

## Контракт № 583/2-2024

на оказание услуг по организации горячего питания

Санкт-Петербург

28.12.2023г.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга в лице Директора Чередниченко Аллы Васильевны, действующего на основании Устава, и Акционерное общество «ФИРМА ФЛЮРИДАН» (АО «ФИРМА ФЛЮРИДАН»), именуемый в дальнейшем «Поставщик», в лице генерального директора Костенюк Ольги Юрьевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые в дальнейшем "Стороны", в соответствии с п.5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Закон), заключили настоящий Контракт о нижеследующем.

### 1. Предмет Контракта

1.1. Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательство на **оказание услуг по организации горячего питания** (далее - услуги) в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение)

1.2. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с условиями настоящего Контракта, техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Контракту), расчета 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 рационов питания указаны в Приложении № 1.1 к Техническому заданию, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту.

2.2. Блюда из согласованного циклического меню должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2 к техническому заданию, являющемуся приложением № 1 к настоящему Контракту);

2.3. Услуги осуществляются в соответствии с Графиком оказания услуг (графиком питания), утверждаемым Заказчиком. График оказания услуг согласовывается с Исполнителем после заключения контракта, но не позднее начала оказания услуг ;

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

Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

2.5. Срок оказания услуг: с даты заключения Контракта, *но не ранее 09 января 2024 года, по «29» февраля 2024 года;*

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

2.7. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

### 3. Взаимодействие Сторон

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования в установленные 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 № 1.1 к Техническому заданию, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

3.1.4.1. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика, предусмотренными в Техническом задании, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать меню дополнительного питания и перечень буфетной продукции. Меню дополнительного питания и перечень буфетной продукции предоставляется Заказчику на согласование не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала оказания услуг по такому меню.

3.1.4.2. Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями Заказчика, предусмотренными в Приложении № 1.1 к Техническому заданию, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать типовое меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. 3.1.4.3. В случае невозможности применения меню, разработанного в соответствии с п. 3.1.4.2 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика, предусмотренными в Приложении № 1.1 к Техническому заданию, являющемуся Приложением № 1 к настоящему Контракту и по согласованию с Заказчиком утверждать разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Индивидуальное меню предоставляется Заказчику на согласование не позднее 3 рабочих дней с момента возникновения необходимости оказания услуг по такому меню.

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

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

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

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

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

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

3.1.8. Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи.

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

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

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

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

3.1.13. Обеспечивать соблюдение требований к санитарному содержанию производственных

помещений пищеблока и помещения для приема пищи.

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

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

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

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

3.1.18. Качество закупаемых продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья в соответствии с Приложением № 1.2 к Техническому заданию, 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.

3.1.19. Направлять Заказчику Акт сдачи-приёмки оказанных услуг, счёт на оплату оказанных услуг, счёт-фактуру (если облагается НДС) в соответствии с условиями настоящего контракта по окончании оказания услуг в отчётном месяце.

3.1.19.1. Проводить сверку расчетов с Заказчиком ежемесячно в соответствии с пунктом 4.10 настоящего контракта.

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

3.1.21. Обеспечивать 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 III-V класса опасности.

3.1.22. 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.

3.1.23. Принять от Заказчика в безвозмездное пользование недвижимое имущество, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

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

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

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

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, разработанного в соответствии с п. 3.1.4.2. настоящего контракта (в случае необходимости оказания услуг по указанному меню);

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции (при наличии);

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.

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

3.1.26. Обеспечивать 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.

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

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

3.1.29. Решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта направляется Исполнителем Заказчику по адресу Исполнителя, указанному в разделе 16 настоящего Контракта;

3.1.30. 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.

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 2.4 настоящего Контракта, а также ежедневно вести учет и расчеты потребления питания, ежемесячно составлять отчет о расходовании средств. Направлять заявки Исполнителю по телефону/факс/почта, в порядке, установленном в пункте 2.4 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.

