

**КОНТРАКТ № ГП/2023П5-1**  
**на оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»**

г. Красноярск

«01» марта 2023 года

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Красноярский аграрный техникум"**, в лице директора Качерова Сергея Алексеевича, действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем «Заказчик», с одной стороны, и **Пузырева Елена Борисовна**, ОГРНИП 321420500050910, ИНН 42280567762, именуемая в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, вместе именуемые «Стороны» и каждый в отдельности «Сторона», руководствуясь п. 5 ч.1 ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее по тексту – Закон № 44-ФЗ), заключили настоящий контракт (далее – «Контракт») о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА**

1.1. Предметом настоящего контракта является оказание услуг по организации горячего питания в соответствии с Техническим заданием (Приложение № 1), и Спецификацией (Приложение № 2), являющимися неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.2. Оказание Услуг осуществляется Исполнителем в соответствии с законодательством Российской Федерации, требованиями иных нормативных правовых актов, регулирующих порядок предоставления такого вида Услуг, устанавливающих требования к качеству такого вида Услуг, в соответствии с условиями Контракта.

1.3. *Место оказания услуги:* на территории помещений и пищеблоке Исполнителя, с понедельника по воскресенье, с ежедневной доставкой готового горячего питания по адресу Красноярский край, Сухобузимский район, с. Миндерла, ул. Мира, 20.

1.4. *Срок оказания услуг:* с 1 марта 2023г. по 14 марта 2023г.

**2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. *Максимальная цена Контракта составляет 400 806 (четыреста тысяч восемьсот шесть) рублей, НДС не облагается в соответствии подп. 4 пункта 1 статьи 32 НК РФ.*

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

Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных ст. Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ, настоящим контрактом.

2.2. Оплата по Контракту осуществляется в рублях Российской Федерации.

2.3. *Цена Контракта включает расходы на уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровней, приобретение материалов, необходимых для оказания услуг.*

2.4. *Исполнитель по окончании отчетного месяца выставляет Заказчику счет-фактуры (если Исполнитель не является плательщиком НДС счет-фактура не предоставляется), счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг согласно выполненному объему, в течение 2-х рабочих дней. Заказчик в течение 3-х рабочих дней подписывает акты выполненных работ.*

2.5. *Оплата по контракту осуществляется в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в Контракте в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания заказчиком акта сдачи-приемки оказанных услуг без замечаний Заказчика*

2.6. *Источник финансирования: субсидия на иные цели.*

**3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

**3.1. Заказчик обязан:**

3.1.1. Принять и оплатить оказанные услуги при отсутствии у него замечаний по качеству, объему, соответствию оказанных услуг условиям Контракта.

3.1.2. Для взыскания неустойки (штрафов, пеней) направлять Исполнителю претензию, содержащую требование об уплате сумм неустойки (штрафов, пеней), предусмотренных Контрактом за неисполнение (ненадлежащее исполнение) Исполнителем своих обязательств по Контракту.

3.1.3. При приемке оказанных услуг проводить экспертизу в части соответствия их условиям контракта. Экспертиза может проводиться своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.1.4. Исполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Российской Федерации и условиями Контракта.

3.1.5. Осуществлять контроль за соблюдением условий контракта, в том числе, контроль и мониторинг за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания услуг.

**3.2. Заказчик вправе:**

3.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями Контракта.

3.2.2. Запрашивать у Исполнителя информацию о ходе и состоянии исполнения обязательств Исполнителя по Контракту.

3.2.3. Направлять мотивированный отказ в подписании акта сдачи-приемки оказанных по результатам приемки услуг.

3.2.4. Отказаться от приемки результата услуг в случаях, предусмотренных Контрактом и законодательством Российской Федерации, в том числе в случае обнаружения неустранимых недостатков.

3.2.5. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.2.6. Пользоваться иными установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации правами.

3.2.7. В период срока действия контракта по согласованию с Исполнителем вносить изменения в действующее меню. В случае необходимости, предоставить специализированное меню для людей с заболеваниями ЖКТ, диабета и пр.

3.2.8. *Требовать от Исполнителя своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетных документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями настоящего Контракта:*

*- ежедневно раздаточные ведомости на отпуск рационов питания отдельно к каждому приёму пищи.*

3.2.9. Проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций, а также запрашивать необходимую информацию и документы.

### **3.3. Исполнитель обязан:**

3.3.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, условиями Контракта и Техническим заданием (Приложение 1 к Контракту).

3.3.1.1. Организовать горячее питания в соответствии с утвержденным примерным циклическим меню (Приложение 3 к Контракту), **согласованным с заказчиком.**

При оказании услуг по организации горячего питания допускается по согласованию с заказчиком проводить замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии оформления соответствующего документа, подтверждающего факт замены с указанием причин<sup>1</sup>.

3.3.2. Обеспечивать соответствие оказываемых услуг требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, а также иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.п.), лицензирования, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3.3. Осуществлять контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и санитарно-гигиенических правил работниками.

3.3.4. Контролировать качество используемых и поставляемых продуктов при их поступлении на склад, правильность хранения запаса продуктов питания.

3.3.4.1. Использовать продукты и полуфабрикаты качества ГОСТ или ТУ (с качественными характеристиками не ниже ГОСТа).

