исполнитель несет ответственность в соответствии с условиями настоящего Контракта за действия соисполнителей, которых он привлек к исполнению своих обязательств по Контракту.
7.12. Исполнитель несёт перед Заказчиком ответственность за последствия неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств Соисполнителей по контракту, а перед Соисполнителем ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств по контракту.
7.13. Заказчик не несет перед привлекаемыми Исполнителем соисполнителями ответственности за неполную или несвоевременную оплату оказанных ими услуг, а также по иным требованиям, предъявленным соисполнителями Исполнителю в связи с неисполнением и (или) ненадлежащим исполнением обязательств Исполнителя по договорам субподряда.
7.14. В случае неисполнения, либо ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств по контракту, Заказчик вправе произвести оплату по контракту в размере за вычетом суммы неустойки (штрафа, пени), подлежащей уплате Исполнителю в соответствии с условиями ответственности по Контракту.
7.15. В случае ненадлежащего исполнения, просрочки исполнения Исполнителем обязательств по Контракту Заказчик вправе произвести перечисление денежных средств в оплату обязательств по Контракту в сумме, уменьшенной на размер неустойки (штрафов), начисленной Заказчиком, в соответствии с пунктами 7.5.1-7.5.5. Контракта, после направления в адрес Исполнителя уведомления с расчётом суммы неустойки.
7.16. Подписанием настоящего Контракта Исполнитель подтверждает свое согласие на оплату услуг за вычетом суммы неустойки, взимаемой Заказчиком, в соответствии с пунктами 7.5.1 -7.5.5. Контракта. После оплаты услуг по Контракту в соответствии с условиями настоящего раздела Стороны обязуются подписать акт сверки расчетов.
7.17. В случае расторжения настоящего Контракта в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения настоящего Контракта другая Сторона вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

8.1. 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.
8.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 10 (десяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.
8.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.
8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 8.2 - 8.3 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.
8.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 60 (шестидесяти) 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.

9. ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ СПОРОВ, УВЕДОМЛЕНИЯ

9.1. Все споры между Сторонами разрешаются в претензионном порядке. Претензия составляется в письменной форме и должна содержать следующие сведения: требования заявителя, сумму претензии и расчет; обстоятельства, на которых основываются требования, и доказательства, подтверждающие их; перечень прилагаемых к претензии документов.
9.2. Споры, возникающие при исполнении настоящего контракта, урегулируются путем переговоров. При не достижении сторонами согласия спор может быть передан на рассмотрение Арбитражного суда города Санкт-Петербурга и Ленинградской области.
9.3. 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.
9.4. Срок рассмотрения писем, уведомлений или претензий не может превышать 10 дней со дня их получения.
9.5. 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.
9.6. 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).
9.7. Иные документы в соответствии с условиями контракта передаются Исполнителю и Заказчику путем вручения документа, так и при его передаче средствами факсимильной, компьютерной, телефонной или иной связи, позволяющей достоверно установить, что документ исходит от стороны по настоящему Контракту.

10. Срок действия Контракта, срок исполнения Контракта, порядок изменения и расторжения Контракта

10.1. Контракт вступает в силу с момента (даты) заключения сторонами и действует по 30.06.2026 года. Окончание срока действия контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по контракту.
10.2. Срок исполнения контракта: 30.06.2026 года (срок исполнения контракта включает в себя исполнение встречных требований Сторон: оказанные услуги Исполнителем и приемку оказанных услуг в соответствии с разделом 6 Контракта, оплату оказанных услуг, в соответствии с разделом 4 Контракта).
10.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством РФ.
При этом факт подписания Сторонами соглашения о расторжении Контракта не освобождает Стороны от обязанностей урегулирования взаимных расчетов.
10.4. Стороны вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта в одностороннем порядке в

