

Контракт № 03722001711230000430002
на оказание услуг по организации питания в СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж»
ИКЗ 232780600377978060100100510015629244

Санкт-Петербург

«11» августа 2023г.

Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Охтинский колледж», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Галины Николаевны Красновской, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Вкус», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Филимонова Максима Владимировича, действующего на основании Устава, с другой стороны, 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) и на основании Протокола подведения итогов определения от «13» июля 2023 года, идентификационный код закупки 232780600377978060100100510015629244, заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем.

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации питания (далее - услуги).

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, а также Описанием объекта закупки (Приложение №1 к настоящему Контракту) и Расчетом цены оказываемых услуг (Приложение №2 к настоящему Контракту) и Предложением Исполнителя по критерию «Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки» (Приложение № 3 к настоящему Контракту) (при наличии), 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. В соответствии с пунктом 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденное постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, в случае привлечения к организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, предприятий общественного питания меню утверждается руководителем предприятия общественного питания - Исполнителем и согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей – Заказчиком.

2.2. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение №1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением №1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком с учетом режима работы пищеблока. График оказания услуг устанавливается в соответствии с МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

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

Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного пунктом 11.1 настоящего Контракта.

2.5. Срок оказания услуг: начало 01.09.2023 года, окончания 30.06.2024 г.

этап № 1 – с 01.09.2023 по 31.01.2024;

этап № 2 – с 01.02.2024 по 30.06.2024

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресам:

- г. Санкт-Петербург, ул. Республиканская, д.39, лит А;
- г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков д.38 корп.1 лит. А

2.7. Оказание услуг осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика при сырьевом (догоотовочном) типе пищеблока и/или посредством буфетов-распределов, с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

2.8. Типы пищеблоков Заказчика:

- Тип пищеблока – договорочный

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

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

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

3.1.3. Формировать в единой информационной системе и направлять Заказчику документ о приемке* в электронной форме с приложением дополнительных документов, указанных в пункте 6.7 настоящего Контракта (далее - документ о приемке), в соответствии с условиями настоящего Контракта ежемесячно по окончании оказания услуг.

3.1.4. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

3.1.5. В течение двух календарных дней с даты подписания настоящего Контракта обеими сторонами предоставить Заказчику на согласование, утвержденное циклическое двухнедельное меню рационов питания, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – меню).

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

3.1.7. В течение 3 дней с даты заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

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

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

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

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

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

3.1.9. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика

* В случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется документ с функциями счет-фактуры, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, и документа о приемке (устанавливается чекбокс в поле «Включить формирование счет-фактуры в документ о приемке») (вид документа в терминологии функционала единой информационной системы в сфере закупок: «Счет-фактура и документ о приемке»). В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет-фактуру в виде отдельного документа;

и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах.

3.1.10. Вывешивать согласованное Заказчиком меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

3.1.11. Укомплектовать 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.

3.1.12. Обеспечить 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).

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

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

3.1.15. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

3.1.15.1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного, кухонного и весового оборудования.

3.1.15.2. Производить замену или ремонт оборудования, пришедшего в негодность по его вине.

3.1.16. Обеспечить пищеблок Заказчика (при сырьевом типе пищеблока) необходимыми пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья на пищеблок Заказчика при сырьевом типе пищеблока, а также доставку готового питания при организации питания посредством буфетов-распределителей автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, должна предоставляться справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, который проводил дезинфекцию данного автомобиля.

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

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

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

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

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

Приложением № 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.

3.1.19. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.

3.1.20. 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 и инвентаря пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

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

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

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

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

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Исполнитель вправе:

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

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

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

3.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 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. Реализовывать дополнительный ассортимент готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно. Ассортимент должен соответствовать требованиям санитарных правил и нормативов, и иметь согласование Заказчика.

3.2.8. В случае внесения изменений в меню, уведомить и предоставить на согласование Заказчику утвержденное меню в течение одного рабочего дня с даты его утверждения. До момента согласования Заказчиком изменений в меню организация питания осуществляется в соответствии с действующим меню.

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

3.3. Заказчик обязан:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3.7. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефон/факс/почта _____, в порядке, установленном в пункте 2.4 настоящего Контракта.

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

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

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

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

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

3.3.13. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.

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

3.4. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

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

3.4.7. Требовать возмещения убытков, причиненных по вине Исполнителя, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и разделом 7 настоящего Контракта.

