

ДОГОВОР № РБЕ-ЕСПСЗ-0172200004923000365/583пит
соисполнения на оказание услуг по организации горячего питания в ГБОУ школа № 583
Приморского района Санкт-Петербурга в 2024-2025 годах

г. Санкт-Петербург

«02» мая 2024 г.

Общество с ограниченной ответственностью «РБЕ» (ООО «РБЕ»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Шокина Андрея Геннадьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и

Общество с ограниченной ответственностью «ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАД» (ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»), именуемое в дальнейшем «Соисполнитель», в лице Генерального директора Ликучева Дениса Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор соисполнения (далее - Договор) о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Исполнитель поручает, а Соисполнитель принимает на себя обязательство на оказание услуг по организации горячего питания (далее - услуги) в ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение) в 2024 -2025 годах;

1.2. Соисполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Договора, а также Описанием объекта закупки (Приложение № 1 к настоящему Договору), Расчёт цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к настоящему Договору) и по критерию "Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки" (Приложение № 4 к настоящему Договору), являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора, а Исполнитель обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Договором.

1.3. Настоящий Договор заключается в рамках исполнения Контракта № 0172200004923000365/583пит (далее по тексту «Контракт»), заключенного с ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Заказчик) (ОГРН: 1037832007740, ИНН: 7814104266) (открытый конкурс в электронной форме, реестровый № закупки 0172200004923000365, ИКЗ 232781410426678140100100500015629244).

1.4. Настоящий Договор заключается в соответствии с требованиями п. 3.1.30. Контракта. Соисполнитель, на дату заключения настоящего Договора, является СМП.

2. Порядок, сроки и место оказания услуг

2.1. Требования Исполнителя к меню основного (организованного) питания, разработанными Исполнителем, указаны в Приложении № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Договору.

2.2. Блюда из согласованного цикличного меню должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Договору);

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

2.4. Услуги оказываются по заявкам Исполнителя в течение срока исполнения Договора; Исполнитель направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Исполнителя, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

2.5. Срок оказания услуг: с даты заключения настоящего Договора по 31.05.2025 года;

2.6. Оказание услуг осуществляется по адресу: **197373, г. Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, д. 14, лит. А.**

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Соисполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам

начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные Исполнителем сроки и в установленных Исполнителем объемах, а также на условиях, предусмотренных настоящим Договором и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.

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

3.1.2. Принимать и регистрировать заявки на питание от Исполнителя.

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).

3.1.3.1. Обеспечивать проведение мероприятий по контролю качества оказываемых услуг путем проведения лабораторных испытаний не реже 1 раза в квартал, а также по требованиям Исполнителя в рамках риск-ориентированного подхода к контролю качества готовых блюд и/или продуктов, используемых при их приготовлении.

При осуществлении отбора проб (образцов), направляемых для проведения лабораторных испытаний, осуществляемых в соответствии с нормативной документацией силами аккредитованной лаборатории, Соисполнитель привлекает к такому отбору представителей Исполнителя и Заказчика, а также представителя аккредитованной лаборатории. Количество проб (образцов), направляемых не реже 1 раза в квартал на лабораторные испытания по микробиологическим и физико-химическим показателям, должно соответствовать требованиям Регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся, утвержденного распоряжением Управления социального питания. Отбор проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления пищи) на усмотрение Исполнителя может производиться на его складах либо на складах Заказчика (пищевая продукция Заказчика). Перечень продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд, пробы (образцы) которых направляются для проведения лабораторных испытаний, определяется по согласованию с Исполнителем, а также с Заказчиком, в случае инициирования их проведения Заказчиком в соответствии с настоящим пунктом.

3.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Исполнителя, предусмотренными в Приложении № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Договору и по согласованию с Исполнителем утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания. Разработанное меню основного (организованного) питания включается в состав настоящего Договора после его утверждения в соответствии с п. 11.9 настоящего Договора и является Приложением № 4 к настоящему Договору.

3.1.4.1. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Исполнителя, предусмотренными в Приложении № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Договору и по согласованию с Заказчиком и Исполнителем утверждать меню дополнительного питания и перечень буфетной продукции.

3.1.5. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания (в случае, если объектом закупки предусмотрено оказание услуг дополнительного питания). Не допускать исключения горячего питания из меню основного (организованного) питания, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

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

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

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

3.1.7. В течение 5 (Пяти) рабочих дней с даты заключения настоящего Договора предоставить Исполнителю сведения:

- о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ) 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 Исполнителя;

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

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

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

3.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

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

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

3.1.11. Обеспечивать наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации в производственных помещениях Заказчика 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).

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

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

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

3.1.14.1. С даты заключения Договора осуществлять техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования пищеблока (при отсутствии договора на обслуживание оборудования с момента заключения настоящего договора).

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

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

3.1.16. В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций (МР 2.3.6.0233-21), утвержденных Руководителем Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 02.03.2021 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

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

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

3.1.18. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 1.2 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Договору.

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

3.1.19. Направлять Исполнителю документ о приемке с приложением дополнительных документов, указанных в пункте 6.8 настоящего Договора (далее - документ о приемке), в соответствии с условиями настоящего Договора по окончании оказания услуг.

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

3.1.19.1. Проводить сверку расчетов с Исполнителем ежемесячно в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Договора.

3.1.20. В течение 10 дней с даты заключения настоящего Договора, а также в случае досрочного расторжения Договора либо по истечении срока действия Договора провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика, в случае инициирования данной инвентаризации Заказчиком.

3.1.21. Обеспечивать своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства. **Предоставить Исполнителю и Заказчику копию договора на оказание услуг по сбору, транспортировке и организации размещения отходов III-V класса опасности.**

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

3.1.23. Получить от Исполнителя, на срок действия настоящего Договора и Договора, доступ к недвижимому имуществу, соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иному имуществу, необходимому для оказания услуг, соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, которое было передано Исполнителю Заказчиком на основании договора безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Исполнителя, 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».

3.1.24. Своевременно размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

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

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Предоставлять Исполнителю, а также Заказчику ежедневное меню горячего питания в виде

электронной таблицы в формате XLSX для размещения его на официальных сайтах общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

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

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

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

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

3.1.29. В срок не более 5 (пяти) рабочих дней со дня заключения настоящего Договора представить Исполнителю декларацию о принадлежности соисполнителя из числа СМП и СОНО к субъектам малого предпринимательства, социально ориентированной некоммерческой организации, составленную в простой письменной форме, подписанную руководителем (иным уполномоченным лицом) субъекта малого предпринимательства, для уведомления Заказчика в соответствии с требованием п. п. 3.1.31. Договора.

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

3.2. Соисполнитель вправе:

3.2.1. Требовать от Исполнителя произвести приемку услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Договором.

3.2.2. Требовать от Исполнителя своевременной оплаты оказанных услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Договором.

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

3.2.4. **Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Договора.**

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

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 Договором.

3.3. Исполнитель обязуется:

3.3.1. Обеспечить приемку оказанной услуги в соответствии с положениями настоящего Договора.

3.3.2. Провести экспертизу для проверки предоставленных Соисполнителем результатов, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям настоящего Договора.