3.3.7.1. Заключить с Исполнителем договор безвозмездного пользования в отношении государственного имущества Заказчика, для создания необходимых условий для организации питания обучающихся на срок исполнения 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, воды 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. Произвести 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 исполнения Исполнителем условий настоящего Контракта, не вмешиваясь при этом в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

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 положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

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

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

#### **4. Максимальное значение цены Контракта, срок и порядок расчетов**

4.1. Максимальное значение цены Контракта составляет **600 000,00 (шестьсот тысяч рублей 00 коп.)**, НДС не облагается в соответствии с налоговым законодательством Российской Федерации;

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

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

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

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

4.4. Источник финансирования настоящего Контракта - Внебюджетные средства (Средства бюджетных учреждений).

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

Валютой, используемой для расчетов с Исполнителем, является российский рубль

4.6. Оплата за фактически оказанные услуги осуществляется Заказчиком по окончании отчетного месяца в срок не позднее 7 (Семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта сдачи-приёмки оказанных услуг на основании счёта, при условии их получения Заказчиком

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

4.8. 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.

4.9. Стороны обязуются по окончании оказания услуг по Контракту произвести сверку расчетов, с оформлением акта сверки взаиморасчетов за период исполнения обязательств по Контракту.

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

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

## **6. Порядок и срок сдачи и приемки услуг**

6.1. По факту оказания услуг в соответствии с заявками Заказчика, направленными в соответствии с пунктом 2.4 настоящего Контракта Исполнитель направляет согласно положениям настоящего Раздела Контракта Акт сдачи-приёмки оказанных услуг.

6.2. Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом.

Подписание Заказчиком Акта сдачи-приёмки свидетельствует о проведении Заказчиком экспертизы своими силами и не требует составления отдельного документа по результатам экспертизы.

6.2.1. Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта.

6.2.2. Результаты такой экспертизы оформляются в виде заключения, которое подписывается экспертом и/или уполномоченным представителем экспертной организации. В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

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

6.3. При отсутствии претензий относительно результатов оказанных услуг на основании заключения по результатам экспертизы, проведенной в соответствии с пунктом 6.2 настоящего Контракта, Заказчик подписывает Акт сдачи-приёмки оказанных услуг в течение 20 (Двадцати) рабочих дней со дня поступления Заказчику документа о приёмке. При проведении Заказчиком экспертизы с привлечением экспертов, экспертных организаций сроки на приёмку начинают течь с момента получения экспертного заключения, но в пределах сроков, установленных настоящим пунктом Контракта.

6.4. При обнаружении в ходе экспертизы нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к качеству и безопасности оказанных услуг, Заказчиком составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень выявленных недостатков и сроки их устранения Исполнителем.

Указанный рекламационный акт в тот же день направляется Заказчиком в адрес Исполнителя, при этом Заказчик в срок, указанный в пункте 6.3 настоящего Контракта, отказывается от приемки результатов оказанных услуг и составляет мотивированный отказ от подписания Акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

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

После устранения Исполнителем обнаруженных Заказчиком недостатков Заказчик производит приемку результатов оказанных услуг, в том числе экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном настоящим разделом Контракта.

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

6.5. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов

питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 30 минут с момента его уведомления.

6.6. В соответствии с частью 6 статьи 94 Закона по решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

6.7. Датой приемки оказанной услуги считается дата подписания Заказчиком Акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

Обязательства Исполнителя по настоящему Контракту в объеме, указанном в Акте сдачи-приёмки оказанных услуг, считаются исполненными после подписания Сторонами Акта сдачи-приёмки оказанных услуг.

6.8. Внесение исправлений в Акт сдачи-приёмки оказанных услуг, оформленный в соответствии с настоящим разделом Контракта, осуществляется путем подписания подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, исправленного документа о приемке.

После устранения недостатков, послуживших основанием для не подписания Акта сдачи-приёмки оказанных услуг, Исполнитель и Заказчик подписывают Акт сдачи-приёмки оказанных услуг в порядке и сроки, предусмотренные настоящим разделом Контракта.

Акт сдачи-приёмки оказанных услуг подписывается сторонами не ранее устранения недостатков.

6.9. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов исполнения контракта либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов, либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Исполнителем.