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

4. Цена Контракта, срок и порядок расчетов

4.1. Цена Контракта составляет **19 262 601 рубль 30 копеек (Девятнадцать миллионов двести шестьдесят две тысячи шестьсот один рубль 30 копеек)**, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена каждого этапа исполнения Контракта составляет:

по этапу № 1 - **11 962 809 рубля 30 копеек (Одиннадцать миллионов девятьсот шестьдесят два рубля 30 копеек)**, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

по этапу № 2 - **7 299 792 рубля 00 копеек (Семь миллионов двести девяносто девять тысяч семьсот девяносто два рубля 00 копеек)**, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена контракта установлена в расчете цены оказываемых услуг (Приложение №2 к настоящему Контракту).

4.2. Стоимость оказанных Исполнителем услуг за оплачиваемый (отчетный) период, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику объемов рационов питания. Стоимость услуг по Контракту включает в себя все расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе расходы на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, расходы по оплате таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

4.4. Источник финансирования настоящего Контракта - Внебюджетные средства. Средства бюджетных учреждений. Код целевой статьи 0330040650, код вида расходов 244 (Субсидии на иные цели)

4.5. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком ежемесячно в срок не более 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке*, к которому в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в пункте 6.7 настоящего Контракта, являющиеся его неотъемлемой частью.

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

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

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

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

Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт-Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств.

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

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

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 Приложения №1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в Приложении №1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

* В случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется документ с функциями счет-фактуры, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, и документа о приемке (устанавливается чекбокс в поле «Включить формирование счет-фактуры в документ о приемке») (вид документа в терминологии функционала единой информационной системы в сфере закупок: «Счет-фактура и документ о приемке»). В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет-фактуру в виде отдельного документа;

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 №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 услуг осуществляется путем подписания Сторонами ежемесячного акта сдачи-приемки оказанных услуг.

По окончании срока оказания услуг (ежемесячно) по Контракту Исполнителем составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, который в течение 3 (трех) рабочих дней с даты окончания срока оказания услуг предоставляется Заказчику на подписание в двух экземплярах одновременно со счетом. Заказчик обязан в течение 3 (трех) рабочих дней, с момента получения указанного акта, подписать акт сдачи-приемки оказанных услуг или предоставить мотивированный отказ.

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

По результатам проведения экспертизы оформляется заключение по результатам экспертизы.

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

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

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

6.3. При отсутствии претензий относительно результатов оказанных услуг на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта, Заказчик подписывает акт промежуточной приемки в течение 3 (трех) рабочих дней, с момента получения указанного акта.

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

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

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

6.4.1. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 120 минут с момента его уведомления.

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

6.6. На основании акта, указанного в пункте 6.1 настоящего Контракта, Сторонами с использованием единой информационной системы в сфере закупок оформляется документ о приемке.

6.7. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.6 настоящего Контракта, должны быть приложены следующие документы, являющиеся его неотъемлемой частью:

- счет на оплату услуг за соответствующий оплачиваемый период;
- скан-образ акта сдачи-приемки оказанных услуг за соответствующий отчетный период;
- скан-образы составленных в течение отчетного периода актов промежуточной приемки, экспертных заключений (при их наличии).

При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 6.6 настоящего Контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

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

6.9. В течение 3 дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.8 настоящего Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона) на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.7 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта, осуществляет одно из следующих действий:

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

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

6.9.1. Заказчик имеет право принять оказанные услуги в объеме меньшем, чем указано Исполнителем в документе о приемке, с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.10. В случае создания приемочной комиссии в течение 3 дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.8 настоящего Контракта на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.7 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта:

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

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

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

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

6.12. Датой приемки оказанных услуг за отчетный период считается дата размещения в единой информационной системе в сфере закупок документа о приемке, подписанного Заказчиком.

6.13. В случае получения в соответствии с пунктом 6.11 настоящего Контракта мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом Контракта.

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

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

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

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

Срок исправления Исполнителем документа о приемке при поступлении от Заказчика уведомления об уточнении составляет 5 рабочих дней.

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

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила).

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

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

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн рублей.

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

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 3 Правил, и составляет (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.8 ¹, 7.9, 7.16 настоящего Контракта):

- а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) не превышает 3 млн рублей;
- б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);
- в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн рублей до 500 млн рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн рублей до 1 млрд рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд рублей до 2 млрд рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд рублей до 5 млрд рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд рублей до 10 млрд рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд рублей.

