

Контракт № 07/395-20
ИКЗ 192780701342778070100100280010000000

г. Санкт - Петербург

«14» января 2020 г.

На Оказание услуг по организации питания в Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лиц № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга в 2020-2021 годах.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лиц № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга, именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Сергеевой Светланы Петровны действующего на основании Устава, и Общество с ограниченной ответственностью "ЮПИТЕР ХОЛЛ" в лице Генерального директора Лебедева Александра Евгеньевича, действующий на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Поставщик», с другой стороны, при совместном упоминании именуемые «Стороны», заключили настоящий контракт (далее – контракт) о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Предметом Контракта является оказание услуг по организации питания для нужд Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лиц № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга в 2020-2021 годах (далее-Услуги).

1.2. Основанием заключения настоящего Контракта является протокол № 0172200005519000160-3 от «27» декабря 2019 г.

1.3. Идентификационный код закупки (ИКЗ) 192780701342778070100100280010000000.

2. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА.

МЕСТО, УСЛОВИЯ И СРОКИ (ПЕРИОДЫ) ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

2.1. Настоящий Контракт считается заключенным с момента, предусмотренного частью 8 статьи 83.2 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», и действует по «31» декабря 2021 года, а в части оплаты - до полного исполнения сторонами своих обязательств.

2.2. Контракт подлежит обязательной регистрации в Реестре контрактов, заключенных заказчиками в порядке, установленном законодательством.

Бюджетные обязательства по Контракту наступают после подписания Контракта Сторонами и регистрации его в Реестре контрактов, заключенных заказчиками в порядке, установленном законодательством.

В соответствии с частью 1 статьи 157 Гражданского Кодекса Российской Федерации Исполнитель исполняет свои обязательства, оплата которых будет производиться в 2020 году, только после получения от заказчика уведомления о доведении (утверждении) заказчику объема прав на принятие и (или) исполнение обязательств, позволяющего в соответствующем году оплатить контракт без изменения его условий (отлагательное условие).;

В соответствии с частью 1 статьи 157 Гражданского Кодекса Российской Федерации Исполнитель исполняет свои обязательства, оплата которых будет производиться в 2021 году, только после получения от заказчика уведомления о доведении (утверждении) заказчику объема прав на принятие и (или) исполнение обязательств, позволяющего в соответствующем году оплатить контракт без изменения его условий (отлагательное условие).

Заказчик уведомляет Исполнителя о доведении (утверждении) объема прав на принятие и (или) исполнение обязательств не позднее трех рабочих дней со дня наступления указанного условия путем направления письменного уведомления (по адресу или электронному адресу).

2.3. Истечение срока Контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств, возникших в период действия Контракта, а также от ответственности за его нарушение.

2.4. По настоящему Контракту Исполнитель обязуется в установленный срок оказать Услуги, предусмотренные Контрактом, в соответствии с условиями и требованиями настоящего Контракта, а Заказчик обязуется оплатить оказанные Услуги.

2.5. Местом оказания Услуг является: 198264, Санкт-Петербург, пр.Ветеранов, д.135, литер А (далее – Объект)

2.6. Условия Контракта являются обязательными для исполнения Сторонами.

2.7. Условия и сроки оказания услуг:

Начало оказания услуг: с даты заключения контракта, но не ранее «01» января 2020 г.

Окончание оказания услуг: «31» декабря 2021г.

Организация питания происходит по заявке поданной Заказчиком, за 2 дня непосредственно до дня питания.

Приготовление блюд должно осуществляться силами Исполнителя с учетом режима работы заказчика.

Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке заказчика с учетом режима его работы.

3. ЦЕНА КОНТРАКТА. ФОРМА, СРОКИ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ УСЛУГ

3.1. Цена контракта по настоящему Контракту (стоимость Контракта) составляет **10 355 478,21 руб. (десять миллионов триста пятьдесят пять тысяч четыреста семьдесят восемь рублей 21 копейка)**, Стоимость услуг включает в себя все расходы, в том числе расходы на страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, а также прочие расходы, связанные с исполнением контракта.

Коэффициент снижения составляет 0,99_

В цену Контракта включены все расходы на оказание услуг, транспортировку, страхование, перевозку, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, а также прочие расходы и налоги, которые в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации должен уплачивать Исполнитель при выполнении Контракта.

Стоимость питания на 1 учащегося льготных категорий составляет:

Стоимость одного завтрака – 60,39 руб.

