

Контракт № 253/25-ЭМ18

на оказание услуг по организации горячего питания в городском оздоровительном лагере дневного пребывания для нужд Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина (далее – ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина) в период летних каникул в 2025 году (далее – Услуги)

Идентификационный код закупки (ИКЗ) 2527814150826781401001000300000000244

Санкт-Петербург

"24" апреля 2025 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина (ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина), именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице Директора Фурсовой Надежды Анатольевны, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Общество с ограниченной ответственностью «РБЕ»** (ООО «РБЕ»), именуемое в дальнейшем "Исполнитель", в лице генерального директора Шокина Андрея Геннадьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Закон), заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем.

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на **оказание услуг по организации горячего питания в городском оздоровительном лагере дневного пребывания для нужд ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина в период летних каникул в 2025 году** (далее - услуги);

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, в том числе Описанием Объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Контракту), Расчетом цены Контракта (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. Блюда из согласованного цикличного меню должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1 к Описанию Объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту);

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг, утверждаемым Заказчиком, являющимся Приложением № 3 к настоящему Контракту;

2.4. Услуги оказываются по заявкам Заказчика в течение срока исполнения Контракта;

Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 12 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее, чем за 2,0 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). Заявки направляются Заказчиком в пределах срока, установленного пунктом 2.5 настоящего Контракта.

2.5. Сроки оказания услуг: с **06.06.2025г. по 18.06.2025г. включительно.**

Отпуск питания организуется в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым Заказчиком по согласованию с Исполнителем;

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресу: 197375, Санкт-Петербург, Новоколомяжский пр., дом 4, корпус 4, литер А.

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования (далее - услуги) в порядке, объеме, сроках и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью;

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

3.1.3. 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 и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания;

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

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

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

3.1.8. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с разработанным циклическим меню рационов горячего питания на основании Ассортиментного перечня основных групп продовольственных товаров и сырья и технологических карт на продукцию общественного питания (ГОСТ 31987-2012), включая рекомендуемые формы и информацию, содержащуюся в технологических картах) на каждое блюдо меню, разработанного Исполнителем;

3.1.9. Исполнитель определяет должностное лицо (должность), которое осуществляет визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических требований (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию

мер, направленных на устранение выявленных нарушений, а также определяет перечень форм учёта и отчётности по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий);

3.1.10. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика;

3.1.11. Предъявить результат услуг и направить Заказчику документ о приемке с приложением дополнительных документов (при наличии) в соответствии с условиями настоящего Контракта по окончании оказания услуг, счёт и счет-фактуру в виде отдельного документа;

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

3.1.13.. В течение 1 (Одного) рабочего дня 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 ХАССП.

3.1.14. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. 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;

3.1.15. Вывешивать согласованное руководителем организации, в которой организуется питание детей меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами;

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

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

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

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

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

3.1.21.1. Осуществлять техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока (при отсутствии Контракта на обслуживание оборудования с период исполнения обязательств по Контракту);

3.1.22. Обеспечить пищеблок Заказчика (при договорочном 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 договорочном типе пищеблока, а также доставку готового питания при организации питания посредством буфетов-распределов автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, должна предоставляться справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, который проводил дезинфекцию данного автомобиля;

При организации питания обучающихся посредством буфетов-распределов доставка питания осуществляется за 30 (Тридцать) минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным Заказчиком;

3.1.22.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления;

3.1.23. 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 салатной продукции. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной упаковке. Тара предоставляется Исполнителем;

3.1.24. 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;

3.1.25. Проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 4.8 Контракта;

3.1.26. В течение 3 (Трёх) 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;

3.1.27. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов 4-5 класса опасности;

3.1.28. 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;

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

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

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

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

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

3.1.32. 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;

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

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

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

3.3. Заказчик обязуется:

3.3.1. Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

3.3.2. Обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с положениями настоящего Контракта;

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

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

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

3.3.6. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, оформить отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефону/факсу/почте rbecontract@rbest.ru, rbegroup@rbest.ru, 8 (495) 640-40-70, в порядке, установленном в пункте 2.4 настоящего Контракта;

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

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

3.3.9. 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);

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

3.3.11. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы учреждения;

3.3.12. Производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 4.8 настоящего Контракта;

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

3.4. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

3.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в случае, если в ходе исполнения настоящего Контракта установлено, что Исполнитель перестал соответствовать установленным Законом о контрактной системе требованиям, установленным статьёй 31 Закона о контрактной системе и в иных случаях, предусмотренных гражданским законодательством Российской Федерации и положениями статьи 95 Закона;

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

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

4. Максимальное значение цены Контракта, срок и порядок расчетов

4.1. Цена Контракта составляет: **517 823 рубля 25 копеек (пятьсот семнадцать тысяч восемьсот двадцать три рубля 25 копеек)**, НДС не облагается согласно п. п. 5 п. 2 статьи 149 НК РФ;

Расчет цены Контракта, цена за единицу Услуги представлены в приложении № 2 к настоящему Контракту.

4.2. Цена Контракта включает в себя все затраты Исполнителя, связанные с исполнением Контракта, в том числе расходы на страхование, уплату налогов, пошлин, сборов и других обязательных платежей, которые Исполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Контракту в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.3. Источник финансирования Контракта: Внебюджетные средства (Средства бюджетных учреждений).

