

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга, именуемый в дальнейшем "Заказчик", в лице заведующего Садковой Зинаиды Ивановны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Левина Дмитрия Александровича, 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 поставщика (подрядчика, исполнителя) от 05.12.2025 №ИЭОК1, идентификационный код закупки 252782542594578410100100280015629244, заключили настоящий контракт о нижеследующем.

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания для государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Центрального района Санкт-Петербурга в 2026 году (далее – услуги).

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Контракту), Расчетом цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к настоящему Контракту), являющимися неотъемлемой частью настоящего Контракта, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

2. Порядок, сроки и место оказания услуг

2.1. Цикличные меню рационов горячего питания указаны в Приложении № 1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту.

2.2. Блюда из согласованного циклического меню должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 2 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг, утвержденным Заказчиком, установленным в Описании объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

2.4. Услуги оказываются по заявкам Заказчика.

Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 10 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 4 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного пунктом 2.5 настоящего Контракта.

2.5. Срок оказания услуг: с 01.01.2026 по 31.12.2026

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресу(-ам): 191186, Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, д. 14, лит.Б, пом 1Н,2Н,3Н,4Н,5Н, 191186, Санкт-Петербург, Аптекарский пер., д. 4, лит.А, пом 46-Н.

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика: сырьевой.

Приготовление горячего питания на пищеблоке Заказчика, работающего на сырье, производится Исполнителем непосредственно на пищеблоке Заказчика, силами и за счет средств Исполнителя.

Раздача пищи производится Исполнителем, к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При типе пищеблока Заказчика как распр.-буфет, приготовление горячего питания производится Исполнителем на пищеблоке Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя.

Раздача пищи производится Исполнителем, к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан

3.1.1. Оказывать услуги питания детей для государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Центрального района Санкт-Петербурга в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, а также на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.

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

3.1.2. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

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

3.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика, предусмотренными в Приложении № 4 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей цикличные десятидневные меню для организации питания.¹⁷⁷

¹⁷⁷ требования Контракта о разработке меню, согласовании меню, утверждении меню, требования о соблюдении условий о сроках и порядке согласования разработанного меню распространяется на Исполнителя, не предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, либо предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, не содержащего разработанные цикличные десятидневные меню для организации питания детей, и который, при этом, намерен осуществлять организацию питания в соответствии с разработанными Исполнителем цикличные десятидневные меню для организации питания детей. В случае предоставления Исполнителем в составе заявки Предложения о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, содержащего разработанные цикличные десятидневные меню для организации питания детей, либо, в случае, если Исполнитель намерен осуществлять организацию питания в соответствии с циклическими десятидневными меню для организации питания детей (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением № 1 к контракту) и размещенными на сайте Управления Социального питания, требования Контракта о разработке меню, согласовании меню, утверждении меню, требования о соблюдении условий о сроках и порядке согласования разработанного меню на Исполнителя не распространяются, и Исполнитель оказывает услуги в соответствии с разработанными им циклическими десятидневными меню для организации питания детей,

3.1.5. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным цикличными десятидневными меню для организации питания детей. Не допускать исключения горячего питания из циклических десятидневных меню для организации питания детей, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

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

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

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

3.1.7. В течение 3 (трех) 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 книжек;

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

3.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

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

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

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

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

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

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

3.1.14.1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования пищеблока.

3.1.15. Обеспечивать пищеблок Заказчика (при сырьевом типе пищеблока) необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при 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 посредством буфетов-распределителей доставка питания осуществляется за 30 минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

3.1.16. В соответствии с пунктом 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

3.1.17. При типе пищеблока Заказчика, как распредел-буфет, Исполнитель обязан осуществлять доставку готового питания автотранспортом, специально предназначенным для перевозки горячего питания. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, должна предоставляться справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, которое проводило дезинфекцию данного автомобиля.