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

3.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 7 настоящего Договора.

3.3.5. Своевременно направлять Соисполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Договора, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

3.3.6. В течение одного рабочего дня с даты заключения настоящего Договора проверить у Соисполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Соисполнителя.

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

санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

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

3.3.10. Проводить сверку расчетов с Соисполнителем ежемесячно в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Договора.

3.3.11. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством и настоящим Договором.

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать от Соисполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору и надлежащим образом оформленных документов, указанных в настоящем Договоре и подтверждающих исполнение обязательств по настоящему Договору.

3.4.2. Проверять ход и качество выполнения Соисполнителем условий настоящего Договора.

3.4.3. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Соисполнителя по настоящему Договору.

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

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

3.4.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения настоящего Договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

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

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

4. Максимальное значение цены Договора, срок и порядок расчетов

4.1. Максимальное значение цены Договора составляет 13 071 926 рублей 07 копеек (Тринадцать миллионов семьдесят одна тысяча девятьсот двадцать шесть рублей 07 копеек), в т. ч. НДС 20%.

Сумма цен единиц услуги установлена в Расчете цены оказываемых услуг (Приложение N 2 к настоящему Договору). За единицу услуги Стороны договорились принимать 1 (Один) рацион соответствующего контингента.

Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги соответствующего контингента исходя из фактического объема оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены Договора;

4.2. Максимальное значение цены Договора включает в себя все расходы Соисполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Договору, в том числе, но не ограничиваясь: расходы на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, расходы по оплате таможенных пошлин, налогов, сборов и других обязательных платежей, которые Соисполнитель должен выплатить в связи с выполнением обязательств по Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

4.4. Авансирование по настоящему Договору не предусмотрено.

4.5. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Исполнителем в срок 7 (Семь) рабочих дней с даты подписания Исполнителем документа о приемке (в случае если Соисполнитель является плательщиком налога на добавленную стоимость, им формируется документ с функциями счет-фактуры, используемой при расчетах по налогу на добавленную стоимость, и документа о приемке, к которому в качестве дополнительных документов Исполнителем приложены документы, указанные в пункте 6.8 настоящего Договора, являющиеся его неотъемлемой частью.

В то же время Соисполнитель вправе сформировать и направить Исполнителю счет-фактуру в

виде отдельного документа.

4.6. Оплата по Договору, по согласованию сторон, может быть частично осуществлена через предварительную оплату (авансирование), в размере начиная с 15 % от суммы платежа, по безналичному расчету путем перечисления Исполнителем денежных средств на расчетный счет Соисполнителя, указанный в разделе 16 настоящего Договора.

4.6.1. Оплата согласованного аванса, в соответствии с п. 4.6. Договора, осуществляется на основании выставленного счета Соисполнителя.

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

4.7. Сумма, подлежащая уплате Исполнителем 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 Договора, 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 Соисполнителем.

4.8. Обязанности Исполнителя по оплате оказанных услуг считаются исполненными с момента списания денежных средств со счета Исполнителя.

4.9. 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.

4.10. Суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком соответствии с Законом и настоящим Договором, удерживаются Исполнителем из суммы, подлежащей оплате Соисполнителю.

5. Качество оказываемых услуг

5.1. Соисполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией и определенным в пункте 4 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Договору "Описание объекта закупки".

Соисполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в пункте 5 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Договору "Описание объекта закупки".

5.2. Оценка уровня организации социального питания осуществляется в соответствии с Порядком проведения оценки уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, утвержденным постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 N 873 "О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге" и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга".

5.3. Соисполнитель 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 Исполнителя, направленными в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Договора Соисполнитель формирует согласно п. 6.2. Договора документ о приеме.

6.1.1. В декабре 2024 года Соисполнитель формирует документ о приемке не позднее 20.12.2024 г по факту оказанных услуг в соответствии с настоящим разделом Договора.

6.1.2. За услуги, оказанные в декабре 2024 года, не включенные в документ о приемке в соответствии с разделом 6.1.1 настоящего Договора Соисполнитель формирует документ о приемке в соответствии с настоящим разделом Договора

6.2. Сторонами оформляется документ о приемке, являющийся сводным реестром составленных в календарном месяце, но в пределах срока, установленного пунктом 11.1 настоящего Договора, актов

промежуточной приемки.

Для этого Соисполнитель в срок не более 3 (трех) рабочих дней с даты окончания оказания услуг в календарном месяце в соответствии с заключительной заявкой, направленной в текущем календарном месяце, формирует, подписывает и передает Исполнителю документ о приемке

При этом в документ о приемке подлежит включению информация об услугах, оказанных в календарном месяце, но в пределах срока, установленного пунктом 11.1 настоящего Договора, в строгом соответствии с составленными в течение указанного срока актами промежуточной приемки.

6.3. К документу о приемке, предусмотренному пунктом 6.2 настоящего Договора, должны быть приложены следующие документы, являющиеся его неотъемлемой частью:

- счет на оплату услуг;

При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет предусмотренная пунктом 6.3 настоящего Договора информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.4. Датой поступления Исполнителю документа о приемке, подписанного Соисполнителем, считается дата передачи документа Исполнителю на бумажных носителях.

6.5. В течение 20 (Двадцати) рабочих дней со дня поступления документа о приемке в соответствии с пунктом 6.4 настоящего Договора, Исполнитель, на основании изучения документов, предусмотренных пунктом 6.3 настоящего Договора, и результатов экспертизы, проведенной Заказчиком в соответствии с пунктом 6.2 Контракта, осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает документ о приемке;

б) формирует мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа, в том числе на основании отказа Заказчика, в соответствии с пунктами 6.2. – 6.6., 6.11. Контракта, если отказ Заказчика от подписания документа о приемке по Контракту был, в свою очередь, связан с ненадлежащим исполнением Соисполнителем своих обязательств в рамках настоящего Договора.

6.5.1. Исполнитель имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Договора и фактически принятых услугах в документе о приемке.

6.6. В случае получения в соответствии с пунктом 6.5. настоящего Договора мотивированного отказа от подписания документа о приемке Соисполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Исполнителю документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом Договора.

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

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

6.8. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания документа о приемке Исполнителем.

Обязательства Соисполнителя по настоящему Договору в объеме, указанном в документе о приемке, считаются исполненными после подписания Сторонами документа о приемке.

6.9. Внесение исправлений в документ о приемке, оформленный в соответствии с настоящим разделом Договора, осуществляется путем формирования, подписания подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Соисполнителя, исправленного документа о приемке.

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

Срок исправления Соисполнителем документа о приемке при поступлении от Исполнителя уведомления об уточнении составляет 3 дня.

6.10. Исполнитель вправе не отказывать в приемке результатов исполнения Договора либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов, либо этой услуги условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Соисполнителем.

7. Ответственность Сторон

7.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Договором, в соответствии с законодательством

Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

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

7.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Соисполнитель 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 Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного настоящим Договором срока исполнения обязательства.

