**Контракт 230-1**

ИКЗ 202781616415878160100100030000000000

Санкт-Петербург 19 августа 2020 г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга в лице директора Пейчевой А.В, действующего на основании Устава, с одной стороны и ООО «Торговый дом А.П.Иванов», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Генерального директора Иванова Юрия Александровича, действующего на основании Устава,, с другой стороны, здесь и далее именуемые «Стороны», заключили настоящий Контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1. **Предмет Контракта**

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации питания (социального питания) (далее – услуги) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) с момента заключения контракта (но не ранее 01 сентября 2020г.) по 15 сентября 2020 г.

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 установлены в Расчёте цены оказываемых услуг (приложение № 2 к Контракту), Техническом заданием (приложение №1 к Контракту), Цикличные двухнедельные сбалансированные меню рационов горячего питания указаны в приложении № 3 к Контракту.

1.4. Блюда из согласованного цикличного меню, должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне (перечнях) основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания (приложения № 2 к Техническому заданию (приложение №1 к Контракту)).

1.5. Период оказания услуг: с момента заключения контракта (но не ранее 01 сентября 2020г.) по 15 сентября 2020 года по Заявкам Заказчика.

1.6. Услуги осуществляются ежедневно в соответствии с графиком**,** утверждаемым Заказчиком.

1.7. Заказчик направляет Исполнителю Заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц за два дня до дня питания не позднее 12.00 и корректирует её в день питания. Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименование приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

1.8. Услуги осуществляются по адресу: **192238, Санкт-Петербург, Пражская улица, дом 25, литер А**.

1.9. Оказание услуг осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика непосредственно на пищеблоке Заказчика при доготовочном типе пищеблока и/или посредством буфетов-распредов с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

1. **Цена Контракта и порядок расчетов**

2.1. Цена Контракта и валюта платежа устанавливаются в российских рублях.

Цена Контракта составляет 337 554.00руб. (триста тридцать семь тысяч пятьсот пятьдесят четыре рубля ноль копеек), в т.ч. НДС не облагается.

2.2. Цена Контракта является твердой на весь срок действия Контракта и изменению не подлежит, за исключением случаев, предусмотренных действующим законодательством.

2.3. Цена Контракта включает в себя стоимость услуг по организации питания (с учетом расходов по закупке и доставке исходных ингредиентов, необходимых для приготовления пищи; расходов по приготовлению пищи; ее расфасовке; погрузо-разгрузочные работы грузчиков; стоимости тары и упаковки (в том числе контейнеров); услуги по содержанию (санитарной обработке) пищеблока, включая инвентарь и оборудование, обучение персонала, проведение профилактического медицинского осмотра, расходов на страхование, уплату таможенных пошлин, налоги, сборы и иные обязательные платежи.

2.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуги не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуги по соглашению сторон допускается изменение цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренного Контрактом объема услуги Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

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

2.6. Оплата по Контракту осуществляется Заказчиком за фактически оказанные услуги на основании акта сдачи-приемки оказанных услуг, подписанного Заказчиком, представленных Исполнителем документов на оплату: счета, счета-фактуры (в том случае, если Исполнитель является плательщиком НДС). Оплата осуществляется в безналичной форме, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 30 дней с момента подписания Заказчиком актов сдачи-приемки оказанных услуг.

2.7. Основанием для оплаты оказанных услуг являются подписанный Сторонами акт сдачи-приемки оказанных услуг.

Оплата оказанных Исполнителем услуг подлежит уменьшению на сумму пени, штрафа, исчисленную в соответствии с разделом 7 настоящего контракта.

2.8. Бухгалтерия Исполнителя обязуется проводить с бухгалтерией Заказчика сверку расчетов не менее одного раза в течении срока оказания услуг по Контракту.

1. **Обеспечение исполнения Контракта**

Требования об обеспечении исполнения Контракта к Исполнителю Заказчиком не предъявляются.