Доставка горячих готовых блюд и напитков при типе пищеблока Заказчика как распредел-буфет 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) холодных закусок, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке. Тара предоставляется Исполнителем. Мойка и дезинфекция тары (изотермических емкостей (термосов) после ее использования производится Исполнителем.

При организации питания воспитанников посредством буфетов-распределителей доставка питания осуществляется за 30 минут до каждого приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

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 № 2 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту.

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

3.1.19. Формировать в единой информационной системе и направлять Заказчику документ о приемке в электронной форме с приложением дополнительных документов, указанных в пункте 6.8 настоящего Контракта (далее - документ о приемке), в соответствии с условиями настоящего Контракта по окончании отчетного периода оказания услуг.

В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет-фактуру в виде отдельного документа.

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

3.1.20. В течение 2 (двух) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

3.1.21. Обеспечивать своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов III-V 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. Принять от Заказчика в безвозмездное пользование недвижимое имущество, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.1.23.1. Заключить договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания 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 размещать в доступных для родителей и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

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

рекомендации по организации здорового питания детей.

Предоставлять Заказчику ежедневное меню горячего питания в виде электронной таблицы в формате XLSX для размещения его на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

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

3.1.29. Привлечь к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители из числа СМП и СОНО) в объеме 25 (двадцать пять) процентов от цены настоящего Контракта.

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

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

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

3.1.31. В случае замены соисполнителя из числа СМП и СОНО на этапе исполнения настоящего Контракта на другого соисполнителя из числа СМП и СОНО представлять Заказчику документы, указанные в подпункте 3.1.30 настоящего пункта, в течение 5 (пяти) дней со дня заключения договора с новым соисполнителем из числа СМП и СОНО.

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

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

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

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

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

а) за представление документов, указанных в подпунктах 3.1.30 - 3.1.32 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

б) за непривлечение соисполнителей из числа СМП и СОНО в объеме, установленном в подпункте 3.1.29 настоящего Контракта.

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

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

3.3. Заказчик обязуется:

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

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

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

3.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Конtrakта в случае, если в ходе исполнения настоящего Конtrakта 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;

в) если вследствие реорганизации юридического лица, являющегося Исполнителем, его права и обязанности по такому контракту перешли к вновь возникшему юридическому лицу, зарегистрированному на территории иностранного государства, в отношении которого в соответствии с подпунктами "а" и "б" пункта 1 части 2 статьи 14 Закона установлены запрет закупок услуг, оказываемых иностранными лицами, либо ограничение закупок услуг, оказываемых иностранными лицами, и Исполнитель являлся российским лицом, либо в соответствии с подпунктом "в" пункта 1 части 2 статьи 14 Закона установлено преимущество в отношении услуг, оказываемых российскими лицами, и Исполнитель являлся российским лицом.

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

1) с использованием единой информационной системы сформировать решение об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта, 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 Конtrakта 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 Конtrakта 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 Конtrakта в соответствии с пунктом 2 части 12.1 статьи 95 Закона считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Конtrakта.

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

3.3.7. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Конtrakта, 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 Конtrakта.

3.3.8. В течение трех рабочих дней с даты заключения настоящего Конtrakта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

3.3.9. Предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

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

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

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

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

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 Конtrakта.

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 Конtrakта.

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 Конtrakта 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 Конtrakта.

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

4. Цена Конtrakта, срок и порядок расчетов

4.1. Цена настоящего Конtrakта составляет 9 421 722.40 руб. (Девять миллионов четыреста двадцать одна тысяча семьсот двадцать два) рубля 40 копеек), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

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

Расчет цены оказываемых услуг представлен в приложении № 2 к настоящему Контракту.

4.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта.

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

4.4. Источник финансирования настоящего Контракта - «Внебюджетные средства: Субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания / Остатки субсидий на финансовое обеспечение выполнения государственного задания / Доходы от иной приносящей доход деятельности».