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

7.5. В случае неисполнения либо ненадлежащего исполнения обязательств Соисполнителем, предусмотренных Договором/Договором, оплата по Договору может быть осуществлена Исполнителем путем выплаты Соисполнителю суммы, уменьшенной на сумму неустоек (пеней, штрафов), убытков, удержанных Исполнителем с Соисполнителя при проведении взаиморасчетов по Договору, в т. ч. удержанных из обеспечения исполнения Договора (банковской гарантии).

7.6. В случае наложения Заказчиком штрафных санкций на Исполнителя, в соответствии с п. 7.7. и 7.8. Контракта, по причине неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, Соисполнитель возмещает Исполнителю указанные штрафные санкции в полном объеме в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента направления уведомления Исполнителем Соисполнителю.

7.7. В случае просрочки исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Соисполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель направляет Соисполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.8. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Соисполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Договором, не может превышать цену Договора.

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

7.10. В случае неисполнения Соисполнителем условий настоящего Договора Исполнитель вправе обратиться в суд с требованием о расторжении настоящего Договора.

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

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

7.13. При расторжении Договора в связи с односторонним отказом Стороны Договора от исполнения Договора другая Сторона Договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8. Обстоятельства непреодолимой силы

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

8.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5 (Пяти) календарных дней с даты их возникновения или

прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Договору, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

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

8.4. Если одна из Сторон не направит или несвоевременно направит документы, указанные в пунктах 8.2 - 8.3 настоящего раздела, то такая Сторона не вправе ссылаться на возникновение обстоятельства непреодолимой силы в целях обоснования неисполнения и(или) ненадлежащего исполнения обязательства по настоящему Договору, 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 Договору.

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

9. Рассмотрение и разрешение споров

9.1. Все споры, возникающие из настоящего Договора, Стороны могут разрешать путем переговоров.

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

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

9.4. Сторона должна дать ответ на претензию, по существу, в срок не позднее 3 (Трёх) рабочих дней с даты получения претензии.

9.5. В претензии должны быть указаны: обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Договора 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.

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

9.7. 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.

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

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

9.10. В силу требований части 5 статьи 4 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации гражданско-правовой спор о взыскании денежных средств по требованию об уплате неустойки (штрафа, пени) может быть передан Исполнителем на рассмотрение Арбитражного суда

города Санкт-Петербурга и Ленинградской области после принятия мер по досудебному урегулированию спора по истечении тридцати календарных дней со дня направления претензии (требования).

10. Срок действия Договора, Срок исполнения Договора, порядок изменения и расторжения Договора

10.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания Сторонами и действует по «31» декабря 2025 года (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

10.2. Истечение срока действия Договора влечет прекращение обязательств по Договору (за исключением предусмотренных Договором гарантийных обязательств и обязательств Исполнителя по оплате услуг, оказанных в течение срока действия Договора).

10.3. Изменение и дополнение настоящего Договора возможно по соглашению Сторон. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к Договору. Дополнительные соглашения к Договору являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

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

10.5. Досрочное расторжение Контракта влечет за собой прекращение настоящего Договора.

11. Прочие положения

11.1. Во всем, что не оговорено в настоящем Договоре, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.2. 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 Соисполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Исполнителем денежных средств на указанный в настоящем Договоре счет, несет Соисполнитель.

11.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по Договору 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 14 Договора, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 14 Договора, 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 14 Договора, считается надлежащим уведомлением Сторон.

11.4. При исполнении настоящего Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему Договору 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 Договору.

11.5. В случае перемены Исполнителя права и обязанности Исполнителя, предусмотренные Договором, переходят к новому Исполнителю.

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

12. Антикоррупционная оговорка

12.1. При исполнении своих обязательств по Договору 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 Договору, их аффилированных лиц, работников или посредников, действующих по Договору;

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

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

13. Перечень приложений

- 13.1. К настоящему Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:
- Приложение N 1 - Описание объекта закупки;
 - Приложение N 2 - Расчет цены оказываемых услуг;
 - Приложение N 3 - График оказания услуг;
 - Приложение N 4 – Предложение Соисполнителя по критерию "Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки».

14. Реквизиты и подписи Сторон

Исполнитель:

От Исполнителя
Общество с ограниченной ответственностью
«РБЕ» (ООО «РБЕ»)
Юридический адрес: 115280, г. Москва, вн. тер.
г. муниципальный округ Даниловский, проезд
Автозаводский 1-й дом 4, корп. 1. помещение П.
Почтовый адрес: 119049, г. Москва, Якиманский
переулок, д. 6, стр.1, Бизнес-центр «Имперский
дом»
ИНН 7717798160 КПП 772501001
ОГРН 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:
044525823
Наименование банка:
ГПБ (АО)

Соисполнитель:

От Соисполнителя
Общество с ограниченной ответственностью
«ЕДИНАЯ СЕТЬ ПИТАНИЯ СЕВЕРО-ЗАПАД»
(ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»)
Юридический адрес: 105082, Россия, г. Москва,
вн.тер.г. Муниципальный округ Басманный,
Рубцовская наб., д. 3, стр. 1, помещ. 31/1/1
Почтовый адрес: 105082, Россия, г. Москва, вн.тер.г.
Муниципальный округ Басманный, Рубцовская наб., д.
3, стр. 1, помещ. 31/1/1
ИНН 9701264375 КПП 770101001
ОГРН 1237700752354 ОКПО 78530472
Адрес электронной почты:
r.chavkin@rbest.ru
Банковский счет:
40702810600000260926
Корреспондентский счет:
30101810400000000555
БИК банка:
044525555
Наименование банка:
ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК»

От Исполнителя

Генеральный директор ООО «РБЕ»

От Соисполнителя

Генеральный директор ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»



Описание объекта закупки

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАТЬЕЙ 33 ЗАКОНА

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

1. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

2. Тип пищеблока: сырьевая.

3. Организация питания осуществляется в соответствии с меню основного (организованного) питания, разработанными Соисполнителем в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований заказчика к меню основного (организованного) питания (Приложение N 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к настоящему Описанию объекта закупки).

Требования к разработке Соисполнителем меню основного (организованного) питания, требуемые конкретные показатели и характеристики меню основного (организованного) питания, разработанного Соисполнителем, срок и порядок его утверждения Соисполнителем и согласования Заказчиком, общие требования Заказчика к меню основного (организованного) питания определены в Приложении N 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки.

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

Федеральному закону Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Федеральному Закону Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральному закону от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 17.02.2023) "Об образовании в Российской Федерации";

Закону Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии";

Национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 "Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования";

Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Санитарно-эпидемиологическим правилам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 23.06.2017 ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и

мясной продукции»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

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

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 N 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 "О безопасности упаковки";

Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 N 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1 к настоящему Описанию объекта закупки).

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

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

ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;

ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»;

Федеральным законом «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ;

Федеральным законом «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 № 7-ФЗ;

МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»;

МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;

МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;

Постановление Правительства РФ от 23.12.2021 № 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации";

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

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 N

13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07";

Постановлением Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

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»;

Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н (ред. от 15.08.2023) "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа";

Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 с изменениями и дополнениями в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07»;

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;

Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 28 сентября 2020 г. № 28

Санитарными эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

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

Раздел 2. Требования к контролю качества оказываемых услуг

Соисполнитель 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.

Соисполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности", а также Федерального закона от 21.12.1994 N 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 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2020 № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации», Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС "Меркурий" на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии", Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 N 862 "Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по

оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях", Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 N 318 "Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее", пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

Пищевые продукты, используемые для производства блюд и кулинарных изделий, по наименованиям, качественным, потребительским и функциональным характеристикам должны соответствовать Ассортиментному перечню <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>

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

Раздел 3. Требования к организации оказываемых услуг

1. Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Соисполнителем с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения и требований Заказчика (Приложение N 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к настоящему Описанию объекта закупки) меню основного (организованного) питания.

Порядок организации питания детей должен учитывать особенности приготовления блюд, допускаемых и запрещенных продуктов питания и сырья, используемых при приготовлении блюд, использования инвентаря и столовой посуды, в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и описания объекта закупки, утвержденных Соисполнителем после согласования с Заказчиком.

В процессе оказания услуг Соисполнитель обязан разработать и по согласованию с Заказчиком организовать дополнительное питание по утвержденным и согласованным с Заказчиком меню дополнительного питания и перечнем буфетной продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика (Приложение N 1.1 к настоящему Описанию объекта закупки) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к Описанию объекта закупки).

В процессе оказания услуг Соисполнитель 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 нормативно-технических документов Российской Федерации, включая контрольные и организационные мероприятия обеспечения надлежащего выполнения функциональных обязанностей персоналом, а также мероприятия соблюдения персоналом в области гигиены труда, требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и иных требований, предъявляемых к сотрудникам, занятым в области организации общественного питания, а также требованиям нормативно-правовых актов, регламентирующих количество сотрудников в зависимости от объема выполняемых работ и характеристики оказываемых Заказчику услуг. Соисполнитель обязан обеспечить пищеблок соответствующим количеством сотрудников, занятых в производстве продукции общественного питания с обязательным соблюдением выполнения требований к сотрудникам, занятым в организации питания не период действия контракта.

При оказании услуг обеспечивается возможность производства пищевой продукции в ином месте для обеспечения питанием контингента учреждения, силами Соисполнителя в случае возникновения обстоятельств, исключающих возможность приготовления пищи на месте оказания услуг, при условии обеспечения такого производства, соответствующего требованиям нормативно-технической документации, необходимой для организации питания кухонной посудой, инвентарем и соответствующим оборудованием.

Соисполнитель обеспечивает соблюдение и исполнение официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для безопасного и качественного оказания услуг, а также требований описания объекта закупки к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества, включая государственные стандарты, постановления, регламенты.

2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Соисполнитель: 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 продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд по микробиологическим и физико-химическим показателям в количестве и кратности (соответствующем количеству и кратности), предусмотренным нормативно-правовыми актами и

документами, определенными настоящим описанием объекта закупки)) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

Соисполнитель обеспечивает на период исполнения контракта выполнение официально изданных и задокументированных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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.

Соисполнитель обеспечивает хранение и оборот продуктов питания и материалов в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в том числе в части в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем и/или в соответствии с нормативно-технической документацией. При оказании услуг Соисполнитель определяет и исполняет мероприятия, с определением контрольных точек и характеристик, в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов в части ограничений к допуску в оборот и последующее приготовление продуктов питания и материалов, в том числе при выявлении нарушений порядка и правил хранения, транспортировки, количественных и качественных характеристик. Соисполнитель определяет порядок документирования и ответственных лиц за осуществление и контроль всех этапов производственной деятельности при оказании услуг общественного питания в том числе с определением функциональных обязанностей и зон ответственности указанных лиц. Соисполнитель 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.

3. Приемка на склад (помещение для хранения) продуктов и сырья, используемого для оказания услуг, осуществляется в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, включая контрольные мероприятия и мероприятия бракеража. Хранение, перемещение и формирование заказа продуктов и сырья осуществляется в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, включая контрольные мероприятия и мероприятия бракеража на весь период действия контракта, а также процессы контроля и обеспечения безопасности по отношению к привлекаемому персоналу, механизмам, машинам и оборудованию. Складские помещения для хранения продукции и помещения для хранения продукции на пищеблоке должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью термометров.

Транспортировка до места приготовления пищи/реализации пищевой продукции продуктов, используемых материалов, приготовленной пищи осуществляется в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, включая процессы контроля и обеспечения безопасности по отношению к привлекаемому персоналу, механизмам, машинам и оборудованию. Используемые в ходе приемки, хранения, перемещения, транспортировки механизмы, машины, оборудование и инвентарь и порядок их использования должны соответствовать требованиям действующих нормативно-технических документов в полном объеме, включая процесс обеспечения требований безопасности с целью дальнейшего использования. Соисполнителем организуются необходимые производственные процессы оборота продуктов питания, кулинарной продукции и материалов при оказании услуг данного рода с учетом особенностей организации питания, характеристик пищеблока, контингента потребителей услуг и обстоятельств, имеющих влияние на производственную деятельность и возможность её выполнения в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов. Исполнитель обеспечивает выполнение мероприятий по устранению возбудителей инфекций и токсинов во внешней среде и обеспечения товарного соседства при транспортировке продуктов питания, полуфабрикатов и сырья, используемых для приготовления пищи, посредством проведения необходимых мероприятий с периодичностью, соответствующей требованиям нормативно-правовых документов, соответствие которым определено описанием объекта закупки. При организации питания в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов обеспечивается необходимый организационный и производственный процесс, предусматривающий хранение продуктов питания и материалов в количестве и объеме, предупреждающем возникновение угрозы несоблюдения требований обеспечения заказчика бесперебойным

питанием, а также процесс, предусматривающий бесперебойное выполнение заявки на перемещение/транспортировку продуктов питания и материалов на пищеблок/место приготовления пищи. Соответствие требованиям нормативно-технических документов необходимых организационных и производственных процессов, предусмотренный контрактом в случае их выполнения организациями, привлекаемыми Соисполнителем для выполнения контракта с учетом требований контракта о порядке привлечения соисполнителей, обеспечивается Соисполнителем.

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. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Соисполнитель обеспечивает процесс оказания услуг необходимой для организации питания столовой и кухонной посудой и кухонным инвентарём, достаточным для приготовления и реализации блюд разработанных Соисполнителем меню, в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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.

Соисполнитель обеспечивает помещения для хранения/производства продуктов питания и материалов, готовой пищи средствами контроля с предусмотренным процессом документирования процессов контроля в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и использует оборудование, в том числе автоматизированное, электрическое, не автоматизированное и не электрическое, инвентарь, посуду, тару и иные материальные ресурсы, являющихся предметами производственного окружения в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов в части раздельного использования и соответствующей маркировки, а также с учетом ограничений средств контроля в части их использования на предприятиях общественного питания.

Соисполнитель осуществляет контроль наличия и исправности технологического оборудования и предметов материально-технического оснащения и окружения во время выполнения производства (приготовления) обеспечивая непрерывность оказания услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, условиями организации и реализации питания, меню и иных факторов, влияющих на производственный процесс и обеспечивает устройство и содержание помещений пищеблока, инвентаря, посуды, тары и иных материальных ресурсов, являющихся предметами производственного окружения, и обеспечить условия транспортировки и хранения пищевых продуктов и готовой пищи требованиям действующих нормативно-технических документов и условиям описания объекта закупки.