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения Исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 4 Правил, и составляет 1 процент цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

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

- а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн рублей до 50 млн рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн рублей до 100 млн рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн рублей.

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

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

7.15. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 8.8 настоящего Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, предусмотренном пунктом 7.10 настоящего Контракта.

7.16. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), размер штрафа рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 5 Правил и составляет:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

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

5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

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

7.18. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

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

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

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

7.22. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами,

являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8. Обеспечение исполнения Контракта

8.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта установлено в размере _____²

В случае если предложенная Исполнителем сумма цен единиц услуги снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной сумме цен единиц услуги, Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта с учетом положений статьи 37 Закона.

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

- исполнение основного обязательства по оказанию услуг;
- предоставление Исполнителем Заказчику предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему результатов, включая отчетные документы;
- соблюдение сроков оказания услуг;
- возмещение убытков, причиненных Заказчику Исполнителем в результате ненадлежащего исполнения, неисполнения предусмотренного настоящим Контрактом и приложениями к нему обязательства последнего, а также обязанность выплаты неустойки (пени, штрафа), предусмотренной настоящим Контрактом.

8.2. Обеспечение исполнения Контракта предоставлено Исполнителем в виде _____.

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

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

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

8.3. Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения настоящего Контракта (если такая форма обеспечения исполнения контракта применяется Исполнителем), в том числе в части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с пунктами 8.4 - 8.6 настоящего Контракта, составляет не более 15 (пятнадцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

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

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

8.6. Размер обеспечения исполнения Контракта уменьшается посредством направления Заказчиком информации об исполнении Исполнителем обязательств по оказанию услуг или об исполнении им отдельного этапа исполнения Контракта и стоимости исполненных обязательств для включения в соответствующий реестр контрактов, предусмотренный статьей 103 Закона. Уменьшение размера обеспечения исполнения Контракта производится пропорционально стоимости исполненных обязательств, приемка и оплата которых осуществлены в порядке и сроки,

² Указывается в соответствии с частью 6 статьи 96 Закона;

которые предусмотрены Контрактом. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем предоставления независимой гарантии, требование Заказчика об уплате денежных сумм по этой гарантии может быть предъявлено в размере не более размера обеспечения исполнения Контракта, рассчитанного Заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов. В случае если обеспечение исполнения Контракта осуществляется путем внесения денежных средств на счет, указанный Заказчиком, по заявлению Исполнителя ему возвращаются Заказчиком в установленный пунктом 8.3 настоящего Контракта срок денежные средства в сумме, на которую уменьшен размер обеспечения исполнения Контракта, рассчитанный заказчиком на основании информации об исполнении Контракта, размещенной в соответствующем реестре контрактов.

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

8.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего независимую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязуется предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. Размер такого обеспечения может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 8.4 - 8.7 настоящего Контракта.

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

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

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

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

9. Обстоятельства непреодолимой силы

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

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 60 (шестидесяти) 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.

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

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

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 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.

10. Рассмотрение и разрешение споров

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

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

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

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

10.5. Сторона должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 30 (тридцати) календарных дней с даты получения претензии.

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

* Статья 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации. В соответствии с пунктом 63 постановления Пленума Верховного суда Российской Федерации от 23 июня 2015 года №25 «О применении судами некоторых положений раздела I части первой Гражданского кодекса Российской Федерации» с учетом положений пункта 2 статьи 165.1 Гражданского кодекса Российской Федерации юридически значимое сообщение, адресованное гражданину, осуществляющему предпринимательскую деятельность в качестве индивидуального предпринимателя (далее - индивидуальный предприниматель), или юридическому лицу, направляется по адресу, указанному соответственно в едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей или в едином государственном реестре юридических лиц, либо по адресу, указанному самим индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом. Досудебный порядок урегулирования спора считается соблюденным в случае направления претензии, в том числе по адресу, указанному в настоящем Контракте;

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

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

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

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

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

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

11.1. Настоящий Контракт считается заключенным в день размещения Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с частью 5 статьи 51 Закона и действует по «31» декабря 2024 г. (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

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

11.2. Срок исполнения настоящего Контракта: «30» июня 2024 г.