Стоимость одного обеда – 104,94 руб. или

Стоимость одного завтрака и обеда – 165,33 руб.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта, за исключением случаев, когда:

цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренного настоящим контрактом объема оказываемых услуг, качества оказываемой услуги и иных условий контракта.

цена Контракта может быть изменена по соглашению сторон, если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный Контрактом объем оказываемых услуг не более чем на десять процентов или уменьшается предусмотренный Контрактом объем услуг, 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 предусмотренного Контрактом объема услуг стороны Контракта обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены услуги

3.2. Стоимость подлежащих оказанию Исполнителем Услуг определяется согласно Приложению № 1 к настоящему Контракту.

Стоимость оказанных Исполнителем услуг за оплачиваемый месяц, рассчитывается исходя из количества фактически отпущенных Заказчику рационов.

3.3. Оплата за оказанные услуги осуществляется в безналичной форме в соответствии с утвержденными бюджетными ассигнованиями. Источник финансирования: Бюджет Санкт-Петербурга на 2019 год в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 30.11.2018 № 711-144 «О бюджете Санкт-Петербурга на 2019 год и на плановый период 2020 и 2021 годов».

3.4. Авансирование подлежащих оказанию услуг Исполнителю не предусматривается.

3.5. Сроки и порядок оплаты оказанных Услуг:

Оплата за оказанные Услуги производится Заказчиком ежемесячно в безналичной форме путем перечисления денежных средств в рублях на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, в течение 30 дней со дня подписания сторонами акта (-ов) сдачи-приемки оказанных услуг на основании предоставленного Исполнителем Заказчику счета, счета-фактуры (при наличии) и актов оказанных услуг, связанных с исполнением Контракта. Днем исполнения обязательств Заказчиком по оплате считается дата списания денежных средств с лицевого счета Заказчика. Заказчик не несет ответственности за задержки в получении Исполнителем средств, возникшие не по его вине, в том числе, связанные с работой финансовых органов Санкт-Петербурга и Российской Федерации, работой банков по перечислению средств. Расчеты с Исполнителем производятся в соответствии с бюджетным финансированием, а при отсутствии (задержке) бюджетного финансирования – по мере его поступления.

Оплата производится по мере поступления бюджетных средств.

Оплата за услуги, оказанные в декабре текущего финансового года производится на основании счета, выставленного в срок не позднее 10 декабря текущего финансового года с последующим предоставлением актов оказанных услуг.

3.6. Услуги, оказанные Исполнителем с отклонениями от требований нормативно-правовых актов и/или иными недостатками, не подлежат оплате до устранения Исполнителем обнаруженных недостатков.

3.7. Заказчик вправе приостановить оплату за оказанные услуги до момента уплаты Исполнителем предусмотренных настоящим Контрактом или действующим законодательством неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, а также возмещения причиненных при этом убытков.

3.8. Заказчик вправе, руководствуясь ст. 410 ГК РФ, в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, установленных Контрактом, исполнить обязательства Исполнителя по перечислению неустойки (пени, штрафа) путем подписания сторонами Акта о зачете встречных требований.

Оплата оказанных Услуг по Контракту будет осуществляться путем выплаты Исполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустойки (пени, штрафа).

Выплата неустойки (пени, штрафа) Исполнителем в претензионном или исковом порядке после оплаты Услуг в пределах того же финансового года осуществляется Заказчику.

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

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Осуществлять контроль и надзор за ходом и качеством оказываемых услуг, в том числе проводить в установленном порядке экспертизу, соблюдением сроков их выполнения и соответствием установленной Контрактом стоимости услуг, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

По окончании оказания Исполнителем Услуг принять участие в приемке их результата в соответствии с условиями настоящего Контракта по результатам экспертизы выполнения условий Контракта. Заказчик проводит экспертизу своими силами, в срок оказания сдачи-приемки услуг.

4.1.2. При обнаружении в ходе оказания услуг отступлений от условий выполнения обязательств по Контракту, которые могут ухудшить качество оказания услуг, или иных недостатков, немедленно (в течение часа) заявить об этом Исполнителю в письменной форме (составив акт выявленных нарушений), а также назначить срок их устранения.

4.1.3. Осуществлять оплату оказанных Исполнителем услуг на условиях настоящего Контракта.

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

4.1.5. В течение трех рабочих дней с момента заключения контракта проверить у Исполнителя наличие документов, указанных в пункте 4.2.5 настоящего контракта. По результатам Стороны подписывают акт осмотра.

