

**Сведения о государственном или муниципальном контракте
или гражданско-правовом договоре (его изменении),
заключенном по итогам определения поставщика**

Реестровый номер: 5811320P00022

Идентификационный код закупки: 202781312563378130100100010000000000

Дата добавления в реестр: 18.08.2020

Главный распорядитель:

Наименование заказчика: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ИНН/КПП: 7813125633 / 781301001

Источник финансирования контракта: субсидии на иные цели

Способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя): У единственного поставщика. Часть 1 пункт 4 статьи 93 - Осуществление закупки товара, работы или услуги на сумму, не превышающую шестисот тысяч рублей.

Дата подведения результатов определения поставщика (подрядчика, исполнителя):

Реквизиты документа, подтверждающего основание заключения (изменения) контракта:

Предмет контракта: Оказание услуг по организации питания в образовательном учреждении Петроградского района Санкт-Петербурга в период с сентября по октябрь 2020 года

Доп. соглашения к контракту:

Способ указания цены контракта: Цена контракта

06.07

Дата заключения контракта	18.08.2020	Номер контракта	ОРГ-87
Цена контракта в рублях	562 447,00	Код валюты по ОКВ	руб.
НДС в рублях	0,00	Срок исполнения контракта	31.12.2020
Размер аванса в рублях	168 734,10	Размер аванса в процентах от цены контракта	30,00

За счет бюджетных средств

Год	Код бюджетной классификации / код экономической классификации	Сумма контракта, рублей
2020	85807020330041010244226 / 226, субсидии на иные цели	562 447,00
Итого		562 447,00

Информация о поставщиках (исполнителях, подрядчиках) по контракту

№ п/п	Наименование юридического лица (ф.и.о. физического лица)	ИНН	КПП	Статус	Телефон (факс)	Место нахождения (место жительства)		
						наименование страны	код страны по ОКСМ	адрес
1	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ТРАПЕЗА"	7813346375	781301001		7-812-2329700(7-812-2329700)	Российская Федерация	643	197198, Муниципальные образования Города Санкт-Петербурга (города федерального значения), Внутригородские муниципальные образования города Санкт-Петербурга (см. также 40 900 000), Гатчинская, 16

Исх

Санкт-Петербург

« 18 » августа 2020 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 87 Петроградского района Санкт-Петербурга, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Муляр Ирины Вячеславовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Акционерное Общество «Трапеза», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице генерального директора Устиновой Людмилы Александровны, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. Предмет Контракта.

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 87 Петроградского района Санкт-Петербурга

1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять результат оказанных услуг и оплатить их в сроки и в порядке, установленные в настоящем Контракте.

1.3. Цена, количество рационов питания, объем, порядок оказания предоставляемой услуги, график оказания услуг установлены в приложениях №1, №2, №3, №4 к Контракту.

1.4. Блюда из согласованного циклического меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища), утвержденным Управлением социального питания.

1.5. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2020 года по 31 октября 2020 года.

1.6. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее чем за три дня до предоставления питания, и не менее чем за один день производит ее корректировку и уточняет её не позднее, чем за 1,5 часа до соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

1.7. Услуги осуществляются по адресам: 197198, Санкт-Петербург. ул. Введенская, д.16-18, Литер

А.

1.8. Оказание услуг осуществляется непосредственно на пищеблоке Заказчика.

2. Цена Контракта и порядок расчетов.

2.1. Цена Контракта составляет **562 447,00 (Пятьсот шестьдесят две тысячи четыреста сорок семь) рублей 00 копеек**, НДС не облагается, в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации.

2.2. Цена Контракта (цена единицы Услуги) включает в себя: расходы Исполнителя, связанные с исполнением обязательств по настоящему Контракту, в том числе на погрузочно-разгрузочные работы, перевозку, очистку и санитарную обработку транспортных средств, страхование, таможенные пошлины, налоги, сборы и другие обязательные платежи.

Цена Контракта также включает в себя расходы по закупке и доставке исходных ингредиентов, необходимых для приготовления пищи; расходов по приготовлению пищи; ее расфасовке; стоимости тары и упаковки (в том числе контейнеров); услуги по содержанию (санитарной обработке) пищеблока, включая инвентарь и оборудование, обучение персонала, проведение профилактического медицинского осмотра.

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, установленных Законом № 44-ФЗ и настоящим Контрактом.

При заключении и исполнении настоящего Контракта изменение его условий не допускается, кроме случая уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом РФ получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.

2.3. Источник финансирования Контракта - Бюджет Санкт-Петербурга на 2020 год в соответствии с

Законом Санкт-Петербурга от 29.11.2019 №614-132 «О бюджете Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов»,

код раздела 0702, код целевой статьи 0330041010 «Расходы на реализацию мер социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в общеобразовательных школах», код ОСГУ 226 «Прочие услуги, работы», код вида расходов 244;

код раздела 0702, код целевой статьи 03300R3040 «Расходы на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях», код ОСГУ 226 «Прочие услуги, работы», код вида расходов 244.

