

Контракт № 318 сент.

**на оказание услуг общественного питания
(Идентификационный код закупки - 242781616528978160100100020000000244)**

Санкт-Петербург

«28» августа 2024 года

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 318 с углублённым изучением итальянского языка Фрунзенского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем "Заказчик", в лице Директора Кахиани Ирины Алексеевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом А.П.Иванов», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора Иванова Юрия Александровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с п. 5 ч. 1 ст. 93 Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Закон), заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство по оказанию услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего, и среднего общего образования (далее - услуги) в ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение).

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

2. Порядок, сроки и место оказания услуг

2.1. Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания указаны в Приложении N 1.2 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением N 1 к настоящему Контракту.

2.2. Блюда из согласованного меню основного (организованного) питания должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту).

2.3. Услуги оказываются по заявкам Заказчика.

Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 12 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания.

Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного пунктом 11.2 настоящего Контракта.

2.4. Срок оказания услуг: с 02.09.2024 г. по 14.09.2024 г.

2.5. Оказание услуг осуществляется по адресу(-ам): 192286, Санкт-Петербург, улица Будапештская, дом 64, корпус 2, литер А.

2.6. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика: сырьевая столовая, работающая на сырье - столовая полного цикла.

3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги питания в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах, а также на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему, являющимися его неотъемлемой частью.

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

3.1.2. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

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

3.1.4. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика, предусмотренными в Приложении N 1.2 к Описанию объекта закупки, являющемуся Приложением N 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания. Меню основного (организованного) питания предоставляется Заказчику на согласование не позднее чем за 3 дня до начала оказания услуг по настоящему Контракту.

3.1.5. Оказывать услуги в соответствии с утвержденным меню основного (организованного) 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 в соответствии с меню основного (организованного) питания 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. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.1.7. В течение 3 (трех) рабочих дней с даты заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения:

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

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

- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта, с

приложением копий медицинских и трудовых книжек;

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

3.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

3.1.8.1. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями организовывать питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды и(или) установить по согласованию с Заказчиком иной способ организации питьевого режима, предусмотренный санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

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

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

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

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

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

3.1.15. В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/3.4.3590-20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. 02.03.2021 года для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

3.1.16. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 1.1 к Описанию объекта закупки, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту.

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

3.1.17. Проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 4.10 настоящего Контракта.

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

3.1.19. Предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях

приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

3.1.20. Принять от Заказчика в безвозмездное пользование недвижимое имущество, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иное имущество, необходимое для оказания услуг, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

3.1.21. 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;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Предоставлять 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.

3.1.22. 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.

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

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

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

3.1.25. Решение об одностороннем отказе от исполнения контракта направляется Исполнителем Заказчику в порядке, установленном п. 20.1 ст. 95 Закона.

3.1.26. В случае принятия уполномоченным органом исполнительной власти Санкт-Петербурга нормативного правового акта, определяющего порядок расчета и условия использования исполнителем услуг по контракту коммунальных ресурсов образовательных учреждений при осуществлении исполнителем коммерческой деятельности, не связанной с организацией социального питания, Исполнитель обязан возместить Заказчику стоимость указанных потребленных коммунальных ресурсов (далее-коммунальные ресурсы), заключив с Заказчиком дополнительное соглашение к контракту. Расчет стоимости коммунальных ресурсов производится с момента заключения контракта сторонами.

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

3.2. Исполнитель вправе:

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

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

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

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

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

3.2.6. В исключительных случаях допустить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

3.3. Заказчик обязуется:

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

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

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

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

3.3.5. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 2.3 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефону/факс/почта 407-89-79, в порядке, установленном в пункте 2.3 настоящего Контракта.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. Заказчик вправе:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Цена Контракта, срок и порядок расчетов

4.1. Максимальное значение цены Контракта составляет 599 999,00 рублей (), НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

Цена единицы услуги установлена в Расчете цены оказываемых услуг (Приложение № 2 к настоящему Контракту).