3.3.5. Проводить лабораторные исследования пищевой продукции и готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические, радиологические, паразитологические показатели, содержание антибиотиков, ГМО и др.), в испытательных лабораторных центрах, имеющих аттестат аккредитации и соответствующую область аккредитации на проведение данных лабораторных исследований.

3.3.6. Осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.

3.3.7. Контролировать правильность ведения документации (меню-раскладка, меню-требование и др.).

3.3.8. *Контролировать правильность отпуска блюд уполномоченным лицам Заказчика в соответствии с «раздаточной ведомостью».*

3.3.9. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками правил личной гигиены.

В течении 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставить документы, подтверждающие соответствие мест хранения продуктов питания санитарно-эпидемиологическому законодательству.

3.3.10. Представлять по запросу Заказчика документы, подтверждающие качество используемых продуктов, сырья (удостоверения о качестве продукции, декларация соответствия, сертификат соответствия, паспорт качества и безопасности, ветеринарное удостоверение на продукцию животного происхождения).

Поставка пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность поставляемых товаров, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации для данного вида товара. В случае, если поставляемые продукты включены в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденными приказом Минсельхоза России от

<sup>1</sup> Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий должна происходить в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложения № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

18.12.2015 № 648, приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 №589, поставка должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в электронном виде через систему «Цербер» и «Меркурий». В случае если поставляемые продукты имеют растительное происхождение – документами, подтверждающими прохождение ежедекадного производственного контроля в местах хранения.

Скоропортящийся груз (товар) должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. Перевозка скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в городском, пригородном и междугородном сообщении осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Соглашением о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, подписанным в г. Женеве 1 сентября 1970 г. (СПС), и Правилами, утвержденными Постановлением Правительства РФ №272 от 15 апреля 2011 г. «Правила перевозок грузов автомобильным транспортом».

Доставка продуктов питания и полуфабрикатов должна осуществляться на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов.

*3.3.10.1. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные и технологические обследования, испытания, проверки документации, относящейся к качеству, транспортировке и хранению продовольственного сырья; контроль технологии производства), установленными предприятием общественного питания.*

3.3.10.2. С целью осуществления постоянного контроля качества поступающих сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, создать бракеражную комиссию, которая будет проводить бракераж образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции, с заполнением бракеражных журналов (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и (или) журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) и (или) журнал бракеража готовой кулинарной продукции и (или) журнал бракеража готовых блюд).

Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.3.10.3. В течении 3-х рабочих дней, со дня получения запроса от Заказчика, предоставлять необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора в соответствии с пунктом 1 статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», пунктом 1 статьи 495 Гражданского кодекса Российской Федерации, в том числе:

результаты производственного контроля;

сведения об основных потребительских свойствах продуктов, пищевой продукции (состав, информация об использовании в процессе изготовления пищевых добавок, БАДов, наличие компонентов, полученных с применением ГМО, пищевая ценность, назначение, условия применения и хранения, способы изготовления готовых блюд, вес (объем), дата и место изготовления и упаковки (расфасовки), противопоказания для применения при отдельных заболеваниях и т.д.).

3.3.11. Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на территории Исполнителя согласно ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.3.12. В случае проведения уполномоченными надзорными органами контроля соответствия мест хранения продуктов питания и мест оказания услуг по организации горячего питания на соответствие действующему законодательству РФ сообщать заказчику о результатах такого контроля в течение 2-х рабочих дней с даты получения заключения о результатах контроля.

3.3.13. Иметь на производстве обязательную документацию в соответствии с действующим законодательством.

3.3.14. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря помещения для приготовления питания, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.15. Выдавать готовое питание в обменную транспортную тару Заказчика (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками), исключая инфицирование и охлаждение питания при транспортировке. Тара должна быть пригодной для данных продуктов, удобной для пользования, обеспечивать сохранность готового питания при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении, соответствовать гигиеническим требованиям.

3.3.16. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества, Исполнитель должен обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение двух часов.

В случае непредвиденных обстоятельств, объективно препятствующих Исполнителю выполнить взятые на себя обязательства, незамедлительно уведомить об этом Заказчика любыми доступными средствами.

3.3.17. Обеспечить соблюдение температурного режима выдаваемых готовых блюд.

3.3.18. Обеспечить соблюдение сроков годности выдаваемых готовых блюд<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Указывается заказчиком.

<sup>3</sup> Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Если в период действия Контракта изменяются нормативно-технические

3.3.19. Обеспечить соблюдение при изготовлении блюд меню технологии приготовления в соответствии с имеющимся набором помещений технологическим оборудованием (не допускать работу пищеблока на сырье при наборе помещений, предусматривающих работу на полуфабрикатах);

3.3.20. Привлекать к оказанию услуг только персонал, прошедший медицинские осмотры, имеющий соответствующую квалификацию и личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца, в соответствии с действующим законодательством РФ. Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации горячего питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных требованиями законодательства РФ, а также, обеспечить прохождение работниками обследований на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства РФ.

3.3.21. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

3.3.22. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством Российской Федерации и Контрактом.

3.3.23. Исполнитель обязан передать Заказчику вместе с оказанными услугами документы, указанные в п. 4.7 контракта.

3.3.24. Обеспечить, в целях осуществления мониторинга и контроля на любом этапе технологического цикла оказания услуг за соблюдением условий контракта, беспрепятственный доступ представителей заказчика в помещения пищеблоков и столовых.

3.3.25. Обеспечить надлежащее санитарное состояние и соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков.