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 отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным 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 отдельно 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 Соисполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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.

Соисполнитель обязан обеспечить и осуществлять мероприятия, в том числе с документированием таких мероприятий, по созданию и поддержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары и иных материальных ресурсов, являющихся предметами производственного окружения в состоянии, соответствующем требованиям действующих нормативно-технических документов, включая в себя выполнение требуемых моек, дезинфекционных мероприятий, уборки, разделения способов применения, хранения, использования в процессе оказания услуг оборудования, инвентаря, посуды, тары и иных материальных ресурсов, являющихся предметами производственного окружения, их маркировки и иных исполняемых мероприятий по выполнению

требований нормативно-технических документов.

В ходе оказания услуг по организации питания Соисполнитель должен использовать работающие материально-технические ресурсы и оборудование, соответствующие требованиям действующих нормативно-технических документов, позволяющее надлежащим образом в полном объеме оказать услугу по организации питания в зависимости от типа меню, условий приготовления и реализации, ограничений, условий исполнения контракта в зависимости от пищеблока заказчика. Соисполнитель обязан обеспечить соответствие требованиям действующих нормативно-технических документов оборудования, инвентаря, посуды, тары и иных материальных ресурсов, являющихся предметами производственного окружения в части санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к организациям общественного питания.

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 Соисполнитель обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в период всего срока действия контракта. Соисполнитель обязан организовать и обеспечивать производственный и рабочий процесс, включающий в себя обеспечение необходимым персоналом, соответствующим требованиям действующих нормативно-технических документов, предусматривающим приемку, хранение, транспортировку и прием-передачу всех продуктов питания, сырья и полуфабрикатов, материалов и инвентаря, используемых при реализации разработанного Соисполнителем меню в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов в отношении указанных продуктов питания, сырья, полуфабрикатов и материалов.

Соисполнитель обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в период всего срока действия контракта в соответствии с нормативно-технических документов. Соисполнитель обязан осуществлять и реализовывать на местах оказания услуг организационные и контрольные мероприятия состояния условий труда работников на рабочих местах в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в том числе индивидуальной и коллективной защиты, пожарной безопасности и иных факторов и параметров влияния на производственную деятельность. Соисполнитель обязан определить и осуществлять мероприятия контроля параметров и показателей состояния условий труда работников на рабочих местах в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в том числе индивидуальной и коллективной защиты, пожарной безопасности и иных факторов и параметров влияния на производственную деятельность, в том числе посредством создания соответствующих условий исполнения и контроля таких параметров и показателей на производстве и окружающей среде.

Соисполнитель обязан определить и осуществлять мероприятия контроля допуска лиц, занятых в процессе организации питания в соответствии с нормативно-технических документов, в том числе на предмет соответствия профессиональной квалификации, прохождения медицинских осмотров в установленном порядке, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, переподготовке в рамках внедренных на предприятии Соисполнителя процедур и регламентов и актуализации сведений о соответствии сотрудников внедренным на предприятии Соисполнителя процедурам и регламентам, вакцинирование и иным контрольным точкам, предусмотренным действующими нормативно-техническими документами.

Соисполнитель обязан определить и осуществлять мероприятия, включающие в себя определённые действия соответствующих должностных лиц, медицинского контроля персонала, занятого в обороте пищевых продуктов и материалов и приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Соисполнитель должен обеспечить наличие у персонала, занятого в обороте пищевых продуктов, кулинарных изделий и материалов и занятого при приготовлении блюд и кулинарных изделий, соответствующие требованиям действующих нормативно-технических документов документы, в том числе медицинские книжки установленного образца с требуемыми в соответствии с нормативно-технических документов данными, на основании которых принимается решение о допуске и участии сотрудника к обороту пищевых продуктов, свидетельства (сертификаты, дипломы и т.д.), свидетельствующие о прохождении требуемой переподготовки и/или повышения квалификации и/или аттестации подтверждения соответствия специалистов предъявляемым требованиям.

При оказании услуг по организации питания Соисполнителем 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 личными медицинскими книжками, 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.

Соисполнитель 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. Требования к техническим характеристикам услуг:

7.1. Услуги оказываются в соответствии с требованиями к услугам, являющимся предметом настоящего конкурса, установленными действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации (ГОСТ, СанПиН и т.д.).

7.2. Рационы питания должны соответствовать технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ГОСТам, ТУ, и СанПиНам, действующим на момент оказания услуг. Приемка продуктов питания и материалов на пищеблоке (месте приготовления пищи) должна осуществляться в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов. Соисполнитель должен обеспечить оборот продуктов питания и материалов в соответствии с нормативно-технических документов, в том числе соответствие требованиям о сопроводительных документах, подтверждающих безопасность продуктов питания и материалов.

Соисполнитель должен обеспечить хранение пищевых продуктов и материалов, готовой пищи в кладовых пищеблока с сохранением качества и безопасности для питающегося контингента в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в том числе определенных в пункте 6 настоящего раздела. Соисполнитель обязан выдавать продукты питания и материалы на производство в соответствии с используемым меню, условиями их приготовления и последующей реализацией готовой продукции. Соисполнитель обязан обеспечить приготовление каждого блюда и кулинарного изделия на основании разработанного и утвержденного меню с учётом всех требований описания объекта закупки, условий реализации и приготовления, а также ограничений и обстоятельств, в соответствии с требованием нормативно-технических документов.

Соисполнитель обязан обеспечить приготовление блюд и кулинарных изделий на основании технологической карты на продукцию общественного питания и/или технико-технологической карты на новую продукцию общественного питания меню, разработанными Соисполнителем в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов. Меню рационов питания должны отвечать всем принципам здорового питания: оптимальной количественной и качественной структуре питания; гарантированной безопасности; физиологически обоснованному режиму питания; учету сезонности.

Условием исполнения всех меню рационов горячего питания является соблюдение Соисполнителем требования о наличии под каждое блюдо или кулинарное изделие технологической карты, составленной в соответствии с требованиями к технологическим документам на продукцию общественного питания и официальных сборников технологических нормативов (действующие сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

Наименование предлагаемых блюд должно соответствовать наименованиям, указанным в меню и технологической карте.

Соисполнитель обязан обеспечить реализацию блюд и кулинарных изделий в соответствии с условиями такой реализации для заказчика в соответствии с требованиями нормативно-технических документов и требованиями графика оказания услуг. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

Соисполнитель должен организовать питание на основе принципов здорового питания с соблюдением щадящих технологий приготовления и учета индивидуальных особенностей детей, предусмотренных положениями настоящего описания объекта закупки в соответствии с разработанным Соисполнителем меню в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Соисполнитель должен организовать питание при возникновении обстоятельств, исключающих возможность приготовления блюд и кулинарных изделий на производстве/пищеблоке заказчика в соответствии с разработанным Соисполнителем меню в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов. Соисполнитель обязан при разработке меню для категорий питающихся с учетом условий ограничений предоставления питания соблюсти требования к такому питанию в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Соисполнитель обязуется применять при приготовлении блюд каждого меню продукты питания, поименованные в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (приложение к настоящему описанию объекта закупки). Соисполнитель при оказании услуг должен обеспечить проведение и фиксацию организационных и контрольных мероприятий в отношении показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов с применением методик допуска/не допуска блюда к реализации.