4.1.6. Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы Заказчика. Режим работы пищеблока утверждается руководителем учреждения на 1 календарный год и доводится до исполнителя в письменной форме за 10 рабочих дней до начала оказания услуг.

4.1.7. Своевременно предоставлять исполнителю заявку о количестве питающихся лиц за два дня до дня питания не позднее 12.00 и уточнять ее в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.

4.1.8. Подписывать с Исполнителем документы в соответствии с п. 7.2, п. 7.3 настоящего контракта.

4.1.9. Ежемесячно, не позднее 03-го числа месяца, следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Исполнителем.

4.1.10. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации.

4.1.11. Заказчик обязан заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников Учреждений согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ "О защите конкуренции" и в соответствии с распоряжением КУГИ от 20.06.2014 № 539-рк «О согласовании Санкт-Петербургским Государственным образовательным учреждениям заключения с организациями общественного питания договоров безвозмездного пользования» (с изменениями), на срок действия настоящего контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.2. *Исполнитель обязан:*

4.2.1. Оказать предусмотренные настоящим Контрактом услуги, обеспечив их надлежащее качество в соответствии с условиями Контракта в сроки, установленные настоящим Контрактом.

4.2.2. Немедленно (в течение часа) письменно предупреждать Заказчика при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность их завершения в срок.

4.2.3. Обеспечивать Заказчику возможность контроля и надзора за ходом оказания услуг, представлять по их требованию отчеты о ходе оказания услуг, документацию:

- журнал бракеража сырья;
- журнал готовой продукции;
- журнал здоровья;
- ежедневный отчет об охвате горячим питанием воспитанников и детей.

4.2.4. Предъявлять Заказчику оказанные услуги на предмет определения их качества и объемов.

4.2.5. В течение 3 рабочих дней с момента заключения контракта подписать акт осмотра имущества и документов, а также предоставить сведения о физических лицах (имеющих медицинские книжки), непосредственно занятых в организации приготовления пищи.

4.2.6. Организовать в течение срока действия настоящего контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке заказчика в соответствии с меню (Приложения № 2.1,2.2 к контракту) и СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и за свой счет проводить:

- прохождение медосмотров работников, осуществляющих организацию питания;
- прохождение работниками инструктажей (в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения).

- при наступлении срока ремонт и государственную поверку весов;
- приобретение достаточного количества производственного инвентаря, кухонной посуды, моющих, дезинфицирующих средств, спецодежды для сотрудников пищеблока и других предметов материально-технического оснащения;

- обеспечение моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания;

- приобретение аптечек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи работникам пищеблока;

4.2.7. Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке заказчика с учетом режима его работы.

4.2.8. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика, в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.05.2013 № 26 и СанПин 2.4.5.2409-08 утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

4.2.9. На все компоненты, используемые при приготовлении блюд, представлять действующие декларации о соответствии, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения, санитарно-эпидемиологические заключения для компонентов в натуральном и переработанном виде, а также документы с указанием реквизитов декларации о соответствии, сроков реализации.

4.2.10. Укомплектовать помещение пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами, прошедшими обучение.

4.2.11. Следить за своевременным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

4.2.12. Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

4.2.13. Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений столовой пищеблока, оборудования и инвентаря.

4.2.14. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования столовых, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря, сохранность и соответствие производственных, складских, служебных, бытовых помещений, а также оборудования и инвентаря, находящихся в собственности Заказчика и используемых исполнителем при оказании услуг общественного питания в социальном учреждении, требованиям законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

4.2.15. Осуществлять приготовление блюд своими силами, непосредственно в помещении Заказчика, с учетом режима работы учреждения.

4.2.16. Ежемесячно, не позднее 03-го числа месяца, следующего за отчетным проводить сверку расчетов с Заказчиком.

4.2.17. Исполнитель обязан ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

4.2.18. Исполнитель обязан на каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста обязан соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

4.2.19. В течение 30 дней с момента вступления настоящего контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения контракта, и по истечении срока действия контракта провести инвентаризацию оборудования столовой совместно с Заказчиком.

4.2.20. Исполнитель обязан обеспечить возможность для Заказчика свободного доступа в помещения, сооружения, предназначенные для хранения пищевых продуктов, предприятия (организации) исполнителя, производственные помещения и сооружения для проведения проверок условий хранения, приемки, отгрузки и транспортировки пищевых продуктов и производства продукции общественного питания в соответствии с требованиями действующего законодательства к предприятиям и организациям, предоставляющим услуги общественного питания, а также запроса документов и информации, связанных с исполнением контракта.