4.5. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги за отчетный период осуществляется Заказчиком на основании счета, предоставленного Исполнителем, в срок не более чем 7 (семь) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке в электронной форме, формируемого посредством единой информационной системы в сфере закупок (далее - документ о приемке), к которому в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в пункте 6.8 настоящего Контракта, являющиеся его неотъемлемой частью.

В то же время Исполнитель вправе сформировать и направить Заказчику счет-фактуру в виде отдельного документа.

Отчетные периоды – с первого по последний день месяца, в течение которого оказывались услуги

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 5 (пятое) 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 пунктах 1.4, 1.6 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в пунктах 1.5, 1.7 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Контракту «Описание объекта закупки».

5.2. Оценка уровня организации социального питания осуществляется в соответствии с Порядком проведения оценки уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, утвержденным постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 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. В день оказания услуг в соответствии с заявкой Заказчика, направленной в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта, Исполнитель передает Заказчику подписанный со своей стороны акт сдачи-приемки оказанных услуг (далее - акт промежуточной приемки) в 2 (двух) экземплярах (по 1 (одному) экземпляру для каждой из Сторон).

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

По результатам проведения экспертизы оформляется заключение по результатам экспертизы.

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

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 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 5 (пяти) рабочих дней с даты оказания услуг.

6.4. При обнаружении в ходе экспертизы нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к качеству и безопасности оказанных услуг, Заказчиком составляется рекламационный акт, в котором 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 45 (сорока пяти) минут с момента его уведомления.

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

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

6.7. По окончании отчетного периода Сторонами с использованием единой информационной системы в сфере закупок оформляется документ о приемке, являющийся сводным реестром составленных в пределах отчетного периода промежуточных актов.

Для этого Исполнитель в срок не более 3 (трех) рабочих дней с даты окончания отчетного периода в соответствии с заключительной заявкой Заказчика за отчетный период формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке, который должен содержать информацию, указанную в подпунктах «а», «б», «д» - «ж» пункта 1 части 13 статьи 94 Закона.

При этом в документ о приемке подлежит включению информация об услугах, оказанных в течение отчетного периода, в строгом соответствии с составленными в течение указанного периода промежуточными актами.

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

- счет на оплату услуг за соответствующий оплачиваемый период;
- счет-фактура (при наличии);
- скан-образы акта сдачи-приемки оказанных услуг (акты промежуточной приемки)

При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 6.7 настоящего Контракта информация, содержащаяся в документе о приемке.

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

6.10. В течение 20 (двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.9 настоящего Контракта Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона) на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.8 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

После устранения недостатков, послуживших основанием для 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 3 (три) рабочих дня.

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

7. Ответственность Сторон

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

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 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, 7.11, 7.14 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 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.

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

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

7.11. В случае неисполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного подпунктом 3.1.29 настоящего Контракта, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф в размере 5 процентов объема привлечения к исполнению настоящего Контракта соисполнителей из числа СМП и СОНО, установленного подпунктом 3.1.29 настоящего Контракта.

7.12. В случае представления документов, указанных в подпунктах 3.1.30 - 3.1.32 настоящего Контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставления, либо представления таких документов с нарушением установленных сроков Исполнитель несет ответственность в соответствии с пунктом 7.8 настоящего Контракта.

7.13. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного пунктом 8.8 настоящего Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, предусмотренном пунктом 7.9 настоящего Контракта.

7.14. 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).

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

7.16. 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.

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

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

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

7.20. 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 10% от начальной (максимальной) цены контракта: 942 172.24 руб.

В случае если предложенная Исполнителем цена (сумма цен единиц услуги) снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене Контракта (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;

- 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 30 (тридцати) дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

8.4. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и(или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены пунктами 8.6 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, 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 3 (трех) рабочих дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

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

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

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

10. Рассмотрение и разрешение споров

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

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

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

10.4. Претензии должны быть направлены одной Стороной другой Стороне в порядке, предусмотренном пунктом 13.3.1 Контракта.