Оплата оказанных услуг осуществляется по цене единицы услуги исходя из объема оказанных услуг, но в размере, не превышающем максимального значения цены Контракта.

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

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

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

4.4. Источник финансирования настоящего Контракта: Внебюджетные средства; средства бюджетных учреждений.

4.5. Авансирование по настоящему Контракту не предусмотрено.

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком на основании счета, счета-фактуры¹, предоставленных Исполнителем, в срок, не превышающий 10 рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приемке.

Вместо счета-фактуры, документа о приемке, Исполнитель вправе представить универсальный передаточный акт, включающий информацию, которая бы содержалась в счете-фактуре и документе о приемке по отдельности.

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

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

4.8. Сумма, подлежащая уплате Заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в

¹ Включается, если Исполнитель является плательщиком НДС

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

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

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

4.10. Стороны обязуются один раз в течение срока оказания услуг произвести сверку расчетов и оформить акт сверки взаиморасчетов.

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

5. Качество оказываемых услуг

5.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией и определенным в пункте 4 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Контракту.

Исполнитель оказывает услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации и определенными в пункте 5 раздела 1 Приложения № 1 к настоящему Контракту.

5.2. Исполнитель обязуется использовать для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

6. Порядок и срок сдачи и приемки услуг

6.1. В течение 1 (одного) рабочего дня с момента окончания оказания услуг (оказания услуг в полном объеме, предусмотренном настоящим контрактом) Исполнитель извещает Заказчика о готовности сдать оказанные услуги.

6.2. Сдача оказанных услуг Исполнителем и их приемка Заказчиком оформляется актом оказанных услуг (именуемое также документом о приемке).

6.3. Заказчик в течение 3 (трех) рабочих дней после предоставления Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг приступает к проверке и приемке результата услуг и при отсутствии расхождений подписывает акт оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет исполнителю.

Срок приемки услуг и оформления ее результатов – до 20 рабочих дней.

6.4. При обнаружении Заказчиком в ходе приемки услуг недостатков в оказанной услуге Сторонами составляется рекламационный акт (мотивированный отказ), в котором фиксируется перечень дефектов (недостатков) и сроки их устранения Исполнителем.

При отказе (уклонении) Исполнителя от подписания указанного акта, в нем делается отметка об этом и подписывается только Заказчиком.

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

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

6.7. Заказчик вправе отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия

объемов предъявленных услуг фактически оказанным, некачественного оказания услуг, отступления от технических условий и других нормативных документов, а также неправильное оформление документов.

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

6.9. В случае отказа Заказчика от приемки оказанных услуг, Заказчик направляет Исполнителю в срок, установленный п. 3.4. контракта, письменный мотивированный отказ.

6.10. Датой приемки оказанных услуг является дата подписания сторонами акта оказанных услуг.

7. Ответственность Сторон

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

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных настоящим контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 N 1042 (далее - Правила).

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

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

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

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей (включительно);

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

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

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

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного

выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 6 Правил, и составляет:

1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн рублей;

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Обеспечение исполнения Контракта

8.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракту не устанавливается.

9. Обстоятельства непреодолимой силы

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

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 3 (трех) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

9.3. Факт возникновения обстоятельства непреодолимой силы должен быть

документально удостоверен уполномоченным органом федеральной, региональной власти или органом местного самоуправления.

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

9.5. В случае если обстоятельства непреодолимой силы будут сохраняться более 90 (девяноста) календарных дней, любая Сторона имеет право предложить другой Стороне расторгнуть его. При прекращении настоящего Контракта по причинам, указанным в настоящем пункте, Стороны обязаны осуществить взаиморасчеты по своим обязательствам на день прекращения настоящего Контракта.

10. Рассмотрение и разрешение споров

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

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

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

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

10.5. Сторона должна дать в письменной форме ответ на претензию по существу в срок не позднее 10 (десяти) календарных дней с даты получения претензии.

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

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

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

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

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

Петербурга и Ленинградской области.