4.2.21. Обеспечить замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг общественного питания, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации.

4.2.22. Представлять на все пищевые продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде.

Исполнитель должен быть зарегистрированным в государственной информационной системе Меркурий и добросовестно фиксировать оборот (производство, перемещение, передача Покупателю) подконтрольных товаров.

4.2.23. Обеспечить транспортировку пищевых товаров и продовольственного сырья с учетом правил товарного соседства транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов, скоропортящиеся товары доставлять охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

4.2.24. Исполнитель обязан заключить договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся и работников Учреждений согласно пункту 2 части 3.2 статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 №135-ФЗ "О защите конкуренции", руководствуясь распоряжением КУГИ от 20.06.2014 № 539-рк «О согласовании Санкт-Петербургским государственным образовательным учреждениям заключения с организациями общественного питания договоров безвозмездного пользования» (с изменениями) на срок действия настоящего контракта в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством РФ.

4.2.25. Выполнять иные обязанности, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.2.26. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), 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 частями 7, 7.1, 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим пунктом Контракта, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном п. 8.7 настоящего Контракта.

4.2.27. Привлечь к исполнению контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций (далее - соисполнители) в объеме 30 процентов от цены контракта.

4.2.28. В срок не более 5 рабочих дней со дня заключения договора с соисполнителем представить заказчику:

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

- копию договора (договоров), заключенного с соисполнителем, заверенную Исполнителем.

4.2.29. В случае замены соисполнителя на этапе исполнения контракта на другого соисполнителя представлять заказчику документы, указанные в пункте 4.2.28 настоящего контракта, в течение 5 дней со дня заключения договора с новым соисполнителем.

4.2.30. В течение 10 рабочих дней со дня оплаты Исполнителем выполненных обязательств по договору с соисполнителем представлять заказчику следующие документы:

- копии документов о приемке поставленного товара, которые являются предметом договора, заключенного между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем;

- копии платежных поручений, подтверждающих перечисление денежных средств Исполнителем соисполнителю, - в случае если договором, заключенным между Исполнителем и привлеченным им соисполнителем, предусмотрена оплата выполненных обязательств до срока оплаты поставленных товаров, предусмотренного контрактом, заключенным с заказчиком (в ином случае указанный документ представляется заказчику дополнительно в течение 5 дней со дня оплаты Исполнителем (обязательств, выполненных соисполнителем).

4.2.31. Оплачивать поставленные соисполнителем товары, отдельные этапы исполнения договора, заключенного с таким соисполнителем, в течение 15 рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке товара, отдельных этапов исполнения договора.

4.2.32. Нести гражданско-правовую ответственность перед заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей, в том числе:

- за представление документов, указанных в пунктах 4.2.28 – 4.2.30 настоящего контракта, содержащих недостоверные сведения, либо их непредставление или представление таких документов с нарушением установленных сроков;

- за непривлечение соисполнителей в объеме, установленном в п. 4.2.27 контракта.

4.3. Заказчик *имеет право*:

4.3.1. Требовать надлежащего выполнения настоящего Контракта.

4.3.2. В любой момент с привлечением уполномоченных органов провести проверку за соблюдением Исполнителем действующих норм и правил приготовления пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил. В случае нарушения Исполнителем санитарных норм и правил Исполнитель несет ответственность в соответствии с п. 8 контракта.

4.3.3. Отказаться от исполнения настоящего контракта, по основаниям, установленным действующим законодательством.

4.4. *Исполнитель имеет право*:

4.4.1. Требовать оплаты за оказанные услуги в случае надлежащего исполнения обязательств Исполнителем в порядке, предусмотренном условиями настоящего Контракта.

4.4.2. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных договором, заключенным с Исполнителем, осуществлять замену соисполнителя, с которым ранее был заключен договор, на другого соисполнителя.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВЕННЫМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ (ОБЪЕМУ) УСЛУГ. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ

5.1. Наименование, характеристики и количество (объемы) услуг, подлежащих оказанию по настоящему Контракту, указаны в Приложении № 1 и Приложениях № 2.1, 2.2 к настоящему Контракту.