Соисполнитель обязан организовать производственный (рабочий) процесс, включая организационные, кадровые, медицинские, контрольные и иные мероприятия, в процессе приготовления и реализации блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, контракта и особенностей оказания услуг по организации питания заказчика. Соисполнитель должен контролировать показатели параметров приготовления пищи, а также её реализации в соответствии с нормативно-технических документов, в том числе в части последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физиологическую безопасность питания, разграничения привлечения персонала при осуществлении работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов, использования раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, оборотной тары и кухонной посуды, наличия на рабочих местах необходимой соответствующей требованиям действующих нормативно-технических документов кухонной посуды, инвентаря, технологической документации.

Соисполнитель обязан обеспечить и осуществлять мероприятия по организации процесса реализации пищевой продукции и готовых блюд в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов непосредственно от приготовления пищевой продукции и готовых блюд до окончания процесса потребления и окончательными санитарными мероприятиями, обеспечивающими безопасность такого процесса. Соисполнитель обязан организовать дополнительное питание обучающихся, не являющегося основным, в том числе на возмездной основе с учетом всех требований, предъявляемых настоящим описанием объекта закупки к организации основного питания и в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Соисполнитель обязан обеспечить гласность и информативность оказываемых услуг для получателей услуг, их законных представителей и Заказчика посредством организации мероприятий по доведению соответствующей информации.

Транспортировка пищевых продуктов из помещений, сооружений, используемых Соисполнителем для их хранения, осуществляется только специализированным транспортом, обеспечивающим соблюдение правил товарного соседства и температурных режимов транспортировки.

Хранение пищевых продуктов, как в помещениях и сооружениях Соисполнителя, так и в кладовых пищеблока, должно обеспечивать сохранение качества и безопасность для питающегося контингента и осуществляться в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов.

Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты. При приготовлении блюд, если того требуют СанПиН или ведомственный правовой акт, должен соблюдаться принцип «щадящего питания».

При кулинарной обработке необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Соисполнитель обязан осуществлять контроль за процессом питания с момента приготовления пищи до момента ее потребления и нести ответственность, в том числе материальную, в соответствии с условиями контракта. Соисполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

Соисполнитель обязан вести необходимую документацию в соответствии с требованиями и рекомендациями действующих нормативно-технических документов, а также процедур и регламентов Заказчика, позволяющих фиксировать и контролировать оказание услуг в соответствии с требованиями описания объекта закупки. Соисполнитель определяет срок предоставления гарантий - в течение всего срока действия Договора и Контракта.

9. Организация питания осуществляется ежедневно в соответствии с графиком утверждаемым Заказчиком в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, за исключением выходных и праздничных дней, каникул, официально объявленных дней карантина, других форс-мажорных обстоятельств. Соисполнителем обеспечивается работа пищеблока, производства и отпуск питания (реализация пищевой продукции) в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым Заказчиком по согласованию с Соисполнителем и Исполнителем. Соисполнитель обеспечивает наличие и последующее ведение и выполнение всей необходимой документации, журналов регистрации, программ и иных документов,

ведение и исполнение которых требуется в соответствии с нормативно-техническими документами в ходе оказания услуг общественного питания. Соисполнитель обеспечивает процесс утилизации пищевых отходов производственной деятельности в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и заключаемого контракта.

Соисполнитель обязуется в течение не более 10 рабочих дней с даты заключения договора предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарных противоэпидемических (профилактических) мероприятий и в течение не более 20 дней с даты заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения: о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, СТБ) 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 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; о внедрении на предприятии Соисполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Соисполнителем для оказания услуг, будут соответствовать общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

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

4.1. Приложение N 1.1. - Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания.

4.2. Приложение N 1.2. - Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья (прилагается отдельным файлом).

Приложение № 1.1. к описанию объекта закупки

Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания

1. Общие требования к меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания:

1.1. Меню основного (организованного) питания разрабатывается для оказания услуг питания детей – обучающихся в образовательном учреждении с учетом ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов для всех установленных извещением об осуществлении закупки и приложениях к нему возрастных категорий обучающихся и типов рационов питания с учетом стоимости соответствующих рационов питания и должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения.

1.2. Меню дополнительного питания, разрабатываются Соисполнителем и согласовываются Заказчиком в процессе исполнения Контракта и должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения.

1.3. Разработанные меню основного (организованного) питания, меню дополнительного питания, и их изменения, включая замену продуктов и видов питания, согласовывается с Заказчиком.

1.3. Блюда меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2. к настоящему Описанию объекта закупки).

1.4. Питание по меню основного (организованного) питания и по меню дополнительного питания должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

1.5. Меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания должны обеспечивать соответствие рационов питания технологическим нормативным документам и нормативно-технических документам, действующим на момент оказания услуг.

1.6. Блюда меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания изготавливаются на основе технологических карт на продукцию общественного питания и/или технико-технологических карт на новую продукцию общественного питания, соответствующих ГОСТ 31987-2012, включая рекомендуемые формы и информацию, содержащуюся в технологических картах и/или технико-технологических картах, содержащих информацию о технологических процессах приготовления (обработки, использования и т.д.) каждого продукта, наименование которого указано в соответствующей технологической карте на продукцию общественного питания и/или технико-технологической карте на новую продукцию общественного питания.

1.7. Меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания должны отвечать всем принципам здорового питания в соответствии с контингентом обучающихся, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания с учетом возраста обучающихся, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

1.8. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. При оказании услуг должна предусматриваться замена рационов в случае наступления обстоятельств, характеризующихся возможностью неисполнения услуг в соответствии с контрактом. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4.).

Приложение N 11. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		

1.9. Меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания должны обеспечивать сбалансированность питания и вес порционных блюд соответствии требованиям действующих нормативно-технических документов, в том числе по соответствию пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, включая белки, жиры, углеводы, в том числе при замене рационов и блюд в случаях, определенных описанием объекта закупки.

2. Конкретные показатели (требования) к меню основного (организованного) питания и меню дополнительного питания (далее - меню):

2.1. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (основание – п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.2. Форма меню должна разрабатываться с учетом рекомендуемого образца (основание – п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

2.2.1. Образец рекомендуемой формы меню (основание - приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак							
итого за завтрак							
обед							

итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

2.3. Меню должно разрабатываться с учетом нормативного недопущения в питании детей следующей продукции (основание – п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

2.3.1. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (основание - приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

2.4. Меню должно разрабатываться с учетом нормативной минимальной массы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (основание – таблица 2 приложения N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть	30	35

	уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

2.5. Меню должно разрабатываться с учетом нормативной массы порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (основание – таблица 1 приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

2.6. Меню должно разрабатываться с учетом нормативных суммарных объемов блюд по приемам пищи (в граммах - не менее) (основание – таблица 3 приложения N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

2.7. Меню должно разрабатываться с учетом нормативных требований к потребностям в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (основание – таблица 1 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200

фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

2.7.1. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи (основание – п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.8. Меню должно разрабатываться с учетом нормативных требований к распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (основание – таблица 3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%

2.9. Меню должно разрабатываться с учетом нормативных требований к количеству приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (основание – приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

3. Срок и порядок разработки меню основного (организованного) питания, утверждения основного (организованного) питания (далее – меню) Соисполнителем и согласования основного (организованного) питания Заказчиком:

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

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

3.3. Меню должно быть разработано в сроки, определенные настоящей частью Приложения 1.1. к описанию объекта закупки (далее - «настоящая часть») и позволяющие провести оценку и согласование такого меню со стороны Заказчика, последующего утверждения меню Соисполнителем с условием окончания процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню не позднее чем за один рабочий день до даты начала оказания услуг по Контракту.