10.5. Сторона должна дать ответ на претензию по существу в срок не позднее 15 (пятнадцать) 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.

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 2026 (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: 01.01.2026 – 31.12.2026

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 приглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом, 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 Исполнителем требования 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 внесенные в качестве обеспечения исполнения контракта 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. Заказчиком как получателем бюджетных средств предусмотренные пунктом 11.4 настоящего Контракта изменения могут быть осуществлены в пределах доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации лимитов бюджетных обязательств на срок исполнения контракта

11.9. При исполнении Контракта (за исключением случаев, предусмотренных подпунктом "в" пункта 1, подпунктом "б" пункта 2, подпунктом "в" пункта 3 части 4 статьи 14 Закона) по согласованию Заказчика с Исполнителем допускается оказание услуги, качество, технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) которых являются улучшенными по сравнению с качеством и соответствующими техническими и функциональными характеристиками, указанными в Контракте. В этом случае соответствующие изменения должны быть внесены Заказчиком в реестр контрактов, заключенных Заказчиком.

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

11.10.1. Соглашение об изменении условий настоящего Контракта, заключается с использованием единой информационной системы.

11.11. 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.

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

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

11.14. 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.

11.15. 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.

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

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

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

В случае отмены Заказчиком в соответствии с Законом не вступившего в силу решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, размещенного в единой информационной системе в соответствии с частью 12.1 статьи 95 Закона, Заказчик не позднее одного дня, следующего за днем такой отмены, формирует с использованием единой информационной системы извещение об отмене решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта, подписывает его усиленной электронной подписью лица, имеющего право

действовать от имени Заказчика, и размещает такое извещение в единой информационной системе. В случаях, предусмотренных частью 5 статьи 103 Закона, такое извещение не размещается на официальном сайте.

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

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

11.21. 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.

11.22. 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 Контракту, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 13.3.1 Контракта, направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 16 Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 16 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 Контракта, считается надлежащим уведомлением Сторон.

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

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

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

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

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

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

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

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

14. Антикоррупционная оговорка

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

платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставить иные ценности, безвозмездно выполнить работы (оказать услуги) публично-правовым 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:
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга
 Адрес: 191186, Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, д. 14, литера Б
 Телефон: (812) 312-12-88. 312-08-38
 Банковские реквизиты:
 ИНН 7825425945 КПП 784101001
 ОГРН 1027809246156
 ОКЦ №1 Северо-Западного ГУ Банка России// УФК по г. Санкт-Петербургу, г Санкт-Петербург
 БИК: 014030106 р/с 032246434000000007200
 к/с 40102810945370000005
 Лицевой счет 0671083 в Комитете финансов Санкт-Петербурга
 e-mail: 22@dou-center.spb.ru

Заведующий

_____/Садкова З.И. /
 Подписано ЭЦП

Исполнитель:
Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица»
 (ООО «Северная столица»)
 191124, г. Санкт-Петербург, вн. тер. г. муниципальный округ Смольнинское, Синопская набережная, дом 50А, литер А, помещение 1-Н
 ИНН/КПП 7840476380/784201001
 ОГРН 1127847459233 ОКПО 11137707
 ОКОГУ 4210014
 ОКATO 40298000000
 ОКТМО 40911000000
 р/сч 40702810932130014590
 ФИЛИАЛ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ» АО «АЛЬФА-БАНК»
 БИК 044030786
 к/сч 301018106000000000786
 Тел: +7 921 950-41-70