## **7. Ответственность Сторон**

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

7.2. Размер штрафа устанавливается Контрактом в порядке, установленном Правилами определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения 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:

а) 1000 рублей;

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

7.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, за исключением просрочки Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных настоящим Контрактом, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 3 Правил, и составляет (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 7.8 настоящего Контракта):

а) 10 процентов максимального значения цены Контракта;

7.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного настоящим Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, Исполнитель уплачивает Заказчику штраф, размер которого рассчитывается в порядке, предусмотренном пунктом 6 Правил, и составляет:

а) 1000 рублей;

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

7.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства,

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

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

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

7.13. В случае неисполнения Исполнителем условий настоящего Контракта 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 Контракта не установлено.

## **9. Обстоятельства непреодолимой силы**

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

9.2. О возникновении и прекращении обстоятельства непреодолимой силы Стороны уведомляют друг друга письменно в течение 5 (Пяти) календарных дней с даты их возникновения или прекращения. После прекращения обстоятельства непреодолимой силы Сторона, прекратившая исполнение обязательства по настоящему Контракту, незамедлительно возобновляет его исполнение. Извещение должно содержать данные о наступлении и характере обстоятельств и возможных последствиях.

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

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

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

## **10. Рассмотрение и разрешение споров**

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

10.2. Все споры, возникающие из настоящего Контракта, подлежат передаче на разрешение в Арбитражный суд 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 пунктами 13.3 и 13.3.1 Контракта.

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

10.6. В претензии должны быть указаны: обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления



претензии, со ссылками на соответствующие пункты настоящего Контракта и(или) нормативные правовые акты; требования; информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

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

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

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

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

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 считается заключенным в день размещения Контракта, подписанного усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и действует по "31" декабря 2023 (включительно), а в части неисполненных обязательств - до полного их исполнения Сторонами.

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

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

1) при снижении максимального значения цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом качества оказываемой услуги и иных условий Контракта;

2) по соглашению Сторон допускается изменение существенных условий Контракта, если при исполнении Контракта возникли независящие от Сторон обстоятельства, влекущие невозможность его исполнения. Предусмотренное настоящим пунктом изменение осуществляется с соблюдением положений частей 1.3 - 1.6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ (то есть при условии предоставления обеспечения исполнения Контракта в соответствии с новыми условиями, а также изменения могут быть осуществлены в пределах доведенных в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации лимитов бюджетных обязательств на срок исполнения контракта) на основании решения Правительства Санкт-Петербурга. Предусмотренные настоящим подпунктом изменения осуществляются при условии предоставления исполнителем обеспечения исполнения контракта, если такие изменения влекут возникновение новых обязательств исполнителя, не обеспеченных ранее предоставленным обеспечением исполнения контракта;

11.3. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации Заказчику (получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидий) размер и(или) срок оплаты и(или) объем, работ могут быть изменены по соглашению Сторон;

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 Гражданского кодекса Российской Федерации и положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

11.8. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств

11.9. Заказчик вправе провести экспертизу оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с положениями статьи 95 Закона о контрактной системе.

11.10. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанной услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанной услуги в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа заказчика от исполнения Контракта.

11.11. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу, и Контракт считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.12. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы.

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

11.13. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

11.14. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

11.15. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

Заказчик не позднее двух рабочих дней, следующих за днем вступления в силу решения Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта, направляет в соответствии с порядком, предусмотренным пунктом 1 части 10 статьи 104 Закона, обращение о включении информации об Исполнителе в реестр недобросовестных поставщиков (подрядчиков, исполнителей).

## **12. Банковское и казначейское сопровождение Контракта**

12.1. Банковское и казначейское сопровождение Контракта не предусмотрено.

## **13. Прочие положения**

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

13.2. В случае изменения наименования, адреса места нахождения, почтового адреса, номеров телефонов, факсов и банковских реквизитов Стороны, а также в случае реорганизации она письменно извещает об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней с даты такого изменения. При этом если Исполнитель не исполнит либо ненадлежащим образом исполнит обязанность, предусмотренную настоящим пунктом, все риски, связанные с перечислением Заказчиком денежных средств на указанный в настоящем Контракте счет, несет Исполнитель.