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»;

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

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

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

- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- 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 N 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 N 53;

Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3;

Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза";

Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза";

СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";

СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (приложение);

СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;

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»;

5.3. Продукты, использующиеся 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;

СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - УТВЕРЖДЕНЫ Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

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

6. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКИМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ УСЛУГ

6.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, обязательных при оказании услуг, соответствующих предмету настоящего контракта:

-Хранение пищевых продуктов как в помещениях и сооружениях исполнителя, так и в кладовых пищеблока заказчика должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36 («Российская газета», № 106, 15.06.2002);

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» («Российская газета», № 119/1, 20.06.2003);

-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 (Российская газета, N 222, 13.11.2001);

-Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 года N 53;

-Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 (Российская газета, N 42, 03.03.2005)

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.07.2002 N 26 "О введении программ производственного контроля";

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1. М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2. М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;

Сборник рецептур блюд для диетического питания. М.: Хлебпродинформ, 2002 г.;

Сборник рецептур блюд на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки. М.: Хлебпродинформ, 2000 г.;

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2003 г.;

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

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

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

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

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

В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к оказанию услуг общественного питания, к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам приготовления блюд, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнитель обязан контролировать следующие параметры и показатели: 1) при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий строго соблюдать поточность технологических процессов; 2) не допускается привлечение персонала для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов; 3) при работе технологического оборудования обязана быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов; 4) наличие на рабочих местах необходимой посуды, инвентаря, технологической документации. Не допускается к использованию кухонная и столовая посуда деформированная, 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 работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Использование ртутных термометров не допускается. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя либо в таре поставщика. Для соблюдения качества сырья и пищевых продуктов, Исполнитель осуществляет контроль показателей безопасности в процессе их хранения: 1) при хранении пищевых продуктов обязан строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования.

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). Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, 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. 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. Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны храниться на стеллажах, установленных на высоте не ниже 0,35 м от пола; столовую посуду - в шкафах либо на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не должно допускаться.

Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в ассортиментном перечне, размещённом на сайте Управления Социального питания Санкт-Петербурга <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/assortimentnye-perechni/>.

Информация о действующей нормативной документации, а также изменениях вносимых в национальные стандарты Исполнитель имеет право получить в Управлении социального питания по

телефонам 417-35-50, 417-35-52 и на сайте Управления по адресу: <http://www.gov.spb.ru>, вкладка «Нормативные документы».

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Во время выполнения и после завершения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль следующих параметров и показателей: 1) производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке; 2) организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Повторный разогрев блюд запрещен.

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. 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.

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.

Исполнитель обязан осуществлять контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к реализации. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать утвержденному меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. При поступлении сырья и пищевых продуктов для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания, Исполнитель обязан проводить контроль показателей их качества и безопасности: 1) поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре; 2) для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать: 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; 3) не допускаются к приему пищевые продукты не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

Производственные столы должны мыться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промываться горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытираться 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. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Исполнитель обязан не допускать использование губок для мытья посуды. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или 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 допускается 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. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

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

спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак либо косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах); после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. 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 должны временно отстраняться 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.

6.2. На каждый день питания исполнитель обязан представлять ежедневное меню, составленное по форме, установленной соответствующим нормативным техническим документом СанПиН, и содержащее в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания", следующую информацию:

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в циклическом меню, и наименованиям, указанным в технологической карте);
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

Ежедневное меню должно быть утверждено руководителем учреждения.

(Документы представлены на сайте Управления социального питания по адресу: <http://gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/>).

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

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

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

6.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

6.6. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

7. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСЛУГ И ИНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ, СВЯЗАННЫЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ СООТВЕТСТВИЯ ВЫПОЛНЯЕМЫХ УСЛУГ ПОТРЕБНОСТЯМ ЗАКАЗЧИКА. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ УСЛУГ

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

7.2. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, комплектности, объему осуществляется подписанием ежедневного акта сдачи-приемки услуг.

7.3. По окончании очередного календарного месяца (до 3 числа месяца, следующего за отчетным) сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки услуг за месяц.

7.4. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте с табелями учета посещаемости детей.

7.5. Приемка Услуг осуществляется в следующем порядке: после оказания Услуг Заказчику представляется проект ежемесячного акта сдачи-приемки Услуг на основании документов, подтверждающих факт ежедневного оказания услуг по организации питания на основании поданной заявки.

Заказчик, приступает к проверке и приемке результата услуг. Приемка результатов услуг и подписание акта (-ов) сдачи-приемки оказанных услуг осуществляется в течение 5 рабочих дней.