3.3.26. Обеспечивать необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда.

3.3.27. В случае необходимости, принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.

3.3.28. Соблюдать Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 4 к Контракту.

3.3.29. Соблюдать Требования к сотрудникам при оказании услуг по организации горячего питания в соответствии с Приложением 5 к Контракту.

3.3.30. Соблюдать Требования к противоэпидемическому режиму при оказании услуги по организации горячего питания в соответствии с Приложением 6 к Контракту.

#### **3.4. Исполнитель имеет право:**

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Запрашивать у Заказчика предоставления разъяснений и уточнений по вопросам оказания услуг в рамках Контракта.

3.4.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом.

3.4.4. Пользоваться иными правами, установленными Контрактом и законодательством Российской Федерации.

### **4. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ**

4.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченный представитель Заказчика, который проверяет на соответствие ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в утвержденном меню, ежедневной меню-раскладке, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, контракта и технического задания.

4.2. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объеме согласно меню.

4.3. При получении готовых блюд уполномоченные лица Заказчика обязаны проверить соответствие получаемых блюд по количеству и весу с данными, указанными в раздаточной ведомости, при соответствии данных расписываются в их получении с указанием расшифровки подписи.

4.4. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме, либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком.

4.5. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

4.6. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг являются: акт сдачи-приемки оказанных услуг.

4.7. При наличии претензий к результату оказанных услуг Заказчик направляет Исполнителю мотивированный отказ от приемки услуг в письменной форме. Исполнитель за свой счет и в согласованные Сторонами сроки устраняет выявленные недостатки. Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается после устранения замечаний, в сроки и порядке, предусмотренные данным разделом.

---

документы, Исполнитель обязан осуществлять оказание услуг в соответствии с нормативно-технической документацией, действующей в момент исполнения Контракта.

4.8. Для проверки оказанных услуг в части соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза проводится Заказчиком своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций.

Для проведения экспертизы оказанных услуг эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта. Срок представления Исполнителем дополнительных материалов составляет 5 рабочих дней с момента направления запроса. Результаты экспертизы оформляются в виде заключения о соответствии/несоответствии оказанных услуг условиям настоящего контракта.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с настоящим Контрактом и действующим законодательством Российской Федерации, в размере, установленном положениями Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем) о внесении изменений в Постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. № 570 и признании утратившим силу Постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. № 1063)» (далее – Постановление Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042).

5.2. Убытки, возникшие вследствие неисполнения либо ненадлежащего исполнения Сторонами обязательств по Контракту, возмещаются в объеме и порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.

5.3. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

5.4. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления штрафов.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в следующем порядке:

- а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 10000 рублей, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 100000 рублей, если цена контракта превышает 100 млн. рублей.

5.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;
- б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- в) 1 процент цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- г) 0,5 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);
- д) 0,4 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);
- е) 0,3 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);
- ж) 0,25 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);
- з) 0,2 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);
- и) 0,1 процента цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

4

5.6. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в следующем порядке:

- а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта: 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей; 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно); 1 процент начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);
- б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта: 10 процентов цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей; 5 процентов цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно); 1 процент цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно)<sup>5</sup>.

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

5.8. Стороны освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажут, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных настоящим Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

5.9. Исполнитель несёт персональную ответственность в случае возникновения заболевания детей по его вине.

## **6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, ДОПОЛНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

6.1 Изменение существенных условий контракта при его исполнении не допускается, за исключением их изменения по соглашению сторон в случаях, предусмотренных ст.34 и ст. 95 Закона № 44-ФЗ, в том числе:

6.1.1. При снижении цены контракта без изменения предусмотренных контрактом объема услуги, качества оказанной услуги и иных условий контракта;

6.1.2. Если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуги не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом количество поставляемого товара, объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному количеству товара, дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом количества товара, объема услуги стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги. Цена единицы дополнительно поставляемого товара или цена единицы товара при уменьшении

<sup>4</sup> В случае если в закупке установлено ограничение для СМП/СОНКО то пункт 5.5 контракта указывается в редакции: «За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Закона о контрактной системе, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.»

<sup>5</sup>Включается в контракт при осуществлении закупок, проводимых путем электронного аукциона.

предусмотренного контрактом количества поставляемого товара должна определяться как частное от деления первоначальной цены контракта на предусмотренное в контракте количество такого товара.

6.2. При исполнении контракта (за исключением случаев, которые предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми в соответствии с частью 6 статьи 14 Закона №44-ФЗ) 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.

6.3. Расторжение контракта допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

6.4. В соответствии с частью 15 статьи 95 Закона №44-ФЗ Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в ходе исполнения Контракта будет установлено, что Исполнитель не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, что позволило ему стать победителем определения исполнителя.

## **7. АНТИКОРРУПЦИОННАЯ ОГОВОРКА**

7.1. При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам, для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели.

При исполнении своих обязательств по настоящему контракту, стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей настоящего контракта законодательством, как коррупционные действия: дача/ получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путём.

В случае возникновения у стороны подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи, соответствующая сторона обязуется уведомить другую сторону в письменной форме.

В письменном уведомлении сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящей статьи.

Вторая сторона обязана рассмотреть уведомление в течение 10 рабочих дней с даты его получения.