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

3.3.2. В указанные сроки также входит срок в случае наступления обстоятельств, предусмотренных пп. 3.13.4 настоящей части.

3.3.3. Порядок направления разработанного меню и утвержденного меню в адрес Заказчика Соисполнителем, направления отказа в согласовании и согласованного меню в адрес Соисполнителя Заказчиком и иных документов, предусмотренных настоящей частью и имеющих отношение к процессам разработки, оценки, согласования и утверждения меню определен в Контракте.

3.4. Соисполнитель направляет разработанное меню на согласование Заказчику с условием, что предусмотренный срок оценки и согласования меню Заказчиком (п. 3.5. настоящей части) и срок последующего утверждения меню Соисполнителем (п. 3.9 настоящей части) не превысит срок окончания процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню, определенных п. 3.3. настоящей части.

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

3.4.2. С даты опубликования результатов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) Контракта, Соисполнитель вправе неоднократно предоставить (направлять) разработанное меню на согласование Заказчику в случае наступления последствий, предусмотренных п. 3.7.2 настоящей части и/или по собственной инициативе с соблюдением требований к срокам, определенным п. 3.4 настоящей части.

3.5. Заказчик в течение не более одного рабочего дня с даты получения меню проводит его оценку на соответствие общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки). Оценка разработанного меню на соответствие иным требованиям не допускается.

3.6. Заказчик осуществляет оценку и согласование меню в сроки, при которых срок оценки и согласования меню Заказчиком (п. 3.5. настоящей части) и срок последующего утверждения меню Соисполнителем (п. 3.9 настоящей части) не превысит срок окончания процессов разработки, согласования и утверждения меню, определенных п. 3.3. настоящей части Приложения 1.1. к описанию объекта закупки.

3.6.1. Заказчик вправе отказать в получении разработанного меню в случае, если предусмотренные для оценки и согласования меню сроки, а также срок направления согласованного меню или отказа в согласовании, срок утверждения меню и направления утвержденного меню при получении такого меню превысят срок, предусмотренный п. 3.3 настоящей части. В случае такого отказа в адрес Соисполнителя Заказчик в течение не более одного рабочего дня с даты получения меню составляет мотивированный отказ в получении в свободной форме (рекомендуемый образец отказа содержится в п. 3.10. настоящей части) и направляет такой отказ в адрес Соисполнителя. Отказ предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

3.7. Заказчик имеет право привлекать для оценки меню экспертов и/или экспертную организацию. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом и/или уполномоченным представителем экспертной организации. Срок проведения экспертизы при этом не может превышать сроков, определенных п. 3.5. настоящей части.

3.7.1. Заказчик имеет право не проводить оценку меню и согласовать его в случае предоставления Соисполнителем разработанного меню с экспертизой регионального отделения Роспотребнадзора, подтверждающей соответствие такого меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. По результатам проведенной оценки Заказчик:

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

3.8.2. При выявлении несоответствий меню общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) в течение не более одного рабочего дня с даты оценки составляет мотивированный отказ в согласовании в свободной форме с подробным указанием несоответствий меню требованиям (рекомендуемый образец отказа содержится в п. 3.10 настоящей части) и направляет такой отказ в адрес Соисполнителя. Отказ предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

3.9. В случае получения Соисполнителем согласованного в соответствии с п.п. 3.8.1. настоящей части меню, Соисполнитель в срок не более одного рабочего дня с даты получения меню утверждает меню посредством удостоверения утверждения печатью Соисполнителя и подписью лица, действующего от лица Соисполнителя и направляет экземпляр Заказчика в адрес Заказчика.

3.10. Рекомендуемая форма отказа в получении меню:

СОИСПОЛНИТЕЛЮ
По Контракту № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

ОТКАЗ В ПОЛУЧЕНИИ МЕНЮ

(Дата)-наименование Заказчика-от-наименование Соисполнителя -в соответствии с требованиями Контракта № ___ от « ___ » _____ 20__ года (ИКЗ_НОМЕР_) получено на согласование меню:

Заказчик не принимает настоящее меню в связи с потенциальным нарушением сроков, предусмотренных п. 3.3 части 3 Приложения 1.1. к описанию объекта закупки.

Так, меню поступило Заказчику за ___ рабочих дня до начала оказания услуг по Контракту, а именно « ___ » _____ 20__ г.

При этом, период оценки, согласования, направления в адрес Исполнителя, утверждения меню и направления его в адрес Заказчика составляет пять рабочих дней, что превышает предельный срок окончания процессов разработки меню, его согласования и утверждения.

3.11. Рекомендуемая форма отказа в согласовании меню:

СОИСПОЛНИТЕЛЮ
По Контракту № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

ОТКАЗ В СОГЛАСОВАНИИ МЕНЮ

(Дата)-наименование Заказчика-от-наименование Соисполнителя-в соответствии с требованиями Контракта № ___ от « ___ » _____ 20__ года (ИКЗ_НОМЕР_) получено на согласование:

1. Меню основного (организованного) питания для детей 1-3 года 8 часов;

2. Меню основного (организованного) питания для детей 3-7 лет 12 часов;

В ходе оценки представленных меню принято решение об отказе в согласовании на основании следующего:

1. ...;

2. ...;

3.12. Разрешение спорных обстоятельств:

3.12.1. В случае нарушения Заказчиком сроков оценки и согласования меню, предусмотренных п. 3.5 и пп. 3.8.1 настоящей части, разработанное меню считается согласованным Заказчиком. Нарушение Заказчиком указанных сроков не освобождает Заказчика от исполнения обязанностей по направлению согласованного меню Соисполнителю.

3.12.2. В случае наступления обстоятельств, указанных в пп. 3.12.1 настоящей части, Соисполнитель направляет Заказчику утвержденное меню в сроки, предусмотренные (или ранее) для направления такого меню в случаях соблюдения Заказчиком сроков оценки и согласования меню, предусмотренных п. 3.5 и пп. 3.8.1 настоящей части.

3.12.3. В случае, если в утвержденном в соответствии с пп. 3.12.2 меню впоследствии Заказчиком будет выявлено несоответствие общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки), Заказчик и Соисполнитель разрешают вопрос о корректировке утвержденного меню в порядке, предусмотренной гл. 10 Контракта. При этом, в период разрешения данного вопроса, Соисполнитель не несет ответственности за несоответствие меню общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки).