При наличии у Заказчика замечаний к оказанным услугам и неустранение их в течение 5-ти календарных дней Заказчик вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки услуг.

При обнаружении Заказчиком в ходе приемки услуг недостатков в оказанной услуге Сторонами составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень дефектов (недостатков) и сроки их устранения Исполнителем. При отказе (уклонении) Исполнителя от подписания указанного акта, в нем делается отметка об этом и подписывается только Заказчиком.

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

Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки, предусмотренной настоящим Contractом.

Заказчик вправе отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия объемов предъявленных услуг фактически оказанным, некачественного оказания услуг, отступления от технических условий и других нормативных документов, а также неправильное оформление документов.

При представлении Исполнителем недостоверной или недостаточной информации, содержащейся в отчетных документах, Заказчик вправе приостановить оплату оказанных Исполнителем услуг до устранения Исполнителем допущенных нарушений.

7.6. Услуги считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки услуг Заказчиком.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН И ИНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ НАРУШЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

8.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

8.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8.4. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 5000 рублей 00 копеек, определяемом в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

8.5. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

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

8.7. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

8.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8.9. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 517 773 рублей 91 копейка, определяемом в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных п.п. 8.10, 8.11 настоящего контракта):

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

- 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

8.10. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в размере 517 773 рублей 91 копейка, определяемом в следующем порядке:

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

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

8.11. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона №№ 44-ФЗ контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности Исполнителя за неисполнение условия о привлечении к исполнению контракта соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного в п. 3.1.16 контракта.

8.12. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

8.13. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства (в том числе просрочки исполнения обязательства Исполнителем, предусмотренного настоящим контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени). Также Заказчик вправе выставить требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), которое подлежит исполнению в течении 3 (трех) рабочих дней с даты получения. Заказчик вправе удержать сумму штрафа или пени из суммы обеспечения исполнения Контракта (внесённого денежными средствами), если в течении 3 (трех) рабочих дней после получения требования Исполнитель его не исполнит.

8.14. В случае если Заказчик понес убытки вследствие ненадлежащего исполнения Исполнителем своих обязательств по настоящему контракту, Исполнитель обязан возместить такие убытки Заказчику независимо от уплаты неустойки.

8.15. Уплата неустойки и возмещение убытков, связанных с ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему контракту, не освобождают нарушившую условия контракта Сторону от исполнения взятых на себя обязательств.

8.16. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

9. ТРЕБОВАНИЯ К СРОКУ И (ИЛИ) ОБЪЕМУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА УСЛУГ

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

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

9.3. Обеспечение гарантийных обязательств – не установлено.

10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

10.1. Споры, возникающие при исполнении настоящего Контракта, регулируются путем переговоров. При не достижении сторонами согласия спор подлежит рассмотрению в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

10.2. Изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны, если они совершены в письменной форме и подписаны обеими сторонами.

10.3. Стороны обязаны в течение 2-х дней сообщать друг другу об изменении своего места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов.

10.4. Настоящий Контракт заключен по результатам конкурса с ограниченным участием в электронной форме в порядке, предусмотренном статьей 83.2 Федерального закона № 44-ФЗ.

10.5. Обеспечение исполнения контракта внесено Исполнителем в виде банковской гарантии в размере 104 600,79(размер обеспечения исполнения контракта с учетом антидемпинговых мер указывается после определения Исполнителя).

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 частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ.

Срок возврата Заказчиком Исполнителю денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения Контракта (если такая форма обеспечения исполнения Контракта применяется Исполнителем), в том числе части этих денежных средств в случае уменьшения размера обеспечения исполнения Контракта в соответствии с частями 7, 7.1 и 7.2 статьи 96 Федерального закона № 44-ФЗ составляет тридцать дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе удержать размер начисленных неустоек (штрафа, пени) за счет денежных средств, внесенных в качестве обеспечения исполнения контракта. Требования Заказчика удовлетворяются без обращения в суд, денежные средства остаются у Заказчика на сумму начисленных неустоек (штрафа, пени).

Порядок обращения взыскания на обеспечение исполнения обязательств по контракту определяется в соответствии с действующим законодательством с учетом выбранного Исполнителем способа обеспечения.

10.6. Вопросы, не урегулированные настоящим Контрактом, регулируются действующим Гражданским Законодательством Российской Федерации.