## **8. ФОРС-МАЖОРНЫЕ ОБСТОЯТЕЛЬСТВА**

8.1. Обстоятельствами, наступление которых освобождает от ответственности за нарушения обязательства, являются обстоятельства непреодолимой силы, как то: вооруженные конфликты, акты терроризма, правовые акты государственных органов, аварийные и иные чрезвычайные ситуации, забастовки, массовые беспорядки, если такие обстоятельства непосредственно влияют на возможность Стороны исполнить соответствующее обязательство.

8.2. При невыполнении или частичном невыполнении любой из Сторон обязательств по Контракту вследствие наступления обстоятельств, указанных в п.9.1. Контракта, если они непосредственно повлияли на сроки исполнения Сторонами своих обязательств, срок исполнения обязательств отодвигается соразмерно времени, в течение которого будут действовать эти обстоятельства.

8.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств в силу вышеуказанных причин, должна письменно известить об этом другую Сторону в течение 5 (Пяти) рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств. Доказательством указанных в извещении фактов должны служить документы, выдаваемые компетентными органами.

8.4. Неизвещение, либо несвоевременное извещение другой стороны согласно п.9.3. Контракта влечет за собой утрату права ссылаться на эти обстоятельства.

## **9. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

9.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по Контракту или в связи с ним, разрешаются в претензионном порядке. Срок рассмотрения претензии составляет 7 дней со дня ее получения.

9.2. В случае невозможности разрешения разногласий в претензионном порядке, они подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Красноярского края.

## **10. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

10.1. К отношениям Сторон, неурегулированным настоящим Контрактом, применяются нормы действующего гражданского законодательства Российской Федерации.

10.2. Контракт вступает в силу с момента его заключения и действует с 01 марта 2023 по «14» марта 2023г., а в части расчетов до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

10.3. Документооборот в рамках Контракта осуществляется в письменной форме. Для оперативного уведомления допускается обмен документами посредством факсимильной/телефонной связи, электронной почты с обязательной досылкой (передачей) подлинного документа в течение 3 (Трех) рабочих дней.

Срок ответа на входящий документ в рамках Контракта не может превышать 5 (Пяти) рабочих дней со дня его получения.

10.4. Контракт составлен в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и подписан надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон.

10.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый исполнитель является правопреемником Исполнителя по Контракту вследствие реорганизации юридического лица в

форме преобразования, слияния или присоединения. В случае перемены Заказчика по Контракту права и обязанности Заказчика, предусмотренные Контрактом, переходят к новому заказчику в соответствии с частью 6 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

10.6. Все приложения к Контракту должны быть оформлены в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и подписаны надлежащим образом уполномоченными представителями Сторон. Все приложения, составленные в надлежащей форме и в соответствии с условиями Контракта, являются его неотъемлемой частью.

10.7. Исполнитель обязан представить Заказчику сведения об изменении своего адреса в срок не позднее 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления адресом Исполнителя будет считаться адрес, указанный в Контракте.

При изменении у Исполнителя номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по Контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 24 часов с момента изменений. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по Контракту будут считаться сведения, указанные в Контракте.

## 12. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик

Исполнитель

### Полное наименование:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум»

Краткое наименование: КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»

ОГРН: 1022402130398

ИНН: 2463034593 КПП: 246301001

Юридический адрес: 660028, Красноярский кр, город Красноярск, улица Толстого, дом 69

Почтовый адрес: 660028, Красноярский кр, город Красноярск, улица Толстого, дом 69

Телефон: +7-391-2444029, +7-391-2444029

E-mail: kat69@mail.ru

### Банковские реквизиты:

УФК по Красноярскому краю (краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Красноярский аграрный техникум" л/с 72192А80181- иные цели), Отделение Красноярск//УФК по Красноярскому краю, г. Красноярск  
р/с 03224643040000001900,  
к/с 40102810245370000011  
БИК 010407105

### Наименование:

Индивидуальный предприниматель

Пузырева Елена Борисовна

ИНН: 422805677762

ОГРНИП: 321420500050910

р/с 40802810712790000038

Филиал «Центральный» Банк ВТБ (ПАО) в г. Москве

ИНН/КПП: 7702070139/540643001

к/с 30101810145250000411

БИК: 044525411

660122, г. Красноярск, ул. Щорса, 69-240.

Директор

КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»



ИП Пузырева Е.Б.

*Пузырева Е.Б.*  
*Дир. Верас*



Приложение №1  
к контракту на оказание услуг по  
организации горячего питания учащихся для  
КГБПОУ «Красноярский аграрный  
техникум»  
от 01.03.2023 № ГП/2023П5-1

**Техническое задание  
ОКПД2 56.29.19.000**

**Сроки и место оказания услуг:** на территории помещений и пищеблоке Исполнителя, по воскресеньям с доставкой готового горячего питания по адресу Красноярский край, Сухобузимский район, с. Миндерла, ул. Мира, 20.

**Требования, установленные Заказчиком, к качеству, техническим характеристикам услуг, к их безопасности, требования к результату оказанных услуг:**

**Требования к качеству оказания услуг:**

1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным следующей нормативно-технической документацией:
  - Закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
  - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
  - Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
  - Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
  - Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
  - Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
2. Исполнитель выполняет услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:
  - СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
  - Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06.11.2001;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06.09.2001 №23;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21.05.2003;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 18.04.2003 №59;
  - Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными постановлением Главным государственным санитарным врачом РФ от 13.07.2001;
  - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утверждены Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 г. №401-ст;
  - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
  - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
  - ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- иным нормативным правовым актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

#### **Описание услуг**

Под «услугой» понимается весь комплекс работ по приготовлению и доставке пищи для питания студентов техникума с понедельника по воскресенье.