2.4. В случае необходимости допускается авансирование по решению Заказчика в размере 30 % от цены контракта.

Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Исполнителем и Заказчиком в течение 30 (Тридцати) дней с момента подписания Заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг.

Основанием для оплаты оказанных Услуг являются подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг, счет и счет-фактура, представленные Исполнителем с сопроводительным письмом Заказчику.

2.5. Оплата по Контракту осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на счет Исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

2.6. Заказчик уменьшает суммы, подлежащие уплате Заказчиком Исполнителю (юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя), на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой настоящего 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.

2.7. Датой оплаты считается дата списания денежных средств со счета Заказчика, указанного в настоящем Контракте.

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется на 5 число текущего месяца проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов и составлять акт сдачи-приемки оказанных услуг, на основании которого производится оплата за прошедший месяц.

3. Порядок сдачи-приемки Услуг.

3.1. Услуги считаются оказанными после подписания Заказчиком и Исполнителем акта сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, в которых указываются сведения об оказанных услугах на условиях настоящего контракта.

3.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 5 минут с момента его уведомления.

3.3. Заказчик в течение 2 рабочих дней после предоставления акта сдачи-приемки оказанных услуг за отчетный месяц, приступает к проверке и приемке результата услуг за отчетный месяц и, при отсутствии расхождений подписывает акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых оставляет себе, а другой направляет Исполнителю.

3.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 3 рабочих дней проводят совместную сверку акта сдачи-приемки оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте сдачи-приемки оказанных услуг делается соответствующая запись. В этом случае Заказчик не подписывает акт сдачи – приемки оказанных услуг, а подписывает акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю. Исполнитель прикладывает акт разногласий к документам, предоставляемым Заказчику на оплату. В этом случае Заказчик производит оплату только того объема услуг, который подтвержден в акте разногласий.

3.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта), предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

3.6. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) в срок 5 календарных дней. По итогу проведения экспертизы оказанных Услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) Заказчик оформляет заключение по результатам

экспертизы, которое утверждается Заказчиком. В случае если по результатам такой экспертизы выявлено, что оказанные услуги соответствуют условиям Контракта, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.7. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) недостатков в оказанных услугах, приемочной комиссией (лицом, ответственным за приемку) составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень недостатков и сроки их устранения Исполнителем. Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчиком составляется мотивированный отказ от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

3.9. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения контракта) в порядке, установленном пунктами 3.5. - 3.7 настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.10. Если Заказчиком принято решение о проведении экспертизы оказанных услуг (результатов отдельного этапа исполнения Контракта) с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик принимает результат оказанных услуг (результат отдельного этапа исполнения Контракта) путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг (результатам отдельного этапа исполнения Контракта), если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг (результата отдельного этапа исполнения Контракта) условиям Контракта и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренных Гражданским Кодексом РФ.

4. Взаимодействие Сторон.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Оказать Услуги в порядке, объеме, в срок и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом и приложениями к нему.

4.1.2. Обеспечить соответствие оказываемых Услуг требованиям качества, безопасности, иным требованиям, установленным стандартами, техническими регламентами и санитарно-эпидемиологическими требованиями, а также требованиям, установленным настоящим Контрактом.

4.1.3. Принимать и регистрировать заявки на питание от Заказчика.

4.1.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованным в установленном порядке.

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

4.1.6. В течение 3 календарных дней с момента 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 HACCP.

4.1.7. Предоставлять питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно - эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводить бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракераже с регистрацией результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.1.9. Вывешивать утвержденное руководителем меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

4.1.10. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами пищеблок Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

4.1.11. Обеспечить своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.1.12. Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускать.

4.1.13. Обеспечить строгое соблюдение правил приемки пищевых продуктов и продовольственного сырья; условий, сроков хранения и реализации продуктов, санитарно-эпидемиологических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.

4.1.14. Обеспечить наличие в производственных помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (технологические и технико-технологические карты, журнал С-витаминизации, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с законодательством), кухонной посуды и инвентаря в соответствии с установленными нормами, санитарной спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств в необходимых для оказания услуги количествах.

4.1.15. Обеспечить помещения для приема пищи Заказчика столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с санитарными нормами и правилами. Обеспечивать работающий персонал пищеблока – санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах в соответствии с установленными нормами. Своевременно организовать в пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы.

4.1.16. Обеспечить соблюдение требований к санитарному содержанию производственных помещений пищеблока и помещения для приема пищи. Обеспечивать сохранность используемых при организации питания помещений, использовать помещения в соответствии с предметом контракта.