11. АНТИКОРРУПЦИОННЫЕ УСЛОВИЯ

11.1. 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 следующие действия:

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

- платить или предлагать уплатить денежные средства или предоставлять 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 (предоставит неоправданные преимущества, предоставит какие-либо гарантии и т.д.);

- не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

12. ОТЛАГАТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

12.1. Исполнитель исполняет свои обязательства по контракту, оплата которых будет производиться в 2020 и 2021 годах, только после получения от Заказчика уведомления о доведении (утверждении) Заказчику объема прав на принятие и (или) исполнение обязательств, позволяющего в 2020 и 2021 годах оплатить контракт.

Заказчик уведомляет Исполнителя о доведении (утверждении) объема прав на принятие и (или) исполнение обязательств путем направления письменного уведомления (по электронному адресу Исполнителя _____).

13. ПРИЛОЖЕНИЯ

13.1. Приложение № 1: «Расчет стоимости Контракта»

13.2. Приложение № 2.1. «Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для доготовочных столовых»;

13.3. Приложение № 2.2 «Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга - для доготовочных столовых». Приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта».

13.4. Приложение № 3: «Расчет объемов рационов питания на оказание услуг питания».

13.5. Приложение № 4: «Предложение Исполнителя о качественных, функциональных и экологических характеристиках объекта закупки» (при наличии).

13.6. Приложение № 5: «Конкретные показатели товаров, используемых при оказании услуг».¹

Приложения являются неотъемлемой частью настоящего Контракта.

14. МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Юр.адрес: 198264, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 135, литер А Тел. 744-00-47 ИНН БУ: 7807013427 КПП БУ: 780701001 Лицевой счет в Комитете финансов: 0551012 Банковские реквизиты: БИК 044030001 Р/сч: 40601810200003000000 БАНК: Северо-Западное ГУ Банка РОССИИ Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ Директор _____ С.П.Сергеева	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Адрес местонахождения: 195067, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д. 63, Корпус 36 литер А Адрес почтовый: 195067, Санкт-Петербург, пр. Непокоренных д. 63 к 35 ИНН 7804394580, КПП 780401001 ОГРН 1089847270479 выдан 09.07.2008 МИ ФНС № 15 по СПб ОКАТО 40273565000 ОКПО 87315904 ОТМО 40332000000 ОКОПФ 12300 Банк: Ф-Л "СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА" АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК" Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ р/сч № 40702810303000012146 Кор/сч № 30101810100000000723 БИК 044030723 Тел/фак 8 (812) 332-70-22, 332-70-71, Адрес электронной почты: lebedev_1@mail.ru Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
---	--

¹ Включается в контракт в случае установления в конкурсной документации требования о предоставлении в составе первой части заявки конкретных показателей товаров, используемых при оказании услуг, соответствующих значениям, установленным конкурсной документацией, в соответствии с пп. «б» п. 3 ч. 4 ст. 54.4 Закона.

Расчет стоимости Контракта

Начальная (максимальная) цена контракта для учреждения 10 460 079,00 руб.

Цена контракта, предложенная победителем (Исполнителем по контракту): **10 355 478,21** руб.

Коэффициент снижения (Ксн) начальной (максимальной) цены контракта: 0,99*

№ п/п	Наименование государственного образовательного учреждения	Характеристика предоставляемых услуг по организации питания	Количество питающихся (чел.)		Плановое количество дней питания (дн.)		Плановое количество дето-дней питания (дето-дни)		Фактическое количество дето-дней питания (дето-дни)		Процент посещаемости		Наименование приема пищи (по каждой категории)	Общий объем рационов питания на период действия контракта	Общий объем рационов питания на период действия контракта	Стоимость рациона питания (руб.)	Стоимость питания (руб.)	
			По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе								
1	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов с компенсацией 100% стоимости питания	42	0	163	193	6	803,97	0	339,94	0	93,18%	93,18%	Завтрак, обед	6 803,97	6 339,94	165,33	1 048 182,28
		Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов с компенсацией 70% стоимости питания	0	0	163	193	0	0	0	0	0	0,00%	0,00%	Завтрак, обед	0	0	165,33	0,00
		Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак для школьников 1-4 классов с компенсацией 70% стоимости питания	230	0	163	193	37	260,55	0	34	723,10	0	93,19%	93,19%	Завтрак	37 260,55	34 723,10	60,39