соответствии с положениями статьи 95 Федерального закона о контрактной системе.
10.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с частью 8 статьи 95 Федерального закона о контрактной системе.
10.5.1. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Контракта;
10.6. Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям предусмотренным Гражданским кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, а также в случаях, предусмотренных контрактом:
- если Исполнитель отказался от оказания услуг после заключения контракта;
- если Исполнитель систематически нарушает сроки оказания услуг по организации питания;
- если Исполнитель некачественно оказал предусмотренные Контрактом услуги (три и более замечаний);
- если Исполнитель прекратил оказывать услуги в период и сроки оказания услуг по Контракту в сроки, указанные в п.2.5 Контракта;
- в иных случаях, предусмотренных соглашением сторон или действующим законодательством РФ.
10.7. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.
10.8. 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, если в контракте было предусмотрено право заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта.
10.9. Расторжение Контракта в случае одностороннего отказа от исполнения одной из его Сторон осуществляется с соблюдением требований частей 8 - 16, 19 - 23 статьи 95 Федерального закона о Контрактной системе № 44-ФЗ.
10.10. По соглашению сторон Контракт расторгается с момента подписания соглашения о расторжении Контракта Сторонами. Уведомление с соглашением о расторжении Контракта может быть направлено почтой или иной связью, позволяющей достоверно установить, что документ исходил от Стороны по Контракту.
10.11. 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.
10.12. При расторжении Контракта расчеты между сторонами за оказанные услуги по Контракту производятся на основании акта сверки взаиморасчетов, составленного с учетом произведенных Заказчиком к моменту прекращения Контракта платежей, а также сумм, подлежащих взысканию с Исполнителя в качестве неустойки или компенсации причиненных Заказчику убытков, в случае нарушения Исполнителем условий Контракта.
10.13. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона 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.
10.14. При исполнении 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.

10.15. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику.
10.16. Прекращение срока действия Контракта не освобождает Стороны от ответственности за нарушение его условий.
10.17. Прекращение действия Контракта не влечет за собой прекращения действия обязательств по Контракту и они действуют до полного их исполнения.
10.18. Изменение условий Контракта при его исполнении не допускается, за исключением случаев, предусмотренных Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
10.19. По соглашению Сторон Контракт считается расторгнутым с момента подписания соглашения о расторжении контракта Сторонами.
Расторжение (прекращение) настоящего контракта не освобождает стороны от ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по нему, имевшее место до момента расторжения (прекращения) контракта.
10.20. Информация о расторжении Контракта, размещается Заказчиком в реестре Контрактов, заключенных Заказчиками, в порядке и сроки, установленные статьей 103 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

11. Прочие положения

11.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Контракте, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
11.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения или банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 3 (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.
В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.
11.3. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету настоящего Контракта и ставших им известными в ходе исполнения настоящего Контракта.
11.4. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронными цифровыми подписями уполномоченных на подписание Контракта лиц обеих сторон. Электронная цифровая подпись в настоящем электронном документе, сертификат которой содержит необходимые при осуществлении данных отношений сведения о правомочиях его владельца, признается равнозначной собственноручной подписи лица в документе на бумажном носителе, заверенном печатью собственноручной подписи лица в документе на бумажном носителе, заверенном печатью.

12. Антикоррупционная оговорка

12.1. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:
платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованиям, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц либо лицам, иным образом связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для Сторон по Контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;
платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой Стороны по Контракту, ее аффилированным лицам с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей Стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);
не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

13. Перечень приложений

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

Приложение № 1 - Описание объекта закупки;
Приложение № 2 - Расчет цены оказываемых услуг;

14. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ (АДРЕСА), БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН.