Генеральный директор

_____/Левин Д.А./
 Подписано ЭП

Приложение № 1 к Контракту

**Описание объекта закупки
 в соответствии со статьей 33 Закона**

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

Таблица 1

Тип объекта закупки							Усл	
Наименование услуги	Код позиции	Наименование характеристики	Значение характеристики	Единица измерения характеристики	Инструкция по заполнению характеристик в заявке	Единица измерения изм. ни		
Оказание услуг по организации питания в 2026 году (группы 11-12 часов, возраст до 3 лет)	56.29.20.190-059	Категория столовой	Дошкольная	-		Ш		
		Возраст	≥ 1 ≤ 3	ГОД; ЛЕТ				
		Год закупки	2026	-				
		Количество часов пребывания	11-12	-				
		Кратность питания	Завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	-				
		Диагноз: целиакия, сахарный диабет, фенилкетонурия, муковисцидоз	Нет	-				
		Соответствие нормативно-технической документации	Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный Кодекс Санкт-Петербурга», Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 007/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1, Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1, Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ, Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515, Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 1, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44, Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193, Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н, Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 №				-	

			213н/178 , СП 2.3.6.3668-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, МР 5.1.0096-14, ГОСТ 31989-2012, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ Р 57115-2016, ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22004-2017, ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 32692-2014, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ Р 54609-2011, ГОСТ 32691-2014, ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 31986-2012			
Оказание услуг по организации питания в 2026 году (группы 11-12 часов, возраст от 3 до 7 лет)	56.29.20.190-068	Категория столовой	Дошкольная	-		III
		Возраст	≥ 3 ≤ 7	ГОД; ЛЕТ		
		Год закупки	2026	-		
		Количество часов пребывания	11-12	-		
		Кратность питания	Завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник	-		
		Диагноз: целиакия, сахарный диабет, фенилкетонурия, муковисцидоз	Нет	-		
		Соответствие нормативно-технической документации	Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный Кодекс Санкт-Петербурга», Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 007/2011, ТР ЕАЭС 040/2016, Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1, Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1, Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ, Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515, Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 1, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44, Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193, Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н, Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 , СП 2.3.6.3668-20, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, МР 5.1.0096-14, ГОСТ 31989-2012, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ Р 57115-2016, ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ Р ИСО 22004-2017, ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 32692-2014, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ Р 54609-2011, ГОСТ 32691-2014, ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 31986-2012	-		

1. Место оказания услуг, сроки оказания услуг

1.1. Местом оказания услуг является адрес (-а), указанные в Приложении № 3 к Описанию объекта закупки.

1.2. Тип пищеблока указан в Приложении № 3 к Описанию объекта закупки.

1.3. Условия и сроки оказания услуг:

1.3.1. Период (срок) оказания услуг:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга	с 01.01.2026 по 31.12.2026 (по заявкам Заказчика)
---	---

1.3.2. График оказания Услуг:

Услуги осуществляются ежедневно, в рабочие дни Заказчика в соответствии с графиком оказания услуг (Таблица № 1).

График оказания услуг

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)
	группы 11-12 часов
08:30 – 09:00	завтрак
10:30-11:00	второй завтрак
12:00-13:00	обед
15:30 – 16:00	уплотненный полдник
18:30 – 19:00	-
21:00	-

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

1.3.3. Условия оказания Услуг:

1.3.3.1. Общие условия:

Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 10 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 4 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).

В рамках исполнения Контракта Исполнитель приготавливает пищу из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (далее – Ассортиментный перечень) (Приложение № 2 к Описанию объекта закупки).

Исполнитель может использовать в работе цикличные десятидневные меню для организации питания детей (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки) и размещенные на сайте Управления Социального питания, либо цикличные десятидневные меню для организации питания детей, разработанные Исполнителем с учетом требований Заказчика к циклическим десятидневным меню для организации питания (Приложение № 4 к Описанию объекта закупки) и утвержденные Заказчиком в соответствии с установленными нормативными правовыми актами.¹⁷⁸ Исполнитель обязан утвердить по согласованию с Заказчиком разработанное специалистом-диетологом и представленное Исполнителем индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в учреждении Заказчика в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

1.3.3.2. Условия оказания Услуг на сырьевом пищеблоке:

Оказание услуг по организации питания воспитанников, осуществляется силами и за счет средств Исполнителя непосредственно на пищеблоке Заказчика, расположенного по адресу (-сам), указанному (-ным) в Приложении № 3 к Описанию объекта закупки, в соответствии с заявкой о количестве питающихся.