1. **Права и обязанности Сторон**

**4.1. Исполнитель обязуется:**

4.1.1. Принимать и регистрировать Заявки на питание от Заказчика в соответствии с п. 1.7 настоящего Контракта.

4.1.2. Оказывать услуги с надлежащим качеством, своевременно и в полном объеме, согласно условиям Контракта, приложениям к нему.

4.1.3. Приступить к выполнению своих обязательств по Контракту согласно требованиям, установленным в Техническом задании (приложение № 1 к Контракту).

4.1.4. Организовать в период оказания услуг по Контракту приготовление питания в соответствии с меню, согласованными 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 рабочих 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 ХАССП.

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. Организовать приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с цикличными двухнедельными сбалансированными меню рационов горячего питания учащимся ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга порядком предусмотренным ст.83 «Социального кодекса Санкт Петербурга» (приложения № 3 к Контракту). Предоставить на каждый день питания ежедневные меню, составленные по установленной форме, соответствующие Цикличным двухнедельным меню и согласованные с Заказчиком.

4.1.9. 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».

4.1.10. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

4.1.11. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами столовую Заказчика. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

4.1.12. Обеспечить своевременное прохождение работниками столовой 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.

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

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

4.1.15. Обеспечить производственные помещения Заказчика кухонной посудой, кухонным инвентарем, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарными нормами и правилами.

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

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

4.1.18. Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования столовой, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря. Осуществлять техническое обслуживание холодильного оборудования.

4.1.19. Обеспечить столовую 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 в столовую Заказчика при доготовочном типе пищеблока, а так же доставку готового питания при организации питания посредством буфетов-распредов 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-распредов доставка питания осуществляется за 60 минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

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 выполненных 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 др. холодные закуски доставляются в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками, в не заправленном соусами виде. Тара предоставляется Исполнителем.

4.1.20. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже, указанного в Ассортиментном перечне (перечнях) основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания (опубликован(ы) на сайте Управления по адресу: [http://www.gov.spb.ru](http://www.gov.spb.ru/), вкладка «Нормативные документы»), в соответствии с приложениями № 2 к Техническому заданию (Приложение №1 к Контакту).

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

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 декабря 2016 г. № 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” организатор питания оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

4.1.21. 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.

С целью обеспечения, обучающихся здоровым и безопасным питанием, организация, оказывающая услуги питания, должна предоставлять администрации Учреждения информацию о результатах производственного контроля сырья и готовой кулинарной продукции не реже 1 раза в полугодие.

4.1.22. Произвести сверку расчетов с Заказчиком в соответствии с п. 2.11 настоящего Контракта.

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

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

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

4.1.26. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам 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.

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

4.1.28. Соблюдать установленный Комитетом по тарифам Санкт-Петербурга раздельный учет доходов и расходов в отношении регулируемой деятельности.

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

4.1.30. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации, условиями Контракта, приложениями к нему.

**4.2. Заказчик обязуется:**

4.2.1. Направлять заявки Исполнителю по тел./факсу 8 (812) 407-89-79, в порядке, установленном в п. 1.7 Контракта.

4.2.2. В течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя наличие действующих медицинских книжек на работников Исполнителя.

4.2.2. Оплатить оказанные надлежащим образом услуги по завершению их оказания по актам сдачи-приемки оказанных услуг, подписанным Сторонами, в соответствии с п.2.9 настоящего Контракта.

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

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

4.2.5. 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 тепло-снабжения).

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

4.2.7. При необходимости производить замену и ремонт оборудования пищеблока.

4.2.8. Утверждать режим работы пищеблока Заказчика в соответствии с режимом работы Заказчика по согласованию с руководителем Заказчика.

4.2.9. Своевременно направлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц в соответствии с п.1.7 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, составлять отчет о расходовании средств.

4.2.10. Подписать с Исполнителем акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.2.11. Произвести сверку расчетов с Исполнителем в соответствии с п.2.11 настоящего Контракта.