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

11.4. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных частью 1 статьи 95 Закона, в том числе:

1) при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуги, качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

2) если по предложению Заказчика увеличиваются предусмотренные Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные Контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуги Стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.12. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, а также в случаях, предусмотренных Контрактом:

11.12.1. если Исполнитель отказался от оказания услуг после заключения Контракта;

11.12.2. если Исполнитель не приступает к оказанию услуг в сроки, указанные в пункте 2.5 Контракта – в течение 1 (одного) дня с даты получения заявки от Заказчика;

11.12.3. если Исполнитель систематически нарушает сроки оказания услуг по организации питания;

11.12.4. если Исполнитель некачественно оказал предусмотренные Контрактом услуги (три и более замечаний);

11.12.5. если Исполнитель прекратил оказывать услуги по Контракту в сроки, указанные в пунктах 2.4 – 2.5 Контракта;

11.12.6. если Исполнителем оказаны услуги ненадлежащего качества в соответствии с заключением Заказчика, либо эксперта или экспертной организации.

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

11.14. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть

принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Контракта.

11.15. Решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта формируется Заказчиком в единой информационной системе в сфере закупок и направляется Исполнителю в порядке, установленном частью 12.2 статьи 95 Закона.

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

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

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

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

11.17. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы в соответствии с пунктом 11.13 настоящего Контракта.

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Банковское и казначейское сопровождение Контракта

12.1. Банковское и казначейское сопровождение Контракта не предусмотрено.

13. Прочие положения

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

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

13.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по настоящему Контракту направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 16 настоящего Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 16 настоящего Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

Момент получения Стороной сообщения или уведомления, направленного с использованием курьерской доставки, почтовой или факсимильной связи, определяется в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации. При этом направление уведомлений по адресам Сторон, указанным в разделе 16 настоящего Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

13.4. При исполнении настоящего Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Контракту вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

В случае, предусмотренном настоящим пунктом, перемена Исполнителя оформляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к настоящему Контракту.

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

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

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

13.8. Должностное лицо Заказчика, ответственное за исполнение настоящего Контракта __³.

³ Указывается должность, ФИО, номер контрактного телефона, адрес электронной почты ответственного должностного лица заказчика;

13.9. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий контракта в отношении Контракта, такой обмен осуществляется с использованием единой информационной системы путем направления электронных уведомлений. Такие уведомления формируются с использованием единой информационной системы, подписываются усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, Исполнителя, и размещаются в единой информационной системе без размещения на официальном сайте.

14. Анतिकоррупционная оговорка

14.1. При исполнении своих обязательств по Контракту Стороны обязуются не совершать, а также обязуются обеспечивать, чтобы их аффилированные лица, сотрудники и посредники не совершали прямо или косвенно следующих действий:

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым образованием, должностным лицам публично-правовых образований, близким родственникам таких должностных лиц либо лицам, иным образом, связанным с государством, в целях неправомерного получения преимуществ для Сторон по Контракту, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Контракту;

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) сотрудникам другой Стороны по Контракту, ее аффилированным лицам с целью обеспечить совершение ими каких-либо действий в пользу стимулирующей Стороны (предоставить неоправданные преимущества, предоставить какие-либо гарантии и т.д.);

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

15. Перечень приложений

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

Приложение №1 - Описание объекта закупки;

Приложение №2 - Расчет цены оказываемых услуг.

16. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

**Санкт-Петербургское государственное
бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Охтинский колледж»**

195112, г. Санкт-Петербург, ул. Республиканская,
д. 39А

ИНН 7806003779 КПП 780601001

Северо-Западное ГУ Банка России//УФК по
г.Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург (СПб ГБ
ПОУ «Охтинский колледж» л.с. 0191031)

Северо-Западное ГУ Банка России

Рас/счет 03224643400000007200

Кор/счет 40102810945370000005

БИК 044030001

тел./факс (812) 528-99-14, 528-67-56

Эл. почта: pu35spb@mail.ru

Исполнитель:

**Общество с ограниченной
ответственностью «Вкус» (ООО «Вкус»)**

Юридический адрес: 199106, г. Санкт-Петербург, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ВАСИЛЬЕВСКИЙ, ЛИНИЯ 19-Я В.О., Д. 32, ЛИТЕРА 3, К. 5, ПОМЕЩ. 6-Н, КОМ. (ОФИС) 2.41 ИНН: 7801568535 КПП: 780101001

Банковские реквизиты:

р/с: 40702810455000101310 в

Северо-западный банк ПАО «Сбербанк»

к/с: 30101810500000000653

БИК 044030653

ОКПО 38112262

ОГРН 1127847113173

ОКТМО 40310000

Телефон: +7 (812) 309-98-82

E-mail: zakupki@ooo-vkus.ru

zakaz@ooo-vkus.ru (для заявок)

_____/ Г.Н. Красновская
Подписано ЭЦП

_____/ М.В. Филимонов
Подписано ЭЦП

Описание объекта закупки⁴

(далее – техническое задание)

Раздел I. Общие требования

1. Объект закупки, код по Общероссийскому классификатору продукции

1.1. Объект закупки: Оказание услуг по организации питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Охтинский колледж» (далее СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж») в 2023-2024 г.