	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее комплексный обед для школьников 5-11 классов с компенсацией 100% стоимости питания	20	35	163	193	3 260	6 755	3 037,67	6 294,31	93,18%	93,18%	Комплексный обед	9 953,15	9274,34	165,33	1 533 326,63
	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее комплексный обед для школьников 5-11 классов с компенсацией 70% стоимости питания	0	4	163	193	0	772	0	719	93,19%	93,19%	Комплексный обед	772	719	165,33	118 872,27
ИТОГО с 01.01.2020 по 31.12.2020		292	39	163	193	47 596	7527	44354	7013				55123	51 367		4 826 217,33

№ п/п	Наименование государственного образовательного учреждения	Характеристика предоставляемых услуг по организации питания	Количество питающихся (чел.)		Плановое количество дней питания (дн.)		Плановое количество дето-дней питания (дето-дн/дн.)		Фактическое количество дето-дней питания (дето-дн/дн.)		Процент посещаемости		Наименование приема пищи (по каждой категории)	Общий объем рационов питания на период действия контракта	Общий объем рационов питания в учетном проседемости	Стоимость рациона питания (руб.)	Стоимость питания (руб.)
			По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе	По 5-ти дневной неделе	По 6-ти дневной неделе							
1	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов с компенсацией 100% стоимости питания	32	0	163	193	5 216	0	4851	0	93,00%	93,00%	Завтрак, обед	5 216	4 851	172,26	835 633,26
		Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов с компенсацией 70% стоимости питания	0	0	163	193	0	0	0	0	0,00%	0,00%	Завтрак, обед	0	0	172,26	0,00

	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак для школьников 1-4 классов с компенсацией 70% стоимости питания	274	0	163	193	44 662	0	41 625	0	93,2 0%	93,20%	Завт рак	44 662	41 625	63,36	2 637 360,00
	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее комплексный обед для школьников 5-11 классов с компенсацией 100% стоимости питания	17	50	163	193	2 771	9 650	2 583	8 994	93,2 0%	93,20%	Ком плек сный обед	12421	11 577	172,26	1 994 254,02
	Учащиеся, получающие льготное питание, включающее комплексный обед для школьников 5-11 классов с компенсацией 70% стоимости питания	0	2	163	193	0	386	0	360	93,2 0%	93,20%	Ком плек сный обед	386	360	172,26	62 013,60
ИТОГО с 01.01.2021 по 31.12.2021													62 685	58 413		5 529 260,88

ИТОГО: 10 355 478,21

Данная форма формируется по учреждению, с которым заключается контракт, исходя из расчета начальной (максимальной) цены контракта (Приложение 1.1 к техническому заданию)

** Коэффициент снижения определяется, как отношения ценового предложения Победителя конкурса к начальной (максимальной) цене Контракта.*

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Директор _____ /	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
--	--

Приложение № 2.1
к контракту № 07/395-20
от «___» _____ 20_ года

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

(заполняется согласно Приложению № 2.1 к Техническому заданию конкурсной документации)

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Директор _____ /	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
--	--

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

(заполняется согласно Приложению № 2.2 к Техническому заданию конкурсной документации)

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Директор _____ //	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
---	--

Приложение № 3
к контракту № 07/395-20
от « ____ » _____ 20_ года

Расчет объемов рационов питания на оказание услуг питания

(заполняется согласно Приложению № 1 к Техническому заданию конкурсной документации по учреждению, с которым заключается Контракт)

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Директор _____	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
--	---

Приложение № 4
к контракту № ____
от « ____ » _____ 20__ года

Предложение Исполнителя о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки

(заполняется согласно заявке Победителя и включается в контракт в случае наличия в заявке Победителя предложения о качественных, функциональных и об экологических характеристиках объекта закупки)

Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга Директор _____ /	Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев
--	--

Приложение № 5
к контракту № ____
от « ____ » _____ 20__ года

Конкретные показатели товара, используемого при оказании услуг

(включается в контракт в случае установления в конкурсной документации требования о предоставлении в составе первой части заявки конкретных показателей товаров, используемых при оказании услуг, соответствующих значениям, установленным конкурсной документацией, в соответствии с пп. «б» п. 3 ч. 4 ст. 54.4 Закона; заполняется согласно заявке Победителя)

<p>Заказчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 395 Красносельского района Санкт-Петербурга</p> <p>Директор _____ /</p>	<p>Поставщик: ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ»</p> <p>Генеральный директор _____ А.Е.Лебедев</p>
--	---