ЗАКАЗЧИК	**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 102 Выборгского района Санкт-Петербурга Юридический (почтовый) адрес: 194214, Санкт-Петербург, Поклонногорская улица, дом 17/2, литера А Тел./факс (812) 246-07-65 E-mail: 102@shko.la ИНН 7802143077 КПП 780201001 ОГРН 1027801583600 Банковские реквизиты: ОКЦ № 1 СЗГУ Банка России // УФК по г.Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург БИК: 014030106 Казначейский счет: 03224643400000007200 Банковский счет: 40102810945370000005 Лицевой счет: 0501117 в Комитете Финансов Директор (Подписано ЭЦП) Ципляева О.Н	

к Контракту № _____ от 2026 г.

Описание объекта закупки

Раздел 1. Общие требования.

1.Наименование объекта закупки:

оказание услуг по организации горячего питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школа № 102 Выборгского района Санкт-Петербурга в 2026г.

1.1.Код (коды) продукции, соответствующий(-ие) предмету закупки:

56.29.20.120 Услуги школьных столовых и кухонь.

1.1.1. Период (срок) оказания услуг:

№ п/п	Наименование заказчика	Период (срок) оказания услуг
1	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 102 Выборгского района Санкт-Петербурга	с момента (даты) заключения контракта по 30.06.2026 года (по заявкам Заказчика)

1.2. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

1.3. Тип пищеблока Заказчика установлен в Приложении №1.3 к Приложению № 1 извещения об осуществлении закупки.

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 извещению об осуществлении закупки)1 из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2 к Приложению №1 к извещению об осуществлении закупки).

1.5. 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»;

---

1 Требования настоящего описания объекта закупки и приложений к нему о разработке меню, согласовании меню, утверждении меню, требования о соблюдении условий о сроках и порядке согласования разработанного меню распространяется на Участника закупки (Победителя закупки), не предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, либо предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, не содержащего разработанное (-ые) меню основного (организованного) питания для каждой возрастной группы детей, обучающихся по образовательным программам. В случае предоставления Участником закупки (Победителем закупки) в составе заявки Предложения о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, содержащего разработанное (-ые) меню основного (организованного) питания для каждой возрастной группы детей, обучающихся по образовательным программам, необходимость направления меню на согласование и требование исполнения и соблюдения условий о сроках и порядке согласования меню на такого Исполнителя не распространяется.

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).
1.6. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:
Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 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.
1.7. 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 1.5,1.6 раздела 1 настоящего Приложения к извещению об осуществлении закупки.
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, 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. 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, 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.
2.6. 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 описанием объекта закупки, 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.

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 извещению об осуществлении закупки).

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

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

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

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

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

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

перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке, проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь). Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности; продукцию домашнего изготовления.
В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.
Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Мыть руки в производственных ваннах не допускается; работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное

хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы). Работники пищеблока обязаны приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, волосы убирать под колпак либо косынку, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности, коротко стричь ногти. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте, посещать туалет в специальной санитарной одежде. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

Раздел 4. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью Описания объекта закупки

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. Общие характеристики пищеблоков заказчика.
4.4. Приложение №1.4. График оказания услуг.

Приложение № 1.1
к Приложению № 1 Описание объекта закупки

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 (таблицы 2, 5);
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	Кадеты 5-8 класс
белки (г/сут)	77	90	119-149
жиры (г/сут)	79	92	134-143

углеводы (г/сут)	335	383	550-580
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720	3500

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 впищевыхвеществах, 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 С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (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

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5 - 8 класс	до 3500	119 - 149	134 - 143	550 - 580

Потребность в пищевых веществах, энергии для обучающихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше; кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской иаправленности 5-8 класс

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
Кадеты 5-8 класс	завтрак	23,8-37,25	26,8 – 35,75	110- 145	до 875	20-25
	обед	35,7-52,15	40,2- 50,05	165 -203	до 1225	30-35
	Итого:	59,5 – 89,4	67 – 85,8	275 -348	до 2100	50-60
	Итого:	71- 106,2	78,5 – 100,8	323 -408,6	до 2400	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 зависимостиот 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

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций
	5 - 8 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120
Гарнир	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180 - 200
Фрукты	250 - 300