4.4. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком по цене единицы оказываемой Услуги исходя из фактического объёма оказываемых Услуг, но не превышающего Максимальное значение цены Контракта, указанное в пункте 4.1 настоящего Контракта, в течение 10 (Десяти) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке (в случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется счет-фактура, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в пункте 6.8 настоящего Контракта, являющиеся его неотъемлемой частью).

4.5. Оплата по Контракту осуществляется **без авансирования** 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. Стороны обязуются по требованию одной из сторон производить сверку расчетов и оформлять акт сверки взаиморасчетов за требуемый период в течение 10 (Десяти) рабочих дней с момента поступления такого требования.

4.9. 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 Приложении № 1 к настоящему Контракту «Описание Объекта закупки»;

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

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. По факту оказания услуг в соответствии с заявками Заказчика, направленными в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта Исполнитель предъявляет оказанные Услуги и направляет Заказчику согласно п.6.2 Контракта документ о приёмке оказанных

услуг;

6.2. Исполнитель в срок не более 5 (Пяти) рабочих дней с момента окончания срока оказания услуг в соответствии с заявкой Заказчика предъявляет результат оказанных Услуг, подписывает подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и направляет Заказчику документ о приемке (в случае если Исполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется счет-фактура, используемая при расчетах по налогу на добавленную стоимость).

К документу о приёмке, указанному в настоящем пункте, прилагается выставленный Исполнителем счёт;

6.3. В течение 15 (Пятнадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта Заказчик на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.2 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.4 настоящего Контракта:

а) подписывает подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика и возвращает 1 (один) экземпляр документа о приёмке Исполнителю;

б) В случае не согласия с документом о приёмке, представленным Исполнителем составляет, подписывает подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и направляет Исполнителю мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

6.4. 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.

6.4.1. Подписание Заказчиком документа о приёмке оказанных Услуг свидетельствует о проведении Заказчиком экспертизы своими силами и не требует составления отдельного документа по результатам экспертизы.

6.4.2. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом и/или уполномоченным представителем экспертной организации. 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.

В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов оказанных услуг Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

6.4.3. При отсутствии претензий относительно результатов оказанных услуг на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.5 настоящего Контракта, Заказчик подписывает документ о приёмке оказанных Услуг в срок, указанный в пункте 6.3 настоящего Контракта, со дня поступления Заказчику документа о приёмке.

При проведении Заказчиком экспертизы с привлечением экспертов, экспертных организаций сроки на приёмку начинают течь с момента получения экспертного заключения, но в пределах сроков, установленных в пункте 6.3 настоящего Контракта.

6.4.4. 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.

6.5. В случае создания приемочной комиссии в течение 20 (Двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.3 настоящего Контракта на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.2 настоящего Контракта, и результатов экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.4 настоящего Контракта:

а) члены приемочной комиссии подписывают подписями уполномоченных на подписание указанного документа лиц поступивший документ о приемке или в случае несогласия с документом о приёмке мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа;

6.6. Заказчик, 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 оказанных Услуг;

6.7. В случае получения в соответствии с пунктом 6.3 (б) 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.

6.8. Исполнитель устраняет все обнаруженные в ходе приемки недостатки своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в мотивированном отказе.

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

6.9. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания Заказчиком документа о приемке оказанных Услуг. Датой окончания оказания услуг считается дата, указанная в документе о приёмке оказанных Услуг, подписанном Сторонами. Обязательства Исполнителя по настоящему Контракту считаются исполненными после подписания Сторонами документа о приемке оказанных Услуг.

6.10. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 (Тридцать) минут с момента его уведомления.

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

Внесение исправлений в документ о приемке оказанных Услуг, оформленный в соответствии с настоящим разделом Контракта осуществляется путем подписания лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, исправленного документа о приемке оказанных услуг;

Документ о приёмке оказанных Услуг подписывается Сторонами не ранее устранения недостатков.

6.15. 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 Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств Заказчиком, Исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042.

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.

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 настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены Контракта.

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.

7.9. 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).

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

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

7.12. 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.

7.13. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта и не урегулирования претензий в досудебном порядке Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Контракта.

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

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

7.16. 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 не устанавливается.

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 5 (Пяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

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

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

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 60 (Шестидесяти) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

10. Рассмотрение и разрешение споров

10.1. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, Стороны могут разрешать путем переговоров, в том числе путём направления претензий (требований).

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 Контракта.

10.5. Сторона должна дать ответ на претензию по существу в срок не позднее 5 (Пяти) рабочих дней с даты получения претензии.

10.6. В претензии должны быть указаны: 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.

11. Срок действия Контракта и порядок изменения и расторжения Контракта

11.1. Настоящий Контракт считается заключенным в день подписания Контракта лицом, имеющим право действовать от имени Заказчика, и действует по 31.12.2025, а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

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

11.2. Изменение существенных условий настоящего Контракта при его исполнении не допускается за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных Законом, в том числе:

- по соглашению Сторон допускается изменение существенных условий Контракта, если при исполнении Контракта возникли независимые от Сторон обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения. Предусмотренные настоящим пунктом изменения могут быть

осуществлены в пределах доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации лимитов бюджетных обязательств на срок исполнения контракта на основании решения Правительства Санкт-Петербурга.