**4.3. Исполнитель вправе:**

4.3.1. Требовать оплаты в случае исполнения обязательств в полном объеме и надлежащего качества в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.3.2. Требовать от Заказчика подписания документов об исполнении им обязательств по Контракту.

4.3.3. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному 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).

**4.4. Заказчик вправе:**

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

4.4.2. Осуществлять контроль за соблюдением Исполнителем условий настоящего Контракта, условий хранения продуктов питания и приготовления пищи с привлечением уполномоченных органов.

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

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

4.4.5. 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 7 настоящего Контракта, и исполнить за Исполнителя обязательства по перечислению в бюджет Санкт-Петербурга начисленной неустойки (штрафа, пени).

1. **Порядок сдачи-приемки услуг**

5.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком (уполномоченным представителем, либо комиссией).

5.2. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 60 минут с момента его уведомления.

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

5.4. В случае расхождения сведений, указанных в акте оказанных услуг, Заказчик и Исполнитель в течение 1 рабочего дня проводят совместную сверку акта оказанных услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий по акту сдачи-приемки оказанных услуг, о чем в акте 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.

5.5. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами, при этом Заказчик вправе принять решение о проведении экспертизы результатов оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

5.6. Исполнитель предоставляет Заказчику результат оказанных услуг в течение 1 рабочего дня, следующего за днем окончания оказания услуг.

5.7. Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг в течение 1 рабочего дня. По итогу проведения экспертизы оказанных услуг 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 путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

5.8. При обнаружении Заказчиком в ходе проведения экспертизы результатов оказанных услуг 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 сдачи-приемки оказанных услуг.

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

5.10. После оказания Исполнителем услуг по устранению недостатков Заказчик проводит экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном пунктами 5.5.-5.8 настоящего раздела. Устранение Исполнителем в установленные сроки выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки и (или) штрафа, предусмотренных настоящим Контрактом.

5.11. Если Заказчиком принято решение о проведении экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, Заказчик принимает результат оказанных услуг путем подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг только по результатам экспертизы оказанных услуг, если в заключении эксперта, экспертной организации установлено соответствие результата оказанных услуг условиям Контракта и соответствующих нормативных актов. В противном случае Заказчик осуществляет действия, установленные пунктом 10.3 настоящего Контракта.

1. **Качество оказываемых услуг**

6.1. Исполнитель гарантирует качество приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией:

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

- Федеральным [законом](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60754229BB606DF1F05BCAA43B84QB25G) РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным [законом](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60764B22B16268F1F05BCAA43B84QB25G) РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- [Законом](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60754320BF686EF1F05BCAA43B84QB25G) 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](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60764026BB606BF1F05BCAA43B84QB25G) 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](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60754320B96968F1F05BCAA43B84B50D737C07DC7298857A6DQ72AG)», 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](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60764123BF6663F1F05BCAA43B84B50D737C07DC7298857A6DQ726G)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3.2.1324-03](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60734127B86461ACFA5393A83983BA52647B4ED07398857BQ62FG) «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](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60714B20BB6561ACFA5393A83983BA52647B4ED07398857BQ62FG)», 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](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2F1B6C17CA60754B26BE606BF1F05BCAA43B84B50D737C07DC7298857A6DQ727G)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;

- [ГОСТ 31984-2012](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2C0E7517CA60714622B16B3CA6F20A9FAAQ32EG) Услуги общественного питания. Термины и определения;

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

- [ГОСТ 32692-2014](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2C0E7517CA607F4423BF6B3CA6F20A9FAAQ32EG) «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

- [ГОСТ 30390-2013](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2C0E7517CA607E4029BD6B3CA6F20A9FAAQ32EG) «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- [ГОСТ 31987-2012](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2C0E7517CA60714623B86B3CA6F20A9FAAQ32EG) «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- [ГОСТ Р 54609-2011](consultantplus://offline/ref=4C7188642E6DAA597BBD2C0E7517CA60734A24B33636AEAB069DQA2DG) «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

6.2. Исполнитель гарантирует Заказчику соответствие качества продуктов питания, используемых при приготовлении рационов питания, всем действующим стандартам и требованиям.