#### **Условия оказания услуг:**

##### Услуги включают в себя:

- закупку продуктов, предназначенных для приготовления питания;
- проверку качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания (далее – пищи);
- правильное хранение продуктов питания на своем складе в соответствии с действующими нормами и правилами;
- осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд;
- снятие пробы перед каждой выдачей пищи;
- осуществление контроля за выходом готовой пищи;
- обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания;
- обязательное соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности, в том числе полное соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании;
- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг по настоящему договору;
- Пища готовится на пищеблоке Исполнителя.
- Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления блюд, санитарно-эпидемиологические требования, требования техники безопасности и пожарной безопасности, требования охраны труда;
- Фактический рацион питания должен соответствовать цикличному меню, утвержденному Заказчиком (Приложение 1 к Требованиям к оказываемым услугам «Форма семидневного цикличного меню»). В исключительных случаях, по согласованию с Заказчиком, допускается замена продуктов питания, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
- Осуществление выставления демонстрационного блюда.

#### **Требования к результату оказанных услуг:**

- Бесперебойное обеспечение студентов ежедневно питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, паузин).
- осуществление полной закладки продуктов согласно карточки-раскладки для приготовления питания;
- в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика возможна замена одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов с сохранением химического состава и калорийности блюд;
- изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки, в случае изменения количества студентов более 1 человека по сравнению с данными на начало текущего дня;
- В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан доставить питание, произвести замену питания на аналогичную продукцию надлежащего качества в течение 40 минут с момента его уведомления;
- в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного питания Исполнитель самостоятельно несет расходы по его замене.

Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд в любое время без предварительных согласований и договоренностей с привлечением при необходимости уполномоченные органы.

#### **Требования к таре:**

- Исполнитель должен доставлять питание в своей таре.
- Питание должно доставляться в термоконтейнерах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками (обеспечивающими доставку в горячем виде).
- По необходимости Заказчик может потребовать от Исполнителя доставку питания в одноразовой индивидуальной упаковке.

#### **Приемка питания**

Приемка питания по количеству производится в следующем порядке:

- а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекалывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, емкости Заказчика, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не превышает 3%.

г) в каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику дополнительную (сверх заявки) порцию - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Исполнитель предоставляет для взвешивания электронные весы, прошедшие ежегодную поверку.

Питание ненадлежащего качества Заказчиком не принимается и считается не поставленным.

В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества, Заказчик составляет об этом соответствующий акт, а Исполнитель обязан допоставить питание (заменить питанием на аналогичную продукцию надлежащего качества) в течение 40 минут. В противном случае Заказчиком фиксируется нарушение режима доставки питания путем составления соответствующего акта.

#### **Требования к продуктам питания:**

Продукты питания, закупаемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь сертификаты и/или декларации о соответствии; наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты (в соответствии с требованиями Постановления Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии").

Продукты питания, используемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь запас срока годности, но не менее 2/3 от срока годности.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали.

#### **Требования к Исполнителю**

- Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственного помещения, оборудования и инвентаря, соблюдение температурного режима хранения продуктов. Все помещения необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка должна проводиться постоянно, своевременно и по мере необходимости. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
- Исполнитель обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для исполнения обязательств по контракту.
- Исполнитель должен организовать и проводить производственный контроль. Исполнитель должен предоставлять результаты лабораторных исследований Заказчику по его требованию. Требование установлено в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Ответственность за качество приготовленного питания несет Исполнитель. Требование установлено в соответствии со статьями 2, 34, 36 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- В соответствии с Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 п. 1.3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов») Исполнитель обеспечивает необходимые и достаточные условия для качественного оказания услуг (для обработки сырых и готовых продуктов в специально оборудованных отдельных цехах или в одном помещении на разных столах; Помещение для мытья посуды с посудомоечной машиной или при мытье ручным способом – трехсекционной ванной для столовой посуды, двухсекционной – для стеклянной посуды и столовых приборов; Складское помещение с ветеринарным удостоверением на склад.
- Исполнитель обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей
- Исполнитель обеспечивает наличие санитарного журнала установленной формы, ежедневно ведет необходимую документацию (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.).
- обеспечение Исполнителем выполнения за свой счет лабораторных анализов готовых блюд на химический состав и энергетическую ценность готовой продукции – 2 раза в год; готовая продукция на микробиологические показатели 2 блюда – 1 раз в квартал) с предоставлением акта исследований Заказчику.

### **Порядок и график оказания услуг по организации питания.**

Заявка на обеспечение питанием Заказчиком подается Исполнителю накануне в виде порционника на питание. Заявка должна содержать информацию о количестве порций. Заявка должна быть подписана лицом, ответственным за организацию питания. Исполнитель обязан принять и зарегистрировать заявку от Заказчика в журнале регистраций.

Суточное количество хлебобулочных изделий, в том числе в нарезанном виде, должно быть доставлено ежедневно с привозом питания.

Температура готовой пищи должна быть: первых – не ниже 75°C, вторых – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14°C.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Передача питания осуществляется работниками Исполнителя работникам Заказчика согласно установленному графику выдачи готовой продукции.

Обработка термоконтейнеров производится Исполнителем после каждого использования.