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

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

11.5. 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.

11.6. Стороны вправе отказаться от исполнения настоящего Контракта в одностороннем порядке в соответствии с положениями части 8 статьи 95 Закона.

11.7. 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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.10. 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.

11.11. 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;

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

11.12. 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.

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

11.14. 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.

11.15. 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.

11.16. Заказчик 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 5 (Пяти) 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 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.

13.4. 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 усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя.

13.8. Должностное лицо Заказчика, ответственное за исполнение настоящего Контракта специалист по закупкам Иваскевич Ирина Олеговна, ivaskevich@me.com, nazarovauv@mail.ru, 8-(812) 417-29-41, +79214451876.

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 Контракта;

Приложение № 3 - График оказания услуг;

16. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 253
Приморского района Санкт-Петербурга имени
капитана 1-го ранга П.И. Державина
(ГБОУ школа № 253 Приморского района
Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга
П.И. Державина)
197375, Санкт-Петербург, Новоколомяжский
пр., дом 4, корпус 4, литер А
Телефон: (812) 417-38-00, 417-25-75
school253spb@gmail.com
ИНН 7814150826, КПП 781401001
лицевой счет 0641028 в Комитете финансов
Санкт-Петербурга
БИК банка плательщика 014030106
Северо-Западное ГУ Банка России// УФК по

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
«РБЕ» (ООО «РБЕ»)
Адрес: 115280, г. Москва, вн. тер. г.
муниципальный округ Даниловский, проезд
Автозаводский 1-й дом 4, корп. 1. помещение
П.
ИНН 7717798160 КПП 772501001
ОРГН 5147746269039 ОКПО 17022789
Тел./факс: 8 (495) 640 40 70
Адрес электронной почты:
rbecontract@rbest.ru
rbegroup@rbest.ru
Банковский счет:
40702810500000003003
Корреспондентский счет:
30101810200000000823
БИК банка:

г. Санкт-Петербургу г. Санкт-Петербург
р/сч 03224643400000007200
к/сч 40102810945370000005
ОКТМО 40327000

044525823
Наименование банка:
ГПБ (АО)

От Заказчика
Директор ГБОУ школа № 253 Приморского
района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го
ранга П.И. Державина

От Исполнителя
Генеральный директор ООО «РБЕ»

_____/Фурсова Н.А./

_____/Шокин А.Г./

*Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени
Заказчика и Исполнителя*

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Раздел 1. Общие сведения

1.1. Предмет контракта (объект закупки): **оказание услуг по организации горячего питания в городском оздоровительном лагере дневного пребывания для нужд ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина в период летних каникул в 2025 году.**

1.2. Код по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 с указанием вида услуг, соответствующих объекту закупки (ОКПД2) 56.29.19.000: *Услуги по обеспечению питанием, осуществляемые по договору, прочие*

1.3. Период оказания услуг:

с 06.06.2025г. по 18.06.2025г. включительно;

1.4. Услуги включают в себя питание трехразовое (завтрак, обед, полдник):

- Завтрак, состоящий из горячего блюда, напитка, хлебобулочного изделия.
- Обед, состоящий из первого горячего блюда, второго горячего блюда с гарниром, салат, напиток, хлеб.
- Полдник, состоящий из горячего блюда, напитка, фруктов, молочных продуктов.

Раздел 2. Требования к функциональным, техническим и качественным характеристикам объекта закупки.

1. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

2. Тип пищеблока: сырьевой.

3. Организация питания осуществляется в соответствии с циклическими меню рационов питания, разработанными Исполнителем в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", предусматривающих ограничения, условия и порядок получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и настоящего технического задания в соответствии с принимаемыми и регистрируемыми заявками на питание от Заказчика.

4. Приготовление блюд осуществляется из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в детских домах, школах-интернатах различного типа, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи и детских спортивных оздоровительных лагерях.

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

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

- Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного союза от 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»;
- 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»;

Статья 469 Гражданского кодекса Российской Федерации

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

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

Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 28 января 2021 г. № 2;

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»;

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

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

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

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

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

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

Иными нормативными и нормативно-техническими документами (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

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

Раздел 3. Требования к контролю качества оказываемых услуг.

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.

Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

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 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС «Меркурий» на продукцию животного происхождения;
- иные документы, предусмотренные действующим законодательством, определяющими качество и безопасность пищевых продуктов.

Раздел 4. Требования к организации оказываемых услуг.

1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в детских домах, школах-интернатах различного типа, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи и детских спортивных оздоровительных лагерях согласно настоящему Описанию Объекта закупки.

Организация питания осуществляется на основе принципов здорового питания. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с назначениями лечащего врача. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические

требования к технологическим процессам приготовления блюд. Исполнитель обязан обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Исполнитель обязан предусмотреть обеспечение питания детей вне места оказания услуг в случае возникновения такой необходимости в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и настоящего Описания Объекта закупки. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2. 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 необходимо наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие 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). Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журналах бракеража пищевой продукции.

3. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью термометров. Исполнитель обязан обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотная тара и кухонная посуда.