4.1.17. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Оборудование и инвентарь использовать в соответствии с техническими паспортами и гарантийными талонами, а также в соответствии с требованиями законодательства (включая нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования).

4.1.18. Обеспечить пищеблок Заказчика (при доготовочном типе пищеблока) необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами, и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществлять закупку и доставку необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика при 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, утвержденным Заказчиком.

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

Салаты и другие холодные закуски доставляются в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками, в незаправленном соусами виде. Тара предоставляется Исполнителем.

4.1.21. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища), утвержденным Управлением социального питания.

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

4.1.22. Исполнитель должен иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты

изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.1.23. В соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Исполнитель должен осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно в собственной производственно-технологической лаборатории или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, на основании договора (контракта) для организации и проведения производственного контроля. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

4.1.24. Ежемесячно проводить сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с пунктом 2.8 раздела 2 настоящего Контракта.

4.1.25. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

4.1.26. В течение 3 дней с момента вступления настоящего Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с администрацией Заказчика.

4.1.27. Обеспечить своевременный вывоз с территории Заказчика, где находится пищеблок, пищевых отходов и отходов производства.

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

4.1.29. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 рабочих дней с даты принятия указанного решения направить Заказчику такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления, либо дата получения Исполнителем информации об отсутствии Заказчика по его адресу, указанному в Контракте.

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

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

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

4.1.31. Ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей вести учет температурно-влажностного режима хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д.

4.1.32. Обеспечить соблюдение технико-технологических условий при приготовлении блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами и сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

4.1.33. 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.

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

4.2. Исполнитель вправе:

4.2.1. Требовать от Заказчика произвести приемку Услуг в порядке и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты на условиях, установленных настоящим Контрактом надлежащим образом оказанной и принятой Услуги.

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

4.2.4. Требовать возмещения убытков, уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта.

4.2.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (приложение 6, СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.22).

4.3. Заказчик обязуется:

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

4.3.2. Предоставить Исполнителю необходимые для организации питания оборудование, инвентарь, помещения, а также обеспечивать Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

4.3.3. В случае принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта не позднее чем в течение 3 (трех) рабочих дней с даты принятия указанного решения разместить в единой информационной системе и направить Исполнителю такое решение по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в настоящем Контракте, а также телеграммой либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование данного уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в настоящем Контракте. При невозможности получения указанного подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта в единой информационной системе.

4.3.4. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта.

4.3.5. Обеспечить своевременную приемку Услуг, соответствующую условиям настоящего Контракта, в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Контрактом, провести экспертизу Услуг для проверки их соответствия условиям настоящего Контракта в соответствии с Законом №44-ФЗ и настоящим Контрактом.

4.3.6. В течение одного рабочего дня с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

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

4.3.8. 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, воды и теплоснабжения).

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

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

4.3.11. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с пунктом 1.6 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств.

4.3.12. Ежемесячно подписывать с Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.3.13. Ежемесячно производить сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с пунктом 2.8 настоящего Контракта.

4.4. Заказчик вправе:

4.4.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств по настоящему Контракту.

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

4.4.3. Требовать предоставления надлежащим образом оформленных финансовых документов, подтверждающих исполнение обязательств, в соответствии с Контрактом.

4.4.4. Требовать возмещения убытков в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта, причиненных по вине Исполнителя.

4.4.5. Запрашивать информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств по Контракту.

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

4.4.7. До принятия решения об одностороннем отказе от исполнения настоящего Контракта провести экспертизу Услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, выбор которых осуществляется в соответствии с Законом №44-ФЗ.

4.4.8. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик вправе произвести оплату по Контракту за вычетом соответствующего размера неустойки (штрафа, пени), начисленной в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

5. Качество оказываемых услуг.

5.1. Исполнитель обязуется готовить пищу, качество которой соответствует действующим требованиям и нормами, установленными нормативно-технической документацией:

Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Исполнитель предоставляет услуги общественного питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

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

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

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

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

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

Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

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

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».

5.2. Мониторинг качества и оценка уровня организации социального питания проводится на основании Порядка осуществления мониторинга качества социального питания, закупаемого за счет средств Санкт-Петербурга для обеспечения гарантированного питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, и оценки уровня организации социального питания в указанных учреждениях, утверждаемого распоряжением Управления социального питания.

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

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

- 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»;
- 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»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2014 № 50;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.04.2003 № 59.

6. Ответственность Сторон.

6.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Контракта в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

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

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

6.4. 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.

6.5. 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 штрафа определяется в соответствии с Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042 (далее - Правила), и составляет: 10 процентов цены контракта;

6.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа определяется в соответствии с Правилами: 1000 рублей;

6.7. За каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Закона №44-ФЗ, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в пункте 6.4 раздела 6 настоящего Контракта.

6.8. 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).

6.9. В случае просрочки исполнения обязательств Заказчиком, предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты пени в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного настоящим