13.3. Все сообщения, требования, замечания или уведомления Сторон по Контракту, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 13.3.1 Контракта, направляются с использованием курьерской доставки одной из Сторон под расписку о вручении либо с использованием почтовой связи заказным письмом с уведомлением о вручении по адресам Сторон, указанным в разделе 16 Контракта, либо с использованием электронной почты на электронные адреса, указанные в разделе 16 Контракта, либо с использованием факсимильной связи.

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

13.3.1. В случае обмена документами при применении мер ответственности и совершении иных действий в связи с нарушением Исполнителем или Заказчиком условий Контракта такой обмен может

осуществляться также путем направления электронных уведомлений на электронную почту 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.

#### **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 N 1 – Техническое задание;

Приложение N 2 – Расчет цены оказываемых услуг.

#### **16. Реквизиты и подписи Сторон**

##### **Заказчик:**

Государственное бюджетное  
общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 583

Приморского района Санкт-Петербурга

Адрес: 197373, Санкт-Петербург,

пр. Авиаконструкторов, 14, лит. А

ИНН 7814104266

КПП 781401001

Лицевой счет №0641051

в Комитете финансов Санкт-Петербурга

р/с 40601810200003000000

Северо-Западное ГУ Банка России

E-mail: primschool-583@yandex.ru

Тел./факс: +7(812)395-26-52

Директор

##### **Исполнитель:**

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

Юридический адрес:

197110, г. Санкт-Петербург, ул. Большая

Разночинная, д. 14, лит. А, пом. 419

Тел/факс: (812) 327-13-80

E-mail: do@zaoff.spb.ru

ИНН 7813037232, КПП 781301001

ОГРН 1027806888735 ОКПО 31963382 ОКТМО

40393000000 ОКВЭД 55.51

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ БАНК ПАО «СБЕРБАНК»

(ИНН 7707083893 КПП 784243001)

р/счет 40702810355040008418

к/счет 30101810500000000653

БИК 044030653

Генеральный директор АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

–

\_\_\_\_\_ А.В. Чередниченко

\_\_\_\_\_ О.Ю. Костенюк

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

Техническое задание

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

1. Объект закупки – на оказание услуг по организации горячего питания
2. Оказание услуг осуществляется на пищеблоке Заказчика.

3. Организация питания осуществляется в соответствии с циклическими меню, разработанными Исполнителем в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1 к настоящему техническому заданию).

Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Исполнителем меню основного (организованного) питания с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, требований заказчика к меню основного (организованного) питания и типовым меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (Приложение N 1.1 к Приложению N 1 к Методическим рекомендациям) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к Приложению N 1 к Методическим рекомендациям).

Разработанное меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, утверждаются Исполнителем после согласования с Заказчиком.

Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Исполнителем и по согласованию с Заказчиком утвержденным меню дополнительного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и требованиями заказчика.

Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным специалистом-диетологом и по согласованию с Заказчиком утвержденным Исполнителем индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (данное условие применяется при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, для которых реализация типовых меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании невозможно по медицинским показаниям, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

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

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

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока

и молочной продукции»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1 к настоящему Техническому заданию).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации";

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

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

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

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

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

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07";

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

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

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

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте".

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

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

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

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

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

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

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

В случае если нормативный, нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то 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 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности", а также Федерального закона от 21.12.1994 N 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

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

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31.12.2020 № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации», Технические регламенты Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов в системе ФГИС "Меркурий" на продукцию

животного происхождения (Закон Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии", Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 N 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", Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 N 318 "Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее", пункт 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98, Технические регламенты Таможенного союза на продукцию животного происхождения);

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

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

### **Раздел 3. Требования к организации оказываемых услуг**

1. Организация питания осуществляется в соответствии с разработанным Исполнителем с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения и требований Заказчика (Приложение N 1.1 к техническому заданию) из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к техническому заданию) меню основного (организованного) питания и типовыми меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Порядок организации питания для детей по разрабатываемым и реализуемым Исполнителем меню должен учитывать особенности приготовления блюд, допускаемых и запрещенных продуктов питания и сырья, используемых при приготовлении блюд, использования инвентаря и столовой посуды, в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и технического задания, утвержденных Исполнителем после согласования с Заказчиком.