1.2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 с указанием вида (-ов) продукции, соответствующий (-ие) предмету настоящего конкурса с ограниченным участием: 56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь.

2. Цели и правовое основание для оказания услуг.

2.1. Целью данной закупки является: обеспечение питанием обучающихся в СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж» 2023 – 2024 учебном году

2.2. Основанием для закупки оказания услуг являются План-график закупок заказчика, Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге".

2.3. Источник финансирования: Внебюджетные средства, средства бюджетных учреждений, субсидии на иные цели, целевая статья 0330040650, код ОСГУ 226 "Прочие работы, услуги".

3. Срок и порядок оплаты услуг

3.1. Срок и порядок оплаты услуг, а также порядок и размер авансирования (при наличии) установлены в проекте контракта.

4. Место и сроки оказания услуг.

4.1. Место оказания услуг:

- г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков д.38 корп.1 лит. А

- г. Санкт-Петербург, ул. Республиканская, д.39, лит А

4.1.1. Оказание услуг осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на объекте Заказчика, исходя из среднего расчета требуемого количества для организации рационов питания.

Оказание услуг по организации питания обучающихся, осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика (догоготовочный тип пищеблока), с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

4.2. Условия и сроки (период) оказания услуг:

4.2.1. Период оказания услуг:

- начало 01.09.2023 года;

- окончание 30.06.2024 г.

4.2.2. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком. График оказания услуг устанавливается в соответствии с МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

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

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

⁴ Включается Заказчиком при подготовке проекта контракта по итогам процедуры определения Исполнителя в точном соответствии с описанием объекта закупки, размещенным в составе извещения об осуществлении закупки;

1. Требования к качеству и безопасности услуг

1.1. 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 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральному [закону](#) Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

[Закону](#) Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии";

[Приказу](#) Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 N 648";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

Техническому [регламенту](#) Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 20.07.2012 N 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 15.06.2012 N 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 N 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 "О безопасности упаковки";

Техническому [регламенту](#) Таможенного союза от 09.12.2011 N 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 N 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 N 98;

[Решению](#) Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 N 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 N 1 к техническому заданию).

1.2. 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 N 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 N 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 N 18;

[Постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 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 N 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).

1.3. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов используемых при приготовлении блюд:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановление Правительства от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов); Рябинин А.В. ryabinin@uspit.gov.spb.ru 417-35-53

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС «Меркурий» на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 № 318 «Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее», пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения).

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

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

Качество и безопасность продукции общественного питания должны контролироваться по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Продукция общественного питания должна быть безопасной в течение установленного срока годности. Условия хранения готовых блюд «не более 2 часов» (Методические рекомендации от 02.03.2021

№ 2.3.6.0233-21 «МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения»).

В продукции общественного питания, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

Сроки годности и условия хранения продукции общественного питания устанавливаются изготовителем (предприятием общественного питания) с учетом требований действующих нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов.

Материалы, используемые для производства (изготовления) упаковки, изделий контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в соответствии с Техническим регламентом таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), действующих нормативных правовых актов и нормативных документов, указанных в техническом задании.

1.5. Заказчик вправе осуществлять контроль за условиями хранения пищевых продуктов на пищеблоке Исполнителя (журнал бракеража пищевых продуктов), температурным режимом хранения в холодильных и морозильных камерах, влажностью в сухих кладовых и за наличием сопроводительной к поставкам пищевых продуктов документации: товарно-транспортные накладные, электронного Ветеринарного сопроводительного документа (ВСД), зарегистрированного в ФГИС «Меркурий» с предоставлением либо номера электронного ВСД, оформленного на подконтрольный товар, либо предъявить соответствующий этому ВСД двумерный матричный штриховой код, сформированный ФГИС, либо предъявить распечатку формы для печати оформленного в электронном виде ВСД, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации.