4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов из алюминия. Не допускаются при организации питания пищевые продукты без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, не соответствующие требованиям технических регламентов Таможенного союза. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах, участках. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

5. В ходе оказания услуг по организации питания исполнитель обязан осуществлять

дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, дезинфекцию кузовов автотранспортных средств, используемых Исполнителем для транспортировки продуктов до места приготовления пищи. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке. 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. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

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.

6. При оказании услуг Исполнитель обязан укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. Обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в период всего срока действия контракта. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию гигиенического воспитания и обучения, медицинских осмотров персонала, выявление сотрудников с признаками заболеваний, контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством. К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке. Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от

рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (технологическими и технико-технологическими картами, журналом бракеража готовой пищевой продукции, журналом учета температурного режима холодильного оборудования, журналом учета температуры и влажности в складских помещениях санитарными правилами и иными обязательными документами в соответствии с законодательством), посудой и инвентарем в соответствии с установленными нормами, рабочей одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах. Обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи. Содержать помещения, выделенные для оказания услуг в надлежащем порядке с соблюдением правил и требований технического и пожарного надзора. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Осуществлять поверку весового оборудования, ремонт и ежемесячное техническое обслуживание технологического, вентиляционного и холодильного оборудования. Предоставить Заказчику копии договоров на оказание услуг. Обеспечить обучение техническому минимуму по эксплуатации холодильного, технологического и вентиляционного оборудования пищеблока работников, участвующих в организации услуг. Обеспечить эксплуатацию холодильного, технологического и вентиляционного оборудования пищеблока согласно инструкции и правил эксплуатации, разработанных предприятиями-изготовителями для каждого вида оборудования. Допускает к работе с оборудованием только обученных в установленном порядке работников, участвующих в организации услуг. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока мебели и иного имущества, предоставленного Заказчиком для оказания услуг. Обеспечить пищеблок Заказчика необходимыми полуфабрикатами, другими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика, 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. Исполнитель обязан проводить инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

8. Исполнитель должен иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу 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». Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий». В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Исполнитель обязан обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. Предоставить Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов IV-V класса опасности.

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

Раздел 5. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью объекта закупки

5.1. Приложение № 1 - Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в детских домах, школах-интернатах различного типа, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи и детских спортивных оздоровительных лагерях.

Приложение № 2- Меню рационов горячего питания.

Приложение 1
к Описанию Объекта закупки

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в детских домах, школах-интернатах различного типа, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи и детских спортивных оздоровительных лагерях.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья расположен на сайте Управления социального питания Санкт-Петербурга по адресу: <http://www.gov.spb.ru>, вкладка «Нормативные документы».

Заказчик:

Исполнитель:

От Заказчика

От Исполнителя

_____ Фурсова Н.А.

_____ Шокин А.Г.

Контракт подписан усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Заказчика и Исполнителя

Приложение 2
к Описанию Объекта закупки

Меню рационов горячего питания

Цикличное десятидневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед, полдник) для обеспечения питанием детей и подростков (7-11 лет) в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
1 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша пшенная с изюмом и маслом сливочным	180	2017	177	7,47	8,59	40,84	270
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	520			20,3	19,7	86,1	602
Обед							
Огурцы натуральные свежие	60	2017	71	0,42	0,06	1,14	7
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	200/5/5	2017	82	3,07	5,99	10,04	107
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	240	2008	235	17,27	19,75	37,20	381
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78

Итого за прием пищи:	790			26,6	27,6	112,1	790
Полдник							
Нектарины	100	2016	400	1,06	0,30	8,90	43
Булочка молочная	50	2008	477	3,70	4,76	18,61	149
Компот из клубники	200	АКП	39	0,00	0,00	16,30	66
Итого за прием пищи:	350			4,8	5,1	43,8	258
Всего за день:				51,7	52,4	242,0	1650

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
2 день							
Завтрак							
Блинчики кружевные с джемом	135/20	АКП	179	13,45	14,91	53,00	393
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	555			17,13	17,85	90,94	586
Обед							
Салат из свежих помидоров	60	2017	23	0,65	3,70	2,08	44
Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	200	2017	113	3,50	5,78	16,10	110
Плов со свининой	240	2017	265	19,72	17,40	43,63	420
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120

Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	765			28,88	28,11	119,70	837
Полдник							
Сырники из творога со сгущенным молоком	75/20	2008	219	11,19	11,60	28,56	261
Сок персиковый	200	2016	484	0,45	0	24,75	101
Итого за прием пищи:	295			11,64	11,60	53,31	362
Всего за день:				57,65	57,56	263,95	1785

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	30	2008	1	1,21	8,70	7,60	114
Каша манная молочная с маслом сливочным	180	АКП	219	14,26	7,80	27,73	256
Чай с сахаром (1 вариант)	200	2016	420	0,14	0,04	10,02	42
Пряник глазированный	25	АКП	172	1,40	0,70	18,58	90
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Итого за прием пищи:	535			17,41	17,54	74,23	548
Обед							
Салат из свеклы отварной	60	2017	52	0,88	3,65	5,17	57
Суп из овощей со свининой	200/5	2017	99	2,85	5,19	8,90	94