В процессе оказания услуг Исполнитель обязан разработать и по согласованию с Заказчиком организовать дополнительное питание по утвержденным и согласованным с Заказчиком меню дополнительного питания и перечнем буфетной продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения и требованиями заказчика из продуктов поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение N 1.2 к техническому заданию) а так же, при необходимости, индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

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

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

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

2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), исполнитель: разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, обеспечивающие 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. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее двух часов с момента изготовления. Исполнитель обеспечивает на период исполнения контракта выполнение официально изданных и задокументированных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, гарантии качества услуги и объема предоставления гарантий ее качества в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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

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

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

Транспортировка до места приготовления пищи/реализации пищевой продукции продуктов, используемых материалов, приготовленной пищи осуществляется в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, включая процессы контроля и обеспечения безопасности по отношению к привлекаемому персоналу, механизмам, машинам и оборудованию, мероприятия по устранению возбудителей инфекций и токсинов во внешней среде. Используемые в ходе приемки, хранения, перемещения, транспортировки механизмы, машины, оборудование и инвентарь и порядок их использования должны соответствовать требованиям действующих нормативно-технических документов в полном объеме, включая процесс обеспечения требований безопасности с целью дальнейшего использования. Исполнителем организуются необходимые производственные процессы оборота продуктов питания, кулинарной продукции и материалов при оказании услуг данного рода с учётом особенностей организации питания, характеристик пищеблока, контингента потребителей услуг и обстоятельств, имеющих влияние на производственную деятельность и возможность её выполнения в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов. При организации питания в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов обеспечивается необходимый организационный и производственный процесс, предусматривающий хранение продуктов питания и материалов в количестве и объёме, предупреждающем возникновение угрозы несоблюдения требований обеспечения заказчика бесперебойным питанием, а также процесс, предусматривающий бесперебойное выполнение заявки на перемещение/транспортировку продуктов питания и материалов на пищеблок/место приготовления пищи. Соответствие требованиям нормативно-технических документов необходимых организационных и производственных процессов, предусмотренный контрактом в случае их выполнения организациями, привлекаемыми исполнителем для выполнения контракта с учетом требований контракта о порядке привлечения соисполнителей, обеспечивается Исполнителем.

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

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

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

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

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

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

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах, участках. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

5. В ходе оказания услуг по организации питания исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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, исключая 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.

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

В ходе оказания услуг по организации питания исполнитель должен использовать работающие материально-технические ресурсы и оборудование, соответствующие требованиям действующих нормативно-технических документов, позволяющее надлежащим образом в полном объеме оказать услугу по организации питания в зависимости от типа меню, условий приготовления и реализации, ограничений, условий исполнения контракта в зависимости от пищеблока заказчика. Исполнитель обязан обеспечить соответствие требованиям действующих нормативно-технических документов оборудования, инвентаря,

посуды, тары и иных материальных ресурсов, являющихся предметами производственного окружения в части санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

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. Требования к техническим характеристикам услуг:

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

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

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

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

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

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

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

Исполнитель должен организовать питание на основе принципов здорового питания с соблюдением щадящих технологий приготовления и учета индивидуальных особенностей детей, предусмотренных положениями настоящего технического задания в соответствии с разработанным Исполнителем меню в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

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

требованиями действующих нормативно-технических документов.

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

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

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

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

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

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

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

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

Исполнитель обязан вести необходимую документацию в соответствии с требованиями и рекомендациями действующих нормативно-технических документов, а также процедур и регламентов Исполнителя, позволяющих фиксировать и контролировать оказание услуг в соответствии с требованиями технического задания. Исполнитель определяет срок предоставления гарантий - в течение всего срока действия Контракта.

9. Организация питания осуществляется ежедневно в соответствии с графиком утверждаемым Заказчиком в соответствии с требованиями и рекомендациями нормативно-технических документов, за исключением выходных и праздничных дней, официально объявленных дней карантина, других форс-мажорных обстоятельств. Исполнителем обеспечивается работа пищеблока, производства и отпуск питания (реализация пищевой продукции) в соответствии с режимом работы пищеблока, утверждаемым Заказчиком по согласованию с Исполнителем. Исполнитель обеспечивает наличие и последующее ведение и выполнение всей необходимой документации, журналов регистрации, программ и иных документов, ведение и исполнение которых требуется в соответствии с нормативно-техническими документами в ходе оказания услуг общественного питания. Исполнитель обеспечивает процесс утилизации пищевых отходов производственной деятельности в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов и заключаемого контракта.