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

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

11.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента заключения его сторонами и действует по 31.12.2024 года (включительно).

Окончание срока действия настоящего контракта влечет прекращение обязательств сторон по контракту, за исключением раздела 3.2.5 контракта (Ответственность сторон и иные последствия нарушения обязательств).

11.2. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта, предусмотренным п.3.4.6 настоящего контракта.

Порядок одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта предусмотрен Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд».

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

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

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

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

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

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

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

11.9. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены

нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Контракта.

12. Банковское и казначейское сопровождение Контракта

Банковское и казначейское сопровождение Контракта не предусмотрено.

13. Прочие положения

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

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 2 (двух) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

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

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

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

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

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

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

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

13.8. Должностное лицо Заказчика, ответственное за исполнение настоящего Контракта Директор Кахиани Ирина Алексеевна.

14. Антикоррупционная оговорка

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

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

работников или посредников, действующих по Контракту;

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

не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

15. Перечень приложений

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

Приложение № 1 - Описание объекта закупки;

Приложение № 2 - Расчет цены оказываемых услуг;

16. Реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 318 с
углублённым изучением итальянского языка
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Адрес: 192286, Санкт-Петербург, улица
Будапештская, дом 64, корпус 2, литер А

ИНН: 7816165289

КПП: 781601001

Л/сч: 0661128 в Комитете финансов СПб

Директор

_____/Кахиани И.А. /

Подписано эцп

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
«Торговый дом А.П.Иванов»

Адрес юридический и фактический: 192102,
Санкт – Петербург, ул. Грузинская, д. 12,
литер А

(812): 407-89-79

thivanov@inbox.ru

ИНН 7805120310

КПП 781601001

ОГРН 1027802725587

ОКПО 49981908 ОКАТО 40296561000

ОКВЭД 56.29

Р/С 40702810615000001624

К/С 30101810200000000704

БИК 044030704

Ф. ОПЕРУ БАНКА ВТБ(ПАО) В САНКТ-
ПЕТЕРБУРГЕ , г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Директор

_____/Иванов Ю. А./

Подписано эцп

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

Срок оказания услуг: с 02.09.2024 г. по 14.09.2024 г.

Услуги оказываются по заявкам Заказчика.

Заказчик направляет Исполнителю Заявку ежедневно не позднее 15 часов текущего дня на следующий день и корректирует ее не позднее чем за 2 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о количестве питающихся на каждый прием пищи.

Приготовление блюд должно осуществляться силами Исполнителя с учетом режима работы Заказчика на пищеблоке Заказчика.

2. Тип пищеблоков: сырьевая столовая, работающая на сырье - столовая полного цикла.

3. Организация питания осуществляется в соответствии с Меню основного (организованного) питания, представленным Исполнителем с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований Заказчика к Меню основного (организованного) питания (Приложение № 1.2 к Приложению № 1 к Контракту) из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.1 к Приложению № 1 к Контракту).

Разработанное меню основного (организованного) питания утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

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

- Федеральному Закону Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральному Закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- 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»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О

безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

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

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

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

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

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

- Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации

- Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение №1.1 к Приложению № 1 к Контракту).

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

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

- 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»;

- 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;

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

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

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

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

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

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

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

- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

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

Раздел 2. Требования к контролю качества оказываемых услуг

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

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

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

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

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС "Меркурий" на продукцию животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 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 № 318 "Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее", пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

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

Раздел 3. Требования к организации оказываемых услуг

1. В процессе оказания услуг исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации

продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья, согласно Приложению №1.1 к Приложению № 1 к Контракту.

Организация питания осуществляется на основе принципов здорового питания. При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В соответствии с абзацем вторым пункта 8.1.2.8 СанПиН 2.3/3.4.3590-20, пунктом 8.3 Методических рекомендаций, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. 02.03.2021 года для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.

2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), исполнитель: разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, обеспечивает безопасность пищевых продуктов при их производстве, транспортировке, хранении и реализации, осуществляет производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

В ходе оказания услуг необходимо наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличие необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иные обязательные документы в соответствии с установленными нормами). Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журналах бракеража пищевой продукции.

3. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью термометров.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов из алюминия.

Не допускаются при организации питания пищевые продукты без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачества, не соответствующие требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения 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 исполнитель 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.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

6. При оказании услуг Исполнитель обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в период всего срока действия контракта.

При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию гигиенического воспитания и обучения, медицинских осмотров персонала, выявление сотрудников с признаками заболеваний, контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию,

медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

7. Исполнитель обязан при оказании услуг обеспечить информационно-технологическое взаимодействие с государственной информационной системой Санкт-Петербурга «Комплексная автоматизированная информационная система каталогизации ресурсов образования Санкт-Петербурга» (далее – КАИС КРО).

8. Исполнитель обязан оказывать услуги с использованием оборудования и программного обеспечения, позволяющего осуществлять обмен данными с подсистемой КАИС КРО, предусмотренные заключенным контрактом, а также обязанность по передаче информации об учете отпуска питания, включая льготное питание.

Раздел 4. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью Приложения № 1 к Контракту

4.1. Приложение № 1.1. Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)

4.2. Приложение № 1.2. Требования заказчика к меню основного (организованного) питания

Заказчик:
ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского
района Санкт-Петербурга

Директор

_____/Кахиани И.А. /
Подписано эцп

Исполнитель:
ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

Директор

_____/Иванов Ю. А./
Подписано эцп

Приложение № 1.1 к Приложению № 1

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)

Прикреплено в виде отдельного файла.

Заказчик:

ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Директор

_____/Кахиани И.А. /
Подписано эцп

Исполнитель:

ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

Директор

_____/Иванов Ю. А./
Подписано эцп

ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА К МЕНЮ ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗОВАННОГО) ПИТАНИЯ

1. Меню основного (организованного) питания разрабатывается Исполнителем на каждую возрастную группу детей на период не менее двух недель с учетом режима Заказчика.

2. Разработанное Исполнителем меню основного (организованного) питания должно соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации, в том числе требованиям:

- ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

- Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"

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

- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020.

3. При разработке меню основного (организационного) питания Исполнитель вправе воспользоваться рекомендуемой формой меню, указанной в приложении N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерными сбалансированными меню рационов горячего питания, разработанными Управлением социального питания, размещенные на странице Управления социального питания на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

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

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

6. Разработанное меню основного (организованного) питания утверждается Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Заказчик:

ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Директор

_____ /Кахиани И.А. /

Подписано эцп

Исполнитель:

ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

Директор

_____ /Иванов Ю. А./

Подписано эцп

РАСЧЕТ ЦЕНЫ ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ

№ п/п	Наименование услуги	Категория обучающихся	Тип рациона питания	Единица измерения	Цена за единицу измерения, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Услуги столовых тип 118	1-4 классы в государственных образовательных учреждениях	завтрак	шт	104.40
2	Услуги столовых тип 119	1-4 классы в государственных образовательных учреждениях	Обед	шт	156.50
3	Услуги столовых тип 120	1-4 классы в государственных образовательных учреждениях	Комплексный обед (завтрак и обед)	шт	260.90
4	Услуги столовых тип 109	5-11 классы в государственных образовательных учреждениях	завтрак	шт	122.70
5	Услуги столовых тип 110	5-11 классы в государственных образовательных учреждениях	обед	шт	184.10
6	Услуги столовых тип 111	5-11 классы в государственных образовательных учреждениях	Комплексный обед (завтрак и обед)	шт	306.80
Начальная сумма цен единиц услуг, рублей					1 135,40
Максимальное значение цены контракта, рублей					599 999,00

Заказчик:
ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского
района Санкт-Петербурга

Директор

_____/Кахиани И.А. /
Подписано эцп

Исполнитель:
ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

Директор

_____/Иванов Ю. А./
Подписано эцп

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 460837604057956529703830632163952415623550190542

Владелец Кахиани Ирина Алексеевна

Действителен с 18.10.2023 по 17.10.2024