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

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

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

- Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

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

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

- Техническим регламентом Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36.

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98

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

- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 года N 59

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36.

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98

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

- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза";

- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 года N 59

6.3. Исполнитель гарантирует, что продукты питания, используемые для приготовления рационов питания, имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

6.4. Заказчик вправе в любой момент с привлечением уполномоченных органов провести проверку соблюдения Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания и приготовлении пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил. В случае нарушения Исполнителем правил хранения, перевозки, обработки продуктов питания, санитарных норм и правил Исполнитель несет ответственность в соответствии с разделом 6 настоящего Контракта.

6.5. В случае обнаружения фактов поставки некачественных продуктов питания Заказчик вправе применить к Исполнителю меры ответственности в соответствии с разделом 7 настоящего Контракта.

1. **Ответственность Сторон**

7.1. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику пени.

7.2. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, Исполнитель выплачивает Заказчику штраф. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 №1042, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

7.3.1. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа составляет 10 (десять) процентов от цены Контракта: 33 755рублей 40 коп.

7.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа составляет 1 000 рублей 00 коп.

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

7.5. Заказчик направляет Исполнителю заявление о прекращении обязательства зачетом встречного однородного требования.

7.5. Уплата пени, штрафа за просрочку или иное ненадлежащее исполнение обязательств по Контракту, а также возмещение убытков, причиненных ненадлежащим исполнением обязательств, не освобождает Исполнителя от исполнения этих обязательств в натуре. Пени, штраф взимается за каждое нарушение в отдельности.

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

7.7. Все споры, возникающие в связи с неисполнением Сторонами обязательств по настоящему Контракту, Стороны обязуются разрешать путем переговоров, в случае если возникший спор путем переговоров разрешить невозможно, Стороны обязуются передать возникший спор на рассмотрение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

1. **Обстоятельства непреодолимой силы**

8.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера, наступление которых Сторона, не исполнившая полностью или частично обязательства по Контракту, не могла не предвидеть, не предотвратить разумными методами и в разумные сроки.

8.2. При наступлении указанных в п.8.1 настоящего Контракта обстоятельств, Сторона по настоящему Контракту, для которой создалась невозможность исполнения обязательств по Контракту, должна известить о них в письменном виде другую Сторону с приложениями соответствующих доказательств и документов в трехдневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

8.3. Если, по мнению Сторон, исполнение Контракта может быть продолжено в порядке, действовавшем до возникновения обстоятельств непреодолимой силы, то срок исполнения обязательств по Контракту продлевается соразмерно времени, которое необходимо для учета действия этих обстоятельств и их последствий.

1. **Срок действия Контракта**

9.1. Контракт считается заключенным с момента размещения Заказчиком Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика на информационном ресурсе account.gz-spb.ru и действует по 31 декабря 2020 года, а в части расчетов - до полного исполнения обязательств Сторонами.

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

1. **Изменение и расторжение Контракта**

10.1. Все изменения Контракта должны быть совершены в письменном виде и оформлены дополнительными соглашениями к Контракту.

10.2. Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

10.3. Заказчик имеет право в одностороннем порядке отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским Кодексом РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, а также в случаях, предусмотренных контрактом:

10.3.1. если Исполнитель отказался от оказания услуг после заключения контракта;

10.3.2. если Исполнитель не приступает к оказанию услуг в сроки, указанные в п.1.5 Контракта – в течение 1 (одного) дня с момента получения заявки от Заказчика;

10.3.3. если Исполнитель систематически нарушает сроки оказания услуг по организации питания;

10.3.4. если Исполнитель некачественно оказал предусмотренные Контрактом услуги (три и более замечаний);

10.3.5. если Исполнитель прекратил оказывать услуги в период и сроки оказания услуг по Контракту в сроки, указанные в п.1.5 п. 1.6. настоящего Контракта;

10.3.6. если Исполнителем оказаны услуги ненадлежащего качества в соответствии с заключением Заказчика, либо эксперта или экспертной организации.