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 учетомих 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	100	Молоко питьевое с массовой долей жира	100

массовой долей жира 3,2%		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.)	
		Рыба (треска)	,5
		Сыр	,5
		Яйцо куриное	
Творог с массовой долей жира 9%	0	Мясо говядина	
		Рыба (треска)	5
Яйцо куриное (1 шт.)		Творог с массовой долей жира 9%	
		Мясо (говядина)	
		Рыба (треска)	
		Молоко цельное	6
		Сыр	
Рыба (треска)	0	Мясо (говядина)	
		Творог с массовой долей жира 9%	5
Картофель	0	Капуста белокочанная	1
		Капуста цветная	
		Морковь	4
		Свекла	8
		Бобы (фасоль), в том числе	
		Горошек зеленый	
		Горошек зеленый консервированный	
		Кабачки	0
Фрукты свежие	0	Фрукты консервированные	0
		Соки фруктовые	3
		Соки фруктово-ягодные	3
		Сухофрукты:	
		Яблоки	
		Чернослив	
		Курага	

		Изюм	

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, 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, 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, утверждения меню Исполнителем и согласования меню Заказчиком

1. Меню разрабатывается Исполнителем самостоятельно исходя из требований, определённых описанием объекта закупки и приложений к нему.
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 описанию объекта закупки (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 с момента (даты) заключения контракта сторонами по 15.08.2025 года. Разработанное меню основного (организованного) питания включается в состав Контракта после его утверждения в соответствии с п. 11.30 Контракта.
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. 10.9 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 двух 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 Приложения № 1.1. к описанию объекта закупки.
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 одного дня 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 одного дня 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 одного дня 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 один день 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 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.

.

Приложение № 1.2
к Приложению № 1Описание объекта закупки

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ШКОЛЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УЧИЛИЩА)

Указанный Ассортиментный перечень размещается на странице Управления социального питания в сети Интернет по адресу: https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/.

Приложение № 1.3
к Приложению № 1Описание объекта закупки

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИЩЕБЛОКОВ ЗАКАЗЧИКА

№ п/п	Наименование заказчика	Место оказания услуг	Тип пищеблока
1	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 102 ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ- ПЕТЕРБУРГА	194214, Санкт-Петербург, улица Поклонногорская, д. 17/2, литера А	Сырьевая столовая

Приложение № 1.4
к Приложению № 1 Описание объекта закупки

ГРАФИК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

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

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 102 ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА		
Прием пищи	обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше	обучающихся в кадетских 5-8 классах
завтрак	с 09.00 до 12.00	с 10:30 до 10:45
обед	с 12.00 до 15.00	с 14:45 до 15:05

Заказчик
директор ГБОУ школа № 102
Выборгского района Санкт-Петербурга
Подписано ЦП О.Н.Ципляева

Исполнитель

Приложение №2 к Контракту

Расчет цены оказываемых услуг
(заполняется с учетом предложения победителя)

№ п/п	Код ККН	Наименование услуги	Ед. Изм.	Начальная цена единицы услуги, рублей
1	56.29.20.120-112	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 1-4 классах (завтрак) в 2026 году	ШТ	
2	56.29.20.120-113	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 1-4 классах (обед) в 2026 году	ШТ	
3	56.29.20.120-115	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 5-11 классах (завтрак) в 2026 году	ШТ	
4	56.29.20.120-116	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 5-11 классах (обед) в 2026 году	ШТ	
5	56.29.20.120-118	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 5-8 кадетских классах (завтрак) в 2026 году	ШТ	
6	56.29.20.120-119	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 5-8 кадетских классах (обед) в 2026 году	ШТ	
			Начальная сумма цен единиц услуг, рублей	
			Максимальное значение цены контракта, рублей	**600 000,00**

Заказчик
директор ГБОУ школа № 102
Выборгского района Санкт-Петербурга
Подписано ЦП О.Н.Ципляева

Исполнитель