### **График оказания услуг по организации и доставке питания**

с понедельника по воскресенье	Время доставки
Завтрак	07 часов 50 минут – 08 часов 30 минут
Обед	11 часов 50 минут - 13 часов 00 минут
Полдник	14 часов 30 минут – 15 часов 00 минут
Ужин	16 часов 50 минут – 18 часов 00 минут
Паужин	20 часов 00 минут – 21 часов 00 минут

### **Требования к оказываемым услугам**

#### **ОКПД2 56.29.19.000**

**Сроки и место оказания услуг:** на территории помещений и пищеблоке Исполнителя, по воскресеньям с доставкой готового горячего питания по адресу Красноярский край, Сухобузимский район, с. Миндерла, ул. Мира, 20.

**Требования, установленные Заказчиком, к качеству, техническим характеристикам услуг, к их безопасности, требования к результату оказанных услуг:**

#### **Требования к качеству оказания услуг:**

1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным следующей нормативно-технической документацией:

- Закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

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

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

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

2. Исполнитель выполняет услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01» утвержденными Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06.11.2001;

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

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06.09.2001 №23;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21.05.2003;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 18.04.2003 №59;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными постановлением Главным государственным санитарным врачом РФ от 13.07.2001;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утверждены Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 г. №401-ст;

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

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

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

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

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

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

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

- иным нормативным правовым актом Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

#### **Описание услуг**

Под «услугой» понимается весь комплекс работ по приготовлению и доставке пищи для питания студентов техникума с понедельника по воскресенье.

#### **Условия оказания услуг:**

##### Услуги включают в себя:

- закупку продуктов, предназначенных для приготовления питания;

- проверку качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания (далее – пищи);

- правильное хранение продуктов питания на своем складе в соответствии с действующими нормами и правилами;

- осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд;

- снятие пробы перед каждой выдачей пищи;

- осуществление контроля за выходом готовой пищи;

- обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания;

- обязательное соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности, в том числе полное соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании;

- контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг по настоящему договору;

- Пища готовится на пищеблоке Исполнителя.

- Исполнитель должен соблюдать технологию приготовления блюд, санитарно-эпидемиологические требования, требования техники безопасности и пожарной безопасности, требования охраны труда;

- Фактический рацион питания должен соответствовать цикличному меню, утвержденному Заказчиком (Приложение 1 к Требованиям к оказываемым услугам «Форма семидневного цикличного меню»). В исключительных случаях, по согласованию с Заказчиком, допускается замена продуктов питания, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

- Осуществление выставления демонстрационного блюда.

#### **Требования к результату оказанных услуг:**

Бесперебойное обеспечение студентов ежедневно питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин).

осуществление полной закладки продуктов согласно карточки-раскладки для приготовления питания;

в исключительных случаях и только с письменного согласия Заказчика возможна замена одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов с сохранением химического состава и калорийности блюд;

изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки, в случае изменения количества студентов более 1 человека по сравнению с данными на начало текущего дня;

В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества Исполнитель обязан допоставить питание, произвести замену питания на аналогичную продукцию надлежащего качества в течение 40 минут с момента его уведомления;

в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного питания Исполнитель самостоятельно несет расходы по его замене.

Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей Заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством привозимых блюд в любое время без предварительных согласований и договоренностей с привлечением при необходимости уполномоченные органы.

#### **Требования к таре:**

Исполнитель должен доставлять питание в своей таре.

Питание должно доставляться в термоконтейнерах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками (обеспечивающими доставку в горячем виде).

По необходимости Заказчик может потребовать от Исполнителя доставку питания в одноразовой индивидуальной упаковке.

#### **Приемка питания**

Приемка питания по количеству производится в следующем порядке:

а) количество поставленных порций жидкого блюда определяется путем взвешивания блюда в общей посуде, вычета веса посуды и деления полученного веса на объем одной порции;

б) количество порционных блюд (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) проверяется сплошным счетом, путём перекладывания порций в чистые, надлежащим образом обработанные, емкости Заказчика, промаркированных по наименованиям отделений стационара и наименованиям блюд;

в) вес порционного блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) определяется путем взвешивания 10 порций и устанавливается средний вес одной порции. Отклонения веса от нормы не превышает 3%.

г) в каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику дополнительную (сверх заявки) порцию - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

Исполнитель предоставляет для взвешивания электронные весы, прошедшие ежегодную поверку.

Питание ненадлежащего качества Заказчиком не принимается и считается не поставленным.

В случае недопоставки готовых блюд, поставки питания ненадлежащего качества, Заказчик составляет об этом соответствующий акт, а Исполнитель обязан допоставить питание (заменить питанием на аналогичную продукцию надлежащего качества) в течение 40 минут. В противном случае Заказчиком фиксируется нарушение режима доставки питания путем составления соответствующего акта.

#### **Требования к продуктам питания:**

Продукты питания, закупаемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь сертификаты и/или декларации о соответствии; наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты (в соответствии с требованиями Постановления Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии").

Продукты питания, используемые для приготовления блюд согласно меню, должны иметь запас срока годности, но не менее 2/3 от срока годности.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали.

#### **Требования к Исполнителю**

- Исполнитель обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственного помещения, оборудования и инвентаря, соблюдение температурного режима хранения продуктов. Все помещения необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка должна проводиться постоянно, своевременно и по мере необходимости. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
- Исполнитель обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для исполнения обязательств по контракту.
- Исполнитель должен организовать и проводить производственный контроль. Исполнитель должен предоставлять результаты лабораторных исследований Заказчику по его требованию. Требование установлено в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Ответственность за качество приготовленного питания несет Исполнитель. Требование установлено в соответствии со статьями 2, 34, 36 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Роспотребнадзора от 20 мая 2005 г. N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- В соответствии с Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г.; Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1066-01 п. 1.3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов») Исполнитель обеспечивает необходимые и достаточные условия для качественного оказания услуг (для обработки сырых и готовых продуктов в специально оборудованных отдельных цехах или в одном помещении на разных столах; Помещение для мытья посуды с посудомоечной машиной или при

- мытьё ручным способом – трехсекционной ванной для столовой посуды, двухсекционной – для стеклянной посуды и столовых приборов; Складское помещение с ветеринарным удостоверением на склад.
- Исполнитель обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей
  - Исполнитель обеспечивает наличие санитарного журнала установленной формы, ежедневно ведет необходимую документацию (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.).
  - обеспечение Исполнителем выполнения за свой счет лабораторных анализов готовых блюд на химический состав и энергетическую ценность готовой продукции – 2 раза в год; готовая продукция на микробиологические показатели 2 блюда – 1 раз в квартал) с предоставлением акта исследований Заказчику.

**Порядок и график оказания услуг по организации питания.**

Заявка на обеспечение питанием Заказчиком подается Исполнителю накануне в виде порционника на питание. Заявка должна содержать информацию о количестве порций. Заявка должна быть подписана лицом, ответственным за организацию питания. Исполнитель обязан принять и зарегистрировать заявку от Заказчика в журнале регистраций.

Суточное количество хлебобулочных изделий, в том числе в нарезанном виде, должно быть доставлено ежедневно с привозом питания.

Температура готовой пищи должна быть: первых – не ниже 75°C, вторых – не ниже 65°C, холодные блюда и напитки – от 7 до 14°C.

Доставка осуществляется Исполнителем с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Передача питания осуществляется работниками Исполнителя работникам Заказчика согласно установленному графику выдачи готовой продукции.

Обработка термоконтейнеров производится Исполнителем после каждого использования.

**График оказания услуг по организации и доставке питания**

с понедельника по воскресенье	Время доставки
Завтрак	07 часов 50 минут – 08 часов 30 минут
Обед	11 часов 50 минут - 13 часов 00 минут
Полдник	14 часов 30 минут – 15 часов 00 минут
Ужин	16 часов 50 минут – 18 часов 00 минут
Паужин	20 часов 00 минут – 21 часов 00 минут

ЗАКАЗЧИК:  
Директор КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:



ИП Пузырева Е.Б.

*Пузырева Е.Б.*  
*б/п верю*

*[Handwritten signature]*

Приложение № 2  
к контракту на оказание услуг по организации  
горячего питания учащихся для КГБПОУ  
«Красноярский аграрный техникум»  
от 01.03.2023 № ГП/2023П5-1

Спецификация

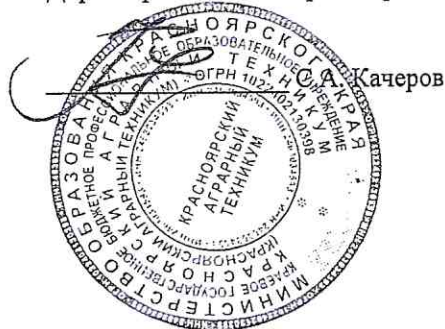
№ п/п	Наименование услуг	Количество оказываемых услуг, Человеко-день (чел.дн)	Цена	Сумма
1	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>завтрак</b> ) учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты)		196,80	
2	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>обед</b> ) учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты)		382,97	
3	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>ужин</b> ) учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты)		196,80	
4	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>полдник</b> ) учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты)		66,00	
5	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>паужин</b> ) учащихся, проживающих в общежитии, малообеспеченных, в том числе дети-сироты)		66,00	
6	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>завтрак</b> ) учащихся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья)		114,00	
7	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием ( <b>обед</b> ) учащихся относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья)		345,44	



8	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (ужин) учащихся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья)		115,38	
9	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (полдник) учащихся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья)		66,00	
10	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (паужин) учащихся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья)		66,00	
11	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (обед) учащихся, из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения, не проживающих в общежитии)		212,32	
12	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (обед) учащихся, проживающих в общежитии)		212,32	
13	Оказание услуг по организации готового горячего питания учащихся для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум» (обеспечение горячим одноразовым питанием (ужин) учащихся, проживающих в общежитии)		176,89	

ЗАКАЗЧИК:

Директор КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»



ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ИП Пузырева Е.Б.

*Пузырева Е.Б.*  
Е.Б. Пузырева

Приложение № 3  
к контракту на оказание услуг по организации  
горячего питания учащихся для  
КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»  
от 01.03.2023 № ГП/2023П5-1

Согласовано  
Директор  
КГБПОУ «Красноярский Аграрный техникум»

С.А. Качеров



### Циклическое меню

День: понедельник.  
Неделя: первая.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)		Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
		Б	Ж		У	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Обед</b>													
Салат из свежей капусты с морковью	100	1,44	0,17	5,71	31,5	0,09	36	-	0,12	39,7	25,8	14	0,9
Борщ со сметаной	250/10	7,12	10,6	7	156	0,06	2,7	21	0,3	48	264	21	0,9
Котлета куриная	100гр	14,2	11,4	13	213	0,08	0	0	0,8	21	129	26	1,5
Картофельное пюре	150гр	4,2	1,6	25,4	150	0,2	7,4	0,006	0,2	54	112	40	1,4
Компот из сухофруктов	200гр	1	0,06	31,5	126	0,02	0,8	-	1,1	33,8	30	22	0,7
Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: вторник.  
Неделя: первая.

№ ре ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетиче ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Обед</b>														
	Салат из свежих овощей	100гр	2	9,2	9,2	78,4	0,09	10,9	0	4,2	17,9	55	25,6	0,72
	Суп полевой	250гр	8,7	6,6	19,2	171	0,15	0	0	0,3	36	192	33	1,2
	Люля-кебаб	100гр	23,3	19,8	0,1	272	0,06	2,9	0,06	0,5	47,5	201	25,1	2
	Рис отварной	150гр	14,1	9,2	148,1	731	0,16	0	40	0,9	18	303	100	2
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: среда.  
Неделя: первая.

№ ре ц	Прием пищи, наименовани е блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетиче ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Обед</b>														
	Салат свекольный	100	5,1	14,2	7,1	178	0,03	6,6	40	4,6	187	154	28	1,5
	Щи	250гр	8,7	6,6	19,2	171	0,15	12,9	0	0,3	36	192	33	1,2
	Тефтели	100гр	7,4	9,1	9,6	150	0,04	0,9	0	0,7	22	107	19	0,8
	Макароны отварные	150гр	7,3	8	40,1	261	0,08	0	40	1,1	16	51	12	1,2
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: четверг.  
Неделя: первая.

№ ре ц	Прием пищи, наименован ие блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Обед</b>													
	Салат Морковный с колбасным сыром	100гр	9,7	9,4	8,9	215	0,13	19	10	0,11	58	209	49	1,6
	Суп картофельн ый с фрикадельк ами	250гр	3,0	3,3	16,2	108	0,15	14,4	0	0,9	42	246	45	1,5
	Плов с мясом	250гр	35,4	40,6	52,7	718	0,08	0,2	20	1,8	44	96	26	2,2
	Компот из сухофрукто в	200гр	0,4	0,2	23,8	100	0	110	0	0,1	14	2	4	0,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: пятница.  
Неделя: первая.

№ ре ц	Прием пищи, наименован ие блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Обед</b>													
	Салат витаминый	100гр	1,6	0,1	8,1	40,6	0,06	5,1	-	0,36	35,3	56	36,1	0,72
	Суп с фасолью	250гр	9	3,9	21	162	0,18	1,2	0	1,2	99	393	57	2,7
	Ленивые голубцы	100гр	13,5	9,2	8,6	159	0,19	12,7	5240	1	30	239	17	5
	Картофельное пюре	150гр	25,3	13,8	114	681	0,86	0	40	1,7	42	599	400	13,4
	Хлеб пшеничный	100гр	4,7	0,7	49,8	214	0,08	-	-	-	21	87	19	2,0
	П. с. салатом	200г	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6

День: суббота  
Неделя: первая.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
		Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
<b>Обед</b>														
Винегрет	100гр	1,44	0,17	5,71	31,5	0,09	36	-	0,12	39,7	25,8	14	0,9	
Суп домашний с лапшой	250гр	3,3	3,3	16,2	108	0,06	12,9	0	0,9	69	240	36	1,5	
Биточки с подливой	100/50гр	14,2	11,4	13	213	0,08	0	0	0,8	21	129	26	1,5	
Гречка отварная	150гр	21,1	8,8	40,9	325	0,2	7,4	6	0,2	54	2	40	1,4	
Компот из сухофруктов	200гр	1	0,06	31,5	126	0,02	0,8	-	1,1	33,8	30	22	0,7	
Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87	

День: воскресенье.  
Неделя: первая.

№ ре ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
<b>Обед</b>														
	Салат крабовый	100гр	1,3	2	10,7	67	0,09	10,9	0	4,2	17,9	55	25,6	0,72
	Суп картофельный с клецками	250гр	36	11,1	180	966	0,5	0	186	4,4	114	364	54	5,2
	Рис с курицей по-строгановски	250гр	19,5	12	33,3	324	0,24	13,8	-	0,9	48	282	66	4,2
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: понедельник  
Неделя: вторая.

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe										
<b>Обед</b>																								
	Салат здоровье	100гр	1,44	0,17	5,71	31,5	0,03	6,6	40	4,6	187	154	28				1,5							
	Суп гороховый	250гр	9	3,9	21	162	0,18	1,2	0	1,2	99	393	57				2,7							
	Мясо по французски	250гр	7,4	9,1	9,6	261	0,04	0,9	0	0,7	22	107	19				0,8							
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12				1,6							
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5				2,87							

День: вторник.  
Неделя: вторая.

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe										
<b>Обед</b>																								
	Салат свекольный с черносливом	100гр	9,7	9,4	8,9	215	0,13	19	10	0,11	58	209	49				1,6							
	Борщ	250гр	3,0	3,3	16,2	108	0,06	12,9	0	0,9	69	240	36				1,5							
	Тефтели	100гр	7,4	9,1	9,6	150	0,08	0,2	20	1,8	44	96	26				2,2							
	Картофельное пюре	150