3.13.4. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных пп. 3.6.1. и 3.8.2. настоящей части, Соисполнитель вправе направить в адрес Заказчика обоснованное возражение об оспаривании принятого Заказчиком решения с указанием конкретных примеров, подтвержденных общими требованиями (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретными требованиями (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) при принятии Заказчиком решения в соответствии с пп. 3.8.2 настоящей части и/или возражение об оспаривании принятого Заказчиком решения с указанием конкретных сроков процессов разработки, оценки, согласования и утверждения меню с обоснованием отсутствия их нарушения при принятии Заказчиком решения в соответствии с пп. 3.6.1 настоящей части. Направление возражения Соисполнителем не освобождает его от обязанности осуществлять требуемые мероприятия по разработке меню, его направлению Заказчику и утверждению в соответствующие сроки.

3.13.4.1. При наступлении обстоятельств, предусмотренных п. 3.12.4 Заказчик и Соисполнитель разрешают вопрос в порядке, предусмотренной гл. 10 Контракта.

4. Срок и порядок разработки меню дополнительного питания, утверждения меню дополнительного питания Исполнителем и согласования меню дополнительного питания (далее – меню) Заказчиком:

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

4.2. Соисполнитель вправе привлекать к разработке меню специалистов, чья деятельность связана с разработкой меню для питания детей, а также вправе провести экспертизу на соответствие разработанного меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в региональном отделении Роспотребнадзора.

4.3. Определение даты начала разработки меню является правом Соисполнителя.

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

4.5. Исполнитель направляет разработанное меню на согласование Заказчику. Меню предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

4.6. С даты заключения Контракта Исполнитель вправе неоднократно предоставить (направлять) разработанное меню на согласование Заказчику по собственной инициативе.

4.7. Заказчик в течение не более пяти рабочих дней с даты получения меню проводит его оценку на соответствие общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки). Оценка разработанного меню на соответствие иным требованиям не допускается.

4.8. Заказчик осуществляет оценку и согласование меню в сроки, предусмотренные п. 4.7 настоящей части. Заказчик имеет право привлекать для оценки меню экспертов и/или экспертную организацию. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом и/или уполномоченным представителем экспертной организации. Срок проведения экспертизы при этом не может превышать сроков, определенных п. 4.7. настоящей части. В случае, если указанный срок будет превышен, разработанное меню считается согласованным Заказчиком. Нарушение Заказчиком указанных сроков не освобождает Заказчика от исполнения обязанностей по направлению согласованного меню Соисполнителю.

4.8.1. В случае, если в утвержденном в соответствии с п. 4.8 меню впоследствии Заказчиком будет выявлено несоответствие общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки), Заказчик и Соисполнитель разрешают вопрос о корректировке утвержденного меню в порядке, предусмотренной гл. 10 Контракта. При этом, в период разрешения данного вопроса, Соисполнитель не несет ответственности за несоответствие меню общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки).

4.9. По результатам проведенной оценки Заказчик:

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

4.9.2. При выявлении несоответствий меню общим требованиям (часть 1 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) и/или конкретным требованиям (часть 2 приложения 1.1. к описанию объекта закупки) в течение не более одного рабочего дня с даты оценки составляет мотивированный отказ в согласовании в свободной форме с подробным указанием несоответствий меню требованиям (рекомендуемый образец отказа содержится в п. 3.10 настоящей части) и направляет такой отказ в адрес Соисполнителя. Отказ предоставляется в двух одинаковых экземплярах, по одному для каждой стороны.

4.10. Заказчик имеет право не проводить оценку меню и согласовать его в случае предоставления Соисполнителем разработанного меню с экспертизой регионального отделения Роспотребнадзора, подтверждающей соответствие такого меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.11. В случае получения Соисполнителем согласованного в соответствии с п.п. 4.9.1. настоящей части меню, Соисполнитель в срок не более одного рабочего дня с даты получения меню утверждает меню посредством удостоверения утверждения печатью Соисполнителя и подписью лица, действующего от лица Соисполнителя и направляет экземпляр Заказчика в адрес Заказчика.

4.12. В случае получения Соисполнителем отказа в соответствии с п.п. 4.9.2., Соисполнитель в срок не более пяти рабочих дня с даты получения отказа корректирует меню с учетом требований Заказчика и направляет меню в порядке п. 4.5. настоящей части.

4.13. Вопросы разработки, согласования и утверждения меню Заказчик и Соисполнитель разрешают в порядке, предусмотренной гл. 10 Договора.

Приложение № 1.2. к описанию объекта закупки

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья

Прилагается отдельным файлом



Исполнитель:
Генеральный директор
ООО «РБЕ»



Соисполнитель:
Генеральный директор
ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»



Расчет цены оказываемых услуг

N п/п	ОКПД2/ Код ККН	Наименование ККН	Наименование услуги	Ед. Изм.	Начальная цена единицы услуги, рублей
2024 год					
1.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-109	Услуги столовых тип 118	Завтрак 1-4 классы	шт.	99,90
2.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-110	Услуги столовых тип 119	Обед 1-4 классы	шт.	149,80
3.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-100	Услуги столовых тип 109	Завтрак 5-11 классы	шт.	117,60
4.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-101	Услуги столовых тип 110	Обед 5-11 классы	шт.	176,40
5.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-102	Услуги столовых тип 111	Комплексный обед 5-11 классы	шт.	294,00
		Начальная сумма цен единиц услуг, рублей			837,70
		Максимальное значение цены контракта, рублей			7 862 884,20
2025 год					
6.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-112	Услуги столовых тип 121	Завтрак 1-4 классы	шт.	101,63
7.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-113	Услуги столовых тип 122	Обед 1-4 классы	шт.	152,39
8.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-115	Услуги столовых тип 124	Завтрак 5-11 классы	шт.	119,63
9.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-116	Услуги столовых тип 125	Обед 5-11 классы	шт.	179,45
10.	56.29.20.120/ 56.29.20.120-117	Услуги столовых тип 126	Комплексный обед 5-11 классы	шт.	299,09
		Начальная сумма цен единиц услуг, рублей			852,19
		Максимальное значение цены контракта, рублей			5 209 041,87
	ИТОГО:	Начальная сумма цен единиц услуг 2024-2025, рублей			1689,89
	ИТОГО:	Максимальное значение цены контракта 2024-2025, рублей			13 071 926,07

Исполнитель:

Генеральный директор
ООО «РБЕ»



/А.Г. Шокин/

Соисполнитель:

Генеральный директор
ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»



/Д.А. Ликучев/

График оказания услуг

Адрес

Время начала приема пищи	Время окончания приема пищи	Классы

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО «РБЕ»



Соисполнитель:
Генеральный директор
ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»



Приложение № 4 к Договору
№ РБЕ-ЕСПСЗ-0172200004923000365/583пит
От «02» мая 2024 г.

Предложение по критерию "Качественные, функциональные и экологические характеристики
объекта закупки"
(Меню основного (организованного) питания)

Исполнитель:
Генеральный директор
ООО «РБЕ»



Соисполнитель:
Генеральный директор
ООО «ЕСП СЕВЕРО-ЗАПАД»