Исполнитель обязуется в течение не более 10 рабочих дней с даты заключения контракта

предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарных противоэпидемических (профилактических) мероприятий и в течение не более 20 дней с даты заключения настоящего Контракта предоставить Заказчику сведения: о наличии складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения, наличии условий для хранения и реализации пищевых продуктов направляемых на пищеблок учреждения Заказчика; о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг); о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении Контракта; о внедрении на предприятии Исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, будут соответствовать общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### **Раздел 4. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью технического задания:**

4.1. Приложение N 1.1. Требования Заказчика к меню основного (организованного) питания (устанавливается в обязательном порядке в случае применения типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 N 498).

4.2. Приложение N 1.2. - Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья



01. Меню 7-11 лет  
(завтрак) (8).pdf



02. Меню 7-11 лет  
(обед) (5).pdf



05. Меню 12-18 лет  
(комплексный обед)

**Заказчик:**  
Директор

\_\_\_\_\_ А.В. Чередниченко

**Исполнитель:**

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ О.Ю. Костенюк

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

**Требования Заказчика к меню рационов питания**

Меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатывается для оказания услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования с учетом ограничений, условий и порядка получения услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов для всех установленных настоящим Контрактом возрастных категорий и рационов питания с учетом стоимости соответствующего рациона питания.

Меню основного (организованного) питания должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения.

Типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения и предусматривать меню для детей с заболеваниями в соответствии с п. 3.3. МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации».

Разработанные меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании и его изменения, включая замену продуктов и видов питания, согласовывается с Заказчиком.

Блюда меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья (Приложение № 1.2. к техническому заданию).

Питание по меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно обеспечивать соответствие рационов питания технологическим нормативным документам, в том числе рецептурам действующих сборников рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и нормативно-технических документов, действующим на момент оказания услуг.

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

Меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны отвечать всем принципам здорового питания в соответствии с обучающимся контингентом учреждения, в том числе оптимальной количественной и качественной структуре питания с учетом возраста обучающихся, гарантированной безопасности, физиологически обоснованному режиму питания, учету сезонности.

Наименование предлагаемых блюд должны соответствовать наименованиям, указанным в меню и технологической карте на продукцию общественного питания и/или технико-технологической карте на новую продукцию общественного питания. При оказании услуг должна предусматриваться замена рационов в случае наступления обстоятельств, характеризующихся возможностью неисполнения услуг в соответствии с контрактом. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.4.).

Меню основного (организованного) питания и типовые меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны обеспечивать сбалансированность питания и вес порционных блюд соответствии требованиям действующих нормативно-технических документов, в том числе по соответствии химического состава, пищевой ценности, сбалансированности рациона питания, включая белки, жиры, углеводы, в том числе при замене рационов и блюд в случаях, определенных техническим заданием.

**Заказчик:**  
Директор

\_\_\_\_\_ А.В. Чердниченко

**Исполнитель:**  
АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Генеральный директор  
\_\_\_\_\_ О.Ю. Костенюк

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



**Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья**

*Утвержденный Управлением социального питания доступен по ссылке:  
<https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>*

**Заказчик:**

Директор

\_\_\_\_\_ А.В. Чередниченко

**Исполнитель:**

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ О.Ю. Костенюк

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

Расчет цены оказываемых услуг

N п/п	Контингент обучающихся	Наименование рациона питания	Ед. изм.	Цена ед. услуги, руб.
1	Обучающиеся 1-4 кл.	Завтрак	шт	99,90
3	Обучающиеся 1-4 кл.	Обед	шт	149,80
5	Обучающиеся 5-11 кл.	Комплексный обед	шт	294,00
Сумма цен единиц услуг				543,70
<b>Максимальное значение цены контракта</b>				<b>600 000,00</b>

**Заказчик:**  
Директор

\_\_\_\_\_ А.В. Чередниченко

**Исполнитель:**  
АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_ О.Ю. Костенюк

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