При сырьевом типе пищеблока Исполнитель обязан обеспечить пищеблок Заказчика необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при сырьевом типе пищеблока Исполнитель обязан автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей.

Раздача пищи производится Исполнителем, к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

¹⁷⁸ Требования настоящего Описания объекта закупки и приложений к нему о разработке меню, согласовании меню, утверждении меню, требования о соблюдении условий о сроках и порядке согласования разработанного меню распространяется на Участника закупки (Победителя закупки), не предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, либо предоставившего в составе заявки Предложение о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, не содержащего разработанные цикличные десятидневные меню для организации питания детей, и который, при этом, намерен осуществлять организацию питания в соответствии с разработанными Исполнителем цикличные десятидневные меню для организации питания детей. В случае предоставления Участником закупки (Победителем закупки) в составе заявки Предложения о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки, содержащего разработанные цикличные десятидневные меню для организации питания детей, либо, в случае, если Участник закупки (Победитель закупки), намерен осуществлять организацию питания в соответствии с циклическими десятидневными меню для организации питания детей (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки) и размещенными на сайте Управления Социального питания, необходимость разработки меню, направления меню на согласование и требование исполнения и соблюдения условий о сроках и порядке согласования, утверждения меню на такого Исполнителя не распространяется.

1.3.3.3. Условия оказания услуг на пищеблоке распред-буфет:

При типе пищеблока Заказчика как распред-буфет, приготовление горячего питания производится Исполнителем на пищеблоке Исполнителя, силами и за счет средств Исполнителя.

При типе пищеблока Заказчика как распред-буфет, Исполнитель обязан осуществлять доставку готового питания автотранспортом, специально предназначенным для перевозки горячего питания. 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 типе пищеблока Заказчика как распред-буфет, доставка питания осуществляется за 30 минут до каждого приема пищи.

Доставка горячих готовых блюд и напитков должна осуществляться в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах), которые должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и 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) холодных закусок, предназначенных для реализации вне предприятия общественного питания (за исключением холодных закусок, в которых соус является неотъемлемым компонентом). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке. Тара предоставляется Исполнителем. Мойка и дезинфекция тары (изотермических емкостей (термосов) после ее использования производится Исполнителем.

Раздача пищи производится Исполнителем, к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

1.5. Исполнитель выполняет услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

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

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

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

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

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

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

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

- 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»;

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

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

- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

1.6. Продукты, используемые для оказания услуг, должны соответствовать требованиям следующих документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза 15.06.2012 №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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;
- Единые Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;
- Приказом Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648»

1.7. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования:

- Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ;
- Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 877 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности колесных транспортных средств» (вместе с «ТР ТС 018/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности колесных транспортных средств»);
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2020 N 2200 "Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом и о внесении изменений в пункт 2.1.1 Правил дорожного движения Российской Федерации";
- Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;
- Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 N 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда").

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.

Раздел 2. Требования к контролю качества оказываемых услуг

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

1.2. Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации", Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в компоненте ФГИС ВетИС - Меркурий на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии", Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862 "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 13.05.2025 N 331 "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 N 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

- иные документы, предусмотренные действующим законодательством, определяющими качество и безопасность пищевых продуктов.

Раздел 3. Требования к организации оказываемых услуг

В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества описания объекта закупки. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), исполнитель: разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, обеспечивает безопасность пищевых продуктов при их производстве, транспортировке, хранении и реализации, осуществляет производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. При проведении организационно - административных мероприятий, предполагается контроль за отсутствием при оказании услуг посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; контроль за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование

механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Организационно - административные мероприятия предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря в моечных помещениях. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения должны использоваться разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и должны мыться в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель осуществляет санитарно-гигиенические мероприятия, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств; определение наличия патогенных микроорганизмов при оказании услуг. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (либо сухожаровых) шкафах не менее чем в течение 10 минут. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и осуществляться в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (приложение № 2 к Описанию объекта закупки).