Оладьи из печени	90	2008	290	14,24	13,52	7,25	226
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,64	4,80	36,00	210
Соус сметанный	25	2008	371	0,37	1,00	1,62	17
Кисель из сока плодового натурального	200	2008	408	0,02	0	38,06	152
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	795			28,57	29,39	125,33	899
Полдник							
Ватрушка с творогом	60	2016	559	6,14	5,41	28,36	187
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106
Итого за прием пищи:	260			6,22	5,45	54,46	293
Всего за день:				52,20	52,38	254,02	1740

-

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
4 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	180	2008	189	6,57	11,10	26,75	234
Кофейный напиток	200	2008	432	1,60	1,80	22,36	112
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65

Итого за прием пищи:	520			17,15	20,14	79,64	570
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	2017	24	0,56	5,68	5,72	62
Суп картофельный с горохом и гречками	200/20	2008	99	5,17	4,73	32,08	200
Котлеты рубленые из птицы	90	2017	294	17,60	11,75	0,48	195
Капуста тушеная	150	2008	346	1,29	3,31	28,12	116
Компот из клубники	200	АКП	39	0,00	0,00	16,30	66
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	835			29,19	26,70	111,03	782
Полдник							
Абрикосы	100	2016	392	1,78	0,10	9,00	41
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Итого за прием пищи:	340			4,58	5,30	61,20	309
Всего за день:				50,92	52,14	251,87	1661

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	45	2008	2	2,03	1,95	26,85	122

Омлет с сыром запеченный	150	2016	231	15,47	14,35	19,50	257
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	520			20,01	17,49	78,82	530
Обед							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,73	6,10	4,40	76
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/5	2017	88	1,58	3,10	10,44	80
Жаркое по-домашнему	240	2017	259	18,64	19,50	38,14	405
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	31,16	142
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	770			26,56	29,99	112,47	846
Полдник							
Шарлотка с яблоками	100	2022	1065	5,15	5,31	48,22	243
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,46	0,10	28,00	114
Итого за прием пищи:	300			5,61	5,41	76,22	357
Всего за день:				52,18	52,89	267,51	1733

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
--------------	----------	---	---------------------------------------	----------	---------	-------------	--------------------------------

6 день							
Завтрак							
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	180	АКП	220	9,28	11,07	28,92	242
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	605			18,57	18,46	84,45	568
Обед							
Салат из свежих помидоров	60	2017	23	0,65	3,70	2,08	44
Рассольник ленинградский со свининой	200/5	2017	96	3,93	5,06	13,71	129
Тефтели мясные	100	2008	283	14,32	15,45	11,98	220
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,64	4,80	36,00	210
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	780			29,55	30,24	121,66	866
Полдник							
Вафли	50	АКП	5	3,45	3,64	30,25	140
Сок персиковый	200	2016	484	0,45	0	24,75	101
Итого за прием пищи:	250			3,90	3,64	55,00	241
Всего за день:				52,02	52,34	261,11	1675

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
7 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	30	2008	1	1,21	8,70	7,60	114
Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/10	2016	239	15,80	11,35	37,93	369
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Нектарины	100	2016	400	1,06	0,30	8,90	43
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	515			20,18	21,14	77,10	633
Обед							
Огурцы натуральные свежие	60	2017	71	0,42	0,06	1,14	7
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	200/5/5	2017	82	3,07	5,99	10,04	107
Котлета рыбная любительская	90	2008	241	14,67	14,10	8,98	176
Пюре картофельное	150	2008	335	3,33	5,48	34,02	234
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	790			27,89	27,59	111,64	829
Полдник							
Пирожок печеный с капустой и яйцом	60	2016	583	4,88	5,59	23,81	161
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106

Итого за прием пищи:	260			4,96	5,63	49,91	267
Всего за день:				53,03	54,36	238,65	1729

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"	180	2008	190	12,14	11,02	29,80	289
Кофейный напиток	200	2008	432	1,60	1,80	22,36	112
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	520			20,02	17,96	74,49	562
Обед							
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	2017	42	1,09	3,76	6,19	63
Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	200	2017	113	3,50	5,78	16,10	110
Гуляш	100	2017	260	13,67	11,02	2,77	123
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	181	5,72	4,41	39,44	209
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	775			28,71	26,36	120,71	762

Полдник							
Блинчики кружевные со сгущенным молоком	135/20	АКП	178	10,45	10,98	53,00	374
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80
Итого за прием пищи:	355			10,65	10,98	72,00	454
Всего за день:				59,38	55,30	267,20	1778

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	45	2008	2	2,03	1,95	26,85	122
Макароны отварные с сыром	180/20	2017	204	14,22	13,86	30,56	320
Чай с молоком с сахаром (1 вариант)	200	2016	421	1,42	1,48	11,94	66
Абрикосы	100	2016	392	1,78	0,10	9,00	41
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	570			21,38	18,14	90,88	614
Обед							
Салат из свеклы отварной	60	2017	52	0,88	3,65	5,17	57
Суп из овощей со свининой	200/5	2017	99	2,85	5,19	8,90	94
Котлеты "Особые"	90	2008	273	14,83	15,05	14,20	288
Картофель отварной с зеленью	150	2016	348	3,09	4,76	24,83	155
Кисель из сока плодового натурального	200	2008	408	0,02	0	38,06	152

Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	770			26,24	29,88	119,49	889
Полдник							
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Ватрушка с повидлом	60	2016	558	3,29	4,31	17,01	167
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	31,16	142
Итого за прием пищи:	360			7,43	6,87	66,17	416
Всего за день:				55,05	54,89	276,54	1919

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
10 день							
Завтрак							
Яйцо вареное	50	2008	213	6,35	5,75	5,35	79
Каша жидкая гречневая молочная с маслом сливочным	180	2017	183	9,35	11,68	35,84	397
Чай с сахаром (1 вариант)	200	2016	420	0,14	0,04	10,02	42
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	555			18,17	18,52	74,04	629
Обед							
Салат "Школьные годы"	60	2008	29	0,66	6,07	10,87	65

Суп картофельный с фасолью	200	2017	102	5,93	6,13	16,99	134
Шницель рубленый куриный	90	2016	338	12,49	8,56	11,38	128
Рагу овощное с кабачками	150	АКП	202	4,29	7,31	18,35	79
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	765			28,02	29,34	112,02	655
Полдник							
Шарлотка с яблоками	100	2022	1065	5,15	5,31	48,22	243
Сок персиковый	200	2016	484	0,45	0	24,75	101
Итого за прием пищи:	300			5,60	5,31	72,97	344
Всего за день:				51,79	53,17	259,03	1628

Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	51,7	52,4	242,0	1650,0
Всего за 2 день:	57,7	57,6	264,0	1785,0
Всего за 3 день:	52,2	52,4	254,0	1740,3
Всего за 4 день:	50,9	52,1	251,9	1661,0
Всего за 5 день:	52,2	52,9	267,5	1733,0
ИТОГО:	264,7	267,3	1279,3	8569,3
В среднем за 1 неделю:	52,9	53,5	255,9	1713,9
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	28%	60%	
Всего за 6 день:	52,0	52,3	261,1	1675,0

Всего за 7 день:	53,0	54,4	238,7	1729,0
Всего за 8 день:	59,4	55,3	267,2	1778,0
Всего за 9 день:	55,1	54,9	276,5	1919,0
Всего за 10 день:	51,8	53,2	259,0	1628,0
ИТОГО:	271,3	270,1	1302,5	8729,0
В среднем за 2 неделю:	54,3	54,0	260,5	1745,8
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	28%	60%	
В среднем за 10 дней:	53,6	53,7	258,2	1729,8

Сборники рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НИ СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — ___с. Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., под редакцией Куткиной М.Н.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с.

ТК - Реестр технологических карт на блюда и кулинарные изделия

Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

**Цикличное десятидневное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед, полдник) для обеспечения
питанием детей и подростков (12-18 лет) в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием**

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
1 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша пшенная с изюмом и маслом сливочным	200	2017	177	8,32	9,10	45,50	298
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	540			21,2	20,2	90,7	630
Обед							
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,10	1,90	11
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2017	82	4,25	6,49	18,58	125
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	280	2008	235	20,18	21,04	35,90	386
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	920			31,0	29,5	120,1	817
Полдник							
Нектарины	100	2016	400	1,06	0,30	8,90	43
Булочка молочная	80	2008	477	5,90	7,60	29,78	238

Компот из клубники	200	АКП	39	0,00	0,00	16,30	66
Итого за прием пищи:	380			7,0	7,9	55,0	347
Всего за день:				59,1	57,6	265,8	1794

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
2 день							
Завтрак							
Блинчики кружевные с джемом	135/20	АКП	179	13,45	14,91	53,00	393
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Итого за прием пищи:	555			17,13	17,85	90,94	586
Обед							
Салат из свежих помидоров	100	2017	23	0,65	3,70	2,08	44
Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	250	2017	113	4,38	7,23	20,13	138
Плов куриный	280	2016	331	25,41	17,68	59,21	531
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,44	0	29,56	120
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	910			36,59	30,29	146,82	1013
Полдник							
Сырники из творога со сгущенным молоком	75/20	2008	219	11,19	11,60	28,56	261

Сок персиковый	200	2016	484	0,45	0	24,75	101
Итого за прием пищи:	295			11,64	11,60	53,31	362
Всего за день:				65,36	59,74	291,07	1961

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Завтрак							
Бутерброд с маслом	30	2008	1	1,21	8,70	7,60	114
Каша манная молочная с маслом сливочным	200	2008	189	7,89	9,66	29,48	230
Чай с сахаром (1 вариант)	200	2016	420	0,14	0,04	10,02	42
Пряник глазированный	50	АКП	172	2,80	1,40	37,16	180
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Итого за прием пищи:	580			12,44	20,10	94,56	612
Обед							
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,09	8,62	95
Суп из овощей со свининой	250/5	2017	99	3,21	6,25	11,12	115
Оладьи из печени	100	2008	290	15,81	15,01	8,05	251
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,52	5,40	48,00	270
Кисель из сока плодового натурального	200	2008	408	0,02	0	38,06	152
Соус сметанный	25	2008	371	0,37	1,00	1,62	17
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	945			32,97	34,98	143,80	1043
Полдник							
Ватрушка с творогом	75	2016	559	6,82	6,01	31,48	208
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106
Итого за прием пищи:	275			6,90	6,05	57,58	314
Всего за день:				52,30	61,12	295,94	1968