10.4. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством, если в Контракте было предусмотрено право Заказчика принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

1. **Прочие условия**

11.1. В случае отсутствия возможности дальнейшего финансирования по Контракту, Контракт подлежит расторжению по соглашению Сторон.

11.2. Не допускается перемена Исполнителя при исполнении Контракта за исключением случаев правопреемства вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.3. 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:

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

11.3.2. 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.);

11.3.3. Не совершать иных действий, нарушающих антикоррупционное законодательство Российской Федерации.

11.4. По всем иным вопросам, не урегулированным настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.5. Настоящий Контракт составлен в форме электронного документа, подписанного электронными цифровыми подписями уполномоченных на подписание Контракта лиц обеих Сторон. Электронная цифровая подпись в настоящем электронном документе, сертификат которой содержит необходимые при осуществлении данных отношений сведения о правомочиях его владельца, признается равнозначной собственноручной подписи лица в документе на бумажном носителе, заверенном печатью.

1. **Приложения к Контракту**

12.1. Приложение № 1 – Техническое задание

12.2. Приложение № 2 – Расчет цены оказываемых услуг

12.3. Приложение № 3 – Цикличные двухнедельные сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга.

1. **АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

|  |
| --- |
| **ЗАКАЗЧИК**  Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга (ГБОУ средняя школа №230 Фрунзенского районаСанкт-Петербурга)  Юридический адрес:  192238, Санкт-Петербург, Пражская улица, дом 25, литер А  ИНН: 7816164158  КПП: 781601001  Л/с 0661033 в Комитете финансов  г. Санкт – Петербурга  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Пейчева А.В |

**ИСПОЛНИТЕЛЬ**

ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

ИНН 7805120310 КПП 781601001

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

(812): 407-89-79

thivanov@inbox.ru

Р/С 40702810615000001624

К/С 30101810200000000704

БИК 044030704

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

ОКПО 49981908 ОКАТО 40296561000

ОКВЭД

56.29

ОГРН 1027802725587

Генеральный директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Иванов Ю. А.

Приложение № 1

**Техническое задание**

(Прилагается отдельным файлом)

Приложение № 2

**Расчет цены оказываемых услуг**

| **№ п/п** | **Наименование государственного образовательного учреждения** | **Категория питающихся, которым предоставляется питание с компенсацией стоимости (части стоимости) за счет бюджета Санкт-Петербурга** | **Наименование рационов питания (завтрак, обед/комплексный обед) по каждой категории питающихся** | **Количество человеко-дней** | **Цена, руб.** | **Стоимость, руб.** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Оказание услуг по организации питания (социального питания) в ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга в период с 01.09.2020г. по 15.09.2020г | Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов школ с компенсацией 100% стоимости питания | завтрак, обед | 630 | 167.00 | 105 210.00 |
| Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак и обед для школьников 1-4 классов школ с компенсацией 70% стоимости питания | завтрак, обед | 0 | 0 | 0 |
| Обучающиеся общеобразовательных учреждений и профессиональных образовательных учреждений, находящиеся в трудной жизненной ситуации, получающие питание включающее завтрак и(или) обед, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости. | завтрак, обед/комплексный обед | 9 | 167.00 | 1 503.00 |
| Учащиеся, получающие льготное питание, включающее завтрак для школьников 1-4 классов школ с компенсацией 70% стоимости питания | завтрак | 2 232 | 61.00 | 136 152.00 |
| Учащиеся, получающие льготное питание, включающее обед для школьников 5-11 классов школ с компенсацией 100% стоимости питания | завтрак, обед/комплексный обед | 567 | 167.00 | 94 689.00 |
| Учащиеся, получающие льготное питание, включающее обед для школьников 5-11 классов школ с компенсацией 70% стоимости питания | завтрак, обед/комплексный обед | 0 | 0 |  |

Приложение № 3

**Цикличные двухнедельные сбалансированное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

(Прилагается отдельным файлом)