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, технико-технологическая карта. Питание детей должно соответствовать принципам «щадящего питания», предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. При приготовлении блюд должен соблюдаться учет индивидуальных особенностей детей. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание должно осуществляться с учетом требований СанПин 2.3/2.4.3590-20 (при наличии среди воспитанников детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, технико-технологических картах при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов должны проводиться 1 раз в десять дней. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

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

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные мероприятия должны исключать: 1. использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили. 2. изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом либо с творогом, макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов. 3. использование следующих пищевых продуктов: мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль; мясо диких животных; субпродукты, кроме печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо водоплавающих птиц; рыба, не прошедшая ветеринарный контроль; зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры; жареные во фритюре пищевые продукты и продукция общественного питания; молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию; молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности, творожные сырки с использованием растительных жиров, изделия творожные более 9% жирности; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров; творог из непастеризованного молока; фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки; простокваша «самокваш»; яйца водоплавающих птиц; яйца с загрязненной скорлупой, с

насечкой, «тек», «бой»; яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества; остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления; блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; окрошки и холодные супы; макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом; яичница-глазунья; паштеты и блинчики с мясом и творогом; заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас, газированные напитки, соки концентрированные диффузионные, газированная вода питьевая; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы; овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус; острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты; кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки); плодоовощная продукция с признаками порчи; кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь; холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; ядра абрикосовой косточки, арахиса; карамель, в том числе леденцовая; плодоовощная продукция с признаками порчи; продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (выше 0,5%); жевательная резинка; готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня.

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

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

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны включать в себя: организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре; организацию соблюдения очистки тары с пищевыми отходами на пищеблоке. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока; проверка соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке; организация контроля выдачи готовой пищи бракеражной комиссией; стирку мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов с применением моющих средств. Исполнитель обязан не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (либо кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не должно допускаться использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. В процессе приемки сырья и продуктов Исполнителем осуществляются санитарно-гигиенические мероприятия, которые должны предусматривать входной контроль условий транспортировки поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным лицом, а также наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием в товарно-транспортной накладной сведений о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, либо регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя либо производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления. Результаты входного контроля регистрируются в журналах бракеража пищевой продукции.

В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие: организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен,

осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей столовой посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости. 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.

Производственные столы рекомендуется мыть с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

Не должно допускаться привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также за правильностью применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого предполагается выполнение следующих мероприятий: 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. Мыть руки в производственных ваннах не допускается; персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в соответствии с Типовыми нормами бесплатной выдачи сертифицированных специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а так же на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением, приложение к Приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.12.2008 г. № 997н. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы); 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 или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; 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; 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.

Раздел 4. Требования к гарантийному сроку услуги и объему предоставления гарантий ее качества

1. Исполнитель должен гарантировать, 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», 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».

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

Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные, ветеринарные сопроводительные документы в компоненте ФГИС ВетИС - Меркурий на продукцию животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения для продуктов в натуральном и переработанном виде. Отгрузку продовольственных товаров Заказчику следует сопровождать накладной.

3. Исполнитель обязан не более чем в течение 3 рабочих дней с момента 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-противоэпидемических (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 Исполнитель для оказания услуг соответствуют общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным 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.

Раздел 5. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью описания объекта закупки

Приложение №1: Циклические меню рационов питания.

Приложение №2: Ассортиментный перечень.

Приложение №3: Место оказания услуг по организации питания для государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Центрального района Санкт-Петербурга.

Приложение №4: Требования Заказчика к циклическим десятидневным меню для организации питания. Срок и порядок разработки меню, утверждения меню Исполнителем и согласования меню Заказчиком.