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
4 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	2008	189	8,29	12,32	29,69	260
Кофейный напиток	200	2008	432	1,60	1,80	22,36	112
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Итого за прием пищи:	555			20,02	21,81	90,09	634
Обед							
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	2017	24	0,94	9,49	9,55	104
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2008	99	6,46	5,91	40,10	250
Котлеты рубленые из птицы	100	2017	294	19,36	12,93	0,53	215

Капуста тушеная	200	2008	346	1,72	4,40	37,40	154
Компот из клубники	200	АКП	39	0,00	0,00	16,30	66
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	915			33,04	33,96	132,21	931
Полдник							
Абрикосы	100	2016	392	1,78	0,10	9,00	41
Печенье	40	АКП	171	2,80	5,20	29,20	176
Сок яблочный	200	2016	484	0	0	23,00	92
Итого за прием пищи:	340			4,58	5,30	61,20	309
Всего за день:				57,64	61,07	283,50	1874

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
5 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	45	2008	2	2,03	1,95	26,85	122
Омлет с сыром запеченный	200	2016	231	20,58	19,09	25,94	342
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Яблоки	100	2016	403	0,40	0,40	9,80	44
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	570			25,12	22,23	85,26	615

Обед							
Винегрет овощной	100	2008	51	1,21	8,17	7,33	136
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2017	88	1,94	5,94	9,26	109
Жаркое по-домашнему	280	2017	259	22,37	23,40	45,77	486
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	8,94	7,53	52,46	334
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	31,16	142
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	1110			40,07	46,33	174,30	1350
Полдник							
Шарлотка с яблоками	100	2022	1065	5,15	4,31	48,22	243
Компот из апельсинов	200	2008	399	0,46	0,10	28,00	114
Итого за прием пищи:	300			5,61	4,41	76,22	357
Всего за день:				70,79	72,97	335,78	2322

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
6 день							
Завтрак							
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	АКП	220	10,30	12,29	32,10	269
Какао-напиток на молоке	200	2016	415	3,86	3,84	14,70	108

Завтрак							
Бутерброд с маслом	30	2008	1	1,21	8,70	7,60	114
Запеканка из творога с молоком сгущенным	180/20	2016	239	19,75	14,19	47,41	461
Чай с лимоном и сахаром (1 вариант)	200	2016	423	0,18	0,04	10,14	42
Нектарины	100	2016	400	1,06	0,30	8,90	43
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	30	ТК	1	2,31	0,90	15,03	77
Итого за прием пищи:	560			24,51	24,13	89,08	737
Обед							
Огурцы натуральные свежие	100	2017	71	0,70	0,10	1,90	11
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	250/5/5	2017	82	3,25	6,49	18,58	125
Котлета рыбная любительская	100	2008	241	16,14	15,51	9,88	194
Пюре картофельное	200	2008	335	4,43	7,29	45,25	311
Напиток из плодов шиповника	200	2008	441	0,68	0,28	21,62	124
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	40	ТК	1	3,08	1,20	20,04	103
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	940			30,92	31,35	133,06	946
Полдник							
Пирожок печеный с капустой и яйцом	60	2016	583	4,88	5,59	23,81	161
Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106
Итого за прием пищи:	260			4,96	5,63	49,91	267
Всего за день:				60,39	61,11	272,06	1950

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная	№ рецептуры или	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.

		документация /сборник рецептур/	технологической карты				
8 день							
Завтрак							
Сыр (порциями)	15	2008	14	3,95	3,99	0	52
Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"	180	2008	190	13,48	12,23	33,08	321
Кофейный напиток	200	2008	432	1,60	1,80	22,36	112
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Вафли обогащенные	20	ТК	5	0,90	5,80	12,60	106
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	540			24,96	27,07	98,57	763
Обед							
Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	2017	42	1,82	6,27	10,31	105
Суп-лапша домашняя с птицей и зеленью	250	2017	113	4,38	7,23	20,13	138
Гуляш	100	2017	260	16,40	13,22	3,32	148
Каша гречневая рассыпчатая	200	2008	181	7,62	5,87	52,53	278
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88	114
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	915			34,95	33,98	142,50	925
Полдник							
Блинчики кружевные со сгущенным молоком	135/20	АКП	178	10,45	10,98	53,00	374
Сок мультифрукт	200	2016	484	0,20	0	19,00	80

Итого за прием пищи:	200			10,65	10,98	72,00	454
Всего за день:				70,55	72,04	313,07	2142

-							
Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом	45	2008	2	2,03	1,95	26,85	122
Макароны отварные с сыром	200/25	2017	204	14,30	13,71	40,32	374
Чай с молоком с сахаром (1 вариант)	200	2016	421	1,42	1,48	11,94	66
Абрикосы	100	2016	392	1,78	0,10	9,00	41
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	595			21,46	17,99	100,64	668
Обед							
Салат из свеклы отварной	100	2017	52	1,47	6,09	8,62	95
Суп из овощей со свининой	245/5	2017	99	3,21	6,25	11,12	115
Котлеты "Особые"	100	2008	273	17,35	16,24	16,61	327
Картофель отварной с зеленью	200	2016	348	4,12	5,34	33,10	206
Кисель из сока плодового натурального	200	2008	408	0,02	0	38,06	152
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Итого за прием пищи:	920			30,74	35,15	135,84	1038