2. Требования к техническим характеристикам услуг.

2.1. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика (догоготовочный тип пищеблока), с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

2.1.1. Тип пищеблока:

г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков д.38 корп.1 лит. А – доготовочная столовая

г. Санкт-Петербург, ул. Республиканская, д.39, лит А – доготовочная столовая

2.2. Организация питания осуществляется в соответствии с главой VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - в соответствии с меню, разработанным Организатором питания (далее – Исполнителем), утвержденным руководителем Исполнителя, и согласованным руководителем Заказчика. Меню должно быть разработано из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение № 1 к Техническому заданию).

Исполнитель обязан разработать меню рационов питания для всех типов контингента получателя услуг с учетом ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативных документов;

Разработанное меню и его изменения, включая замену продуктов и видов питания, согласовывается (должен согласовать) с Заказчиком;

Исполнитель обязан обеспечить соответствие рационов питания технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и нормативных документов, действующих на момент оказания услуг.

Блюда меню рационов питания должны быть изготовлены на основе технологических карт на продукцию общественного питания и/или технико-технологических карт на новую продукцию общественного питания.

Исполнитель обязан обеспечить соответствие технологических карт и/или технико-технологических карт, используемых при реализации меню, государственным стандартом (ГОСТ) 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания», включая рекомендуемые формы и информацию, содержащуюся в технологических картах и/или технико-технологических картах.

Исполнитель обязан обеспечить полное соответствие меню рационов питания всем принципам здорового питания, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

Исполнитель обязан обеспечить соблюдение и исполнение официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для безопасного и качественного оказания услуг, а также требований технического задания к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

Исполнитель обязан обеспечить соответствие наименования предлагаемых блюд наименованиям, указанным в меню и технологической карте на продукцию общественного питания и/или технико-технологической карте на новую продукцию общественного питания.

2.3. Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение № 1 к Техническому заданию).

2.4. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, определяющими требования к оказанию услуг общественного питания, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам приготовления блюд, 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. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Во время выполнения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль наличия и исправности технологического оборудования и предметов материально-технического оснащения. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортировки и хранения пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается. Для соблюдения качества сырья и пищевых продуктов, Исполнитель осуществляет контроль правил товарного соседства, нормы складирования, наличия приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

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

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья посуды ручным способом предполагается использование трехсекционных мойки для столовой посуды, двухсекционных мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к безопасности таких материалов и изделий.

Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должно контролироваться соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, являющиеся предметами производственного окружения: обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). 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.

Исполнитель обязан обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Не менее одного раза в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. 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. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на линии раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях, в обеденном зале ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных помещений, обеденного зала, санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения бракеража. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации общеобразовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20. Исполнитель обязан обеспечить сбалансированность. Рацион питания должен по химическому составу, пищевой ценности, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не должны приниматься.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок.

При поступлении сырья, пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания Исполнитель проводит контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при их транспортировке с использованием специального, чистого транспорта для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - должно быть наличие охлаждаемого либо изотермического транспорта. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. При использовании транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования).

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов, Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продуктов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) либо размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (либо) электронном носителе и влажности - в складских помещениях

Во время выполнения технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания Исполнитель должен контролировать состояние условий труда работников на рабочих местах и правильность применения ими средств индивидуальной и коллективной защиты. Для этого предполагается контроль следующих параметров и показателей: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья и дезинфекции рук должно быть обеспечено размещение дозаторов для мыла и дезинфицирующего средства и индивидуальных либо одноразовых полотенец, либо электрических сушилок для рук. Мыть руки в производственных ваннах не должно допускаться. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат либо куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) и средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками); работники столовой обязаны: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере

загрязнения; волосы убирать под колпак либо косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); 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;

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, вакцинированные в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и по эпидемическим показаниям. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. На период исполнения контракта Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества технического задания, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

Во время выполнения технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания Исполнитель должен контролировать состояние условий труда работников на рабочих местах и правильность применения ими средств индивидуальной и коллективной защиты. Для этого предполагается контроль следующих параметров и показателей: в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; для мытья рук должно быть обеспечено размещение мыла и индивидуальных либо одноразовых полотенец. Работники столовой обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах либо специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом либо иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику либо ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию предполагается, что работники будут снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

Исполнитель обязан организовать проведение ежедневного бракеража готовой продукции, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания. Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать

СанПин 2.3/2.4.3590-20. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Исполнитель должен иметь работающее холодильное оборудование, позволяющее хранить весь объем пищевых продуктов, требующих охлаждения.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (либо) электронном носителях и влажности - в складских помещениях

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается. Для соблюдения качества сырья и пищевых продуктов, Исполнитель осуществляет контроль правил товарного соседства, нормы складирования, наличия приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Исполнитель гарантирует осуществлять доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья транспортными средствами, специально предназначенными либо специально оборудованными для таких целей. Доставка готовой пищи осуществляется автотранспортом Исполнителя, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и прошедшим санитарную обработку, в сопровождении экспедитора. Исполнитель проводит контроль показателей качества и безопасности сырья и пищевых продуктов при их транспортировке с использованием специального, чистого транспорта для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - должно быть наличие охлаждаемого либо изотермического транспорта. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. При использовании транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования). Контейнеры, термосы не должны иметь повреждений (вмятин, отслоившейся краски, следов ржавчины), а также должны быть обеспечены герметично закрывающимися крышками. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции (но не менее 1 раза в месяц).

3. Требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия выполняемых услуг потребностям заказчика (приемка услуг)

3.1. Исполнитель обязан осуществлять контроль за процессом питания с момента приготовления пищи до момента ее потребления.

Исполнитель обязан обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием представителя Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

При обнаружении низкого качества оказания услуг Заказчик, незамедлительно вызывает представителей Исполнителя и в их присутствии составляет акт. При необходимости стороны могут прилечь к разрешению ситуации независимого эксперта. Если результаты экспертизы будут свидетельствовать о низком качестве Рационов, Исполнитель обязуется возместить расходы на проведение экспертизы.

3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты, закупаемые для приготовления блюд согласно Приложению №1 к ТЗ, должны иметь сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 « О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными

документами» и рыбопродукты; свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации.

Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27 декабря 2016 г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

3.4. При кулинарной обработке Исполнитель должен соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должны контролироваться следующие параметры и показатели: 1) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность; 2) не допускается привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов; 3) для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда; 4) наличие на рабочих местах необходимой посуды, инвентаря, технологической документации. Не должно допускаться использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

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

3.7. Во время выполнения и после завершения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль следующих параметров и показателей: 1) производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке; 2) при приготовлении блюд лечебного питания необходимо обеспечивать соблюдение принципов щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате.

3.8. Строго соблюдать правила приема поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, условия, сроки хранения и реализации скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»), ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов, Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продуктов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) либо размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.9. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан вести необходимую документацию (бракеражные журналы, Гигиенический журнал, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции), а также осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

3.10. 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. При поступлении сырья и пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания, Исполнитель обязан проводить контроль показателей их качества и безопасности: 1) поступающие в организацию 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; 2) не допускаются к приему пищевые продукты не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок.

3.11. По результатам оказанных услуг за отчетный период Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику счет и Акт оказанных услуг в 2-х экземплярах, подписываемый сторонами. Акт сдачи-приемки является подтверждением оказания услуг Исполнителем Заказчику.

Раздел. III Требования к гарантийному сроку услуги и объему предоставления гарантий ее качества

1. Требования к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества

1.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Исполнитель обязуется 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.

1.3. Исполнитель обязуется в течение не более 2 рабочих дней с даты заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно - противозидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, будут соответствовать общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

1.4. Срок предоставления гарантий - в течение всего срока действия Контракта.

Расчет цены оказываемых услуг
(заполняется с учетом предложения победителя аукциона)

№ п/п	Наименование услуги / наименование рационов питания	Единица измерения	Количество услуг/рационов питания	Стоимость рациона питания (руб.)	Общая стоимость услуг по контракту (руб.)
1	2	3	4	5	6
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 2023 году / комплексный обед	Шт.	42 019	284,70	11 962 809,3
1	Оказание услуг по организации питания обучающихся в 2024 году / комплексный обед	Шт.	24 450	298,56	7 299 792,0
ИТОГО					19 262 601,30

Итого: 19 262 601 рубль 30 копеек (Девятнадцать миллионов двести шестьдесят две тысячи шестьсот один рубль 30 копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

ЗАКАЗЧИК

_____/ Г.Н. Красновская
Подписано ЭЦП

ИСПОЛНИТЕЛЬ

_____/ М.В. Филимонов
Подписано ЭЦП