Приложение № 1 к Описанию объекта закупки

ЦИКЛИЧЕСКИЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ



Меню от 1,5 до 3 лет Меню от 3 до 7 лет
с 12 ч пребывания с 12 ч пребыванием.

Приложение № 2 к Описанию объекта закупки

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ



Приложение_№2_
к_Описанию_объекта

Приложение № 3 к Описанию объекта закупки

МЕСТО ОКАЗАНИЯ УСЛУГ по организации питания для государственных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Центрального района Санкт-Петербурга

Наименование Заказчика	Место оказания услуг	Тип пищеблока
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга	191186, Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, д. 14, лит.Б, пом 1Н,2Н,3Н,4Н,5Н, 191186, Санкт-Петербург, Аптекарский пер., д. 4, лит.А, пом 46-Н	сырьевой

Приложение № 4 к Описанию объекта закупки

Требования Заказчика к циклическим десятидневным меню для организации питания

1. Циклические десятидневные меню для организации питания (далее – меню) разрабатывается Исполнителем для всех типов контингента получателей услуг на период не менее двух недель (десять дней) с учетом режима Заказчика, ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

2. Разработанные Исполнителем меню должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

3. При разработке меню Исполнитель вправе воспользоваться рекомендуемой формой меню, указанной в приложении N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. В случае замены отдельных видов пищевой продукции Исполнителем применяется таблица замены пищевой продукции, указанная в Приложении № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. При составлении меню Исполнитель обязан руководствоваться среднесуточными наборами пищевой продукции и не допускать использования запрещенной в детском питании пищевой продукции (Среднесуточные наборы пищевой продукции и перечень использования запрещенной в детском питании пищевой продукции отражены в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Исполнитель должен обеспечить соответствие рационов питания технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и нормативно-технических документов, действующим на момент оказания услуг.

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

Технологические карты и/или технико-технологические карты должны полностью соответствовать ГОСТ 31987-2012, включая рекомендуемые формы и информацию, содержащуюся в технологических картах и/или технико-технологических картах.

7. Меню должны отвечать всем принципам здорового питания, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

Исполнитель должен обеспечить сбалансированность питания и вес порционных блюд соответствии требованиям действующих нормативно-технических документов, в том числе по соответствию химического состава, пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, включая белки, жиры, углеводы, в том числе при замене рационов и блюд.

8. Разработанное(-ые) меню питания утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Срок и порядок разработки меню, утверждения меню Исполнителем и согласования меню Заказчиком

1. Меню разрабатывается Исполнителем самостоятельно исходя из требований, определенных описанием объекта закупки и приложений к нему.

2. Исполнитель вправе привлекать к разработке меню специалистов, чья деятельность связана с разработкой меню для питания детей, а также вправе провести экспертизу на соответствие разработанного меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в региональном отделении Роспотребнадзора. Определение даты начала разработки меню является правом Исполнителя.

3. Меню должно быть разработано в сроки, определенные настоящей частью Приложения № 4 к Описанию объекта закупки (далее - «настоящая часть») и позволяющие провести оценку и согласование такого меню со стороны Заказчика, последующего утверждения меню Исполнителем с условием окончания процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню не позднее чем за два рабочих дня до даты начала оказания услуг по Контракту.

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

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

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

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

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

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

5. Заказчик в течение не более одного рабочего дня с даты получения меню проводит его оценку на соответствие установленным Заказчиком требованиям.

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

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

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

8. По результатам проведенной оценки Заказчик:

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

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

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

10. Разрешение спорных обстоятельств:

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

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

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

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

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

Приложение № 2 к Контракту

Расчет цены оказываемых услуг

СОГЛАСНО ДАННЫМ ЦИФРОВОГО КОНТРАКТА

Заказчик:
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга

Исполнитель:
Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица»

Заведующий

Генеральный директор

_____/Садкова З.И. /
Подписано ЭЦП

_____/ Левин Д.А./
Подписано ЭП