Полдник							
Йогурт в индивидуальной упаковке, м.д.ж. 2,5%	100	АКП	3	3,10	2,50	18,00	107
Ватрушка с повидлом	75	2016	558	4,31	5,39	26,28	209
Компот из кураги	200	2008	401	1,04	0,06	31,16	142
Итого за прием пищи:	375			8,45	7,95	75,44	458
Всего за день:				60,65	61,09	311,92	2164

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
10 день							
Завтрак							
Яйцо вареное	50	2008	213	6,35	5,75	5,35	79
Каша жидкая гречневая молочная с маслом сливочным	200	2017	183	9,67	10,14	36,79	305
Чай с сахаром (1 вариант)	200	2016	420	0,14	0,04	10,02	42
Груши	100	2016	396	0,40	0,30	10,30	46
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Итого за прием пищи:	575			18,49	16,98	74,99	537
Обед							
Салат "Школьные годы"	100	2008	29	1,10	6,97	18,15	109
Суп картофельный с фасолью	250	2017	102	7,41	7,66	21,24	168
Шницель рубленый куриный	100	2016	338	13,74	9,42	12,52	141
Рагу овощное с кабачками	150	АКП	202	5,71	9,72	24,41	105

Напиток из варенья	200	2008	439	0,08	0,04	26,10	106
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	ТК	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТК	2	2,64	0,48	15,80	78
Мармелад	30	ТК	14	0,45	2,76	19,26	104
Итого за прием пищи:	915			33,06	37,80	150,00	875
Полдник							
Шарлотка с яблоками	100	2022	1065	5,15	4,31	48,22	243
Сок персиковый	200	2016	484	0,45	0	24,75	101
Итого за прием пищи:	300			5,60	4,31	72,97	344
Всего за день:				57,15	59,09	297,96	1756

Дни	Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	59,13	57,55	265,81	1794,00
Всего за 2 день:	65,36	59,74	291,07	1961,17
Всего за 3 день:	52,30	61,12	295,94	1968,21
Всего за 4 день:	57,64	61,07	283,50	1874,06
Всего за 5 день:	70,79	72,97	335,78	2321,64
ИТОГО:	305,23	312,44	1472,10	9919,08
В среднем за 1 неделю:	61,05	62,49	294,42	1983,82
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	28%	59%	
Всего за 6 день:	57,76	58,43	289,62	1875,87
Всего за 7 день:	60,39	61,11	272,06	1950,07
Всего за 8 день:	70,55	72,04	313,07	2142,28

Всего за 9 день:	60,65	61,09	311,92	2163,84
Всего за 10 день:	57,15	59,09	297,96	1756,17
ИТОГО:	306,49	311,75	1484,63	9888,23
В среднем за 2 неделю:	61,30	62,35	296,93	1977,65
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	12%	28%	60%	
В среднем за 10 дней:	61,17	62,42	295,67	1980,73

Сборники рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016. — ____с. Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с., под редакцией Куткиной М.Н.

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2017.-544 с.

ТК - Реестр технологических карт на блюда и кулинарные изделия

Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.

От Заказчика

От Исполнителя

Фурсова Н.А

Шокин А.Г.

Контракт подписан лицами, имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя

Расчет цены Контракта

(заполняется с учетом предложения победителя)

(заполняется с учетом предоставленной информации)						
Категория питающихся	Количество питающихся (чел)	Наименование приема пищи	Количество дней питания	Количество <u>дето-дней</u>	Стоимость однодневного рациона питания (ЗАВТРАК, ОБЕД, ПОЛДНИК) (в руб.) с учетом Коэффициента, учитывающий форму организации социального питания в государственных учреждениях СПб	Итого стоимость оказываемых услуг Исполнителем (руб)
Дети и подростки Возраст с 7 до 11 лет	125	Завтрак, обед, полдник	7	875	479,78	419 807,50
Дети и подростки Возраст 12 -18 лет	25		7	175	560,09	98 015,75
ИТОГО:						517 823,25

Цена Контракта составляет: 517 823 рубля 25 копеек (пятьсот семнадцать тысяч восемьсот двадцать три рубля 25 копеек), НДС не облагается согласно п. п. 5 п. 2 статьи 149 НК РФ.

Заказчик:

Исполнитель:

От Заказчика

От Исполнителя

Фурсова Н.А.

Шокин А.Г.

Контракт подписан лицами, имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя

График оказания услуг

ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И.
Державина

Прием пищи	Обучающиеся в возрасте с 7 до 11 лет	Обучающиеся в возрасте с 12 лет и старше
время приема пищи		
завтрак	9:35 – 11:00	11:35 – 11:55
обед	12:35 – 14:30	13:50 – 15:00
полдник	..	..

Заказчик:

Исполнитель:

От Заказчика

От Исполнителя

Фурсова Н.А.

Шокин А.Г

Контракт подписан лицами, имеющими право действовать от имени Заказчика и Исполнителя



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 01 36 8C B2 7B A8 F5 F7 B2 28

Владелец: Фурсова Надежда Анатольевна
Действие: с 28.04.2021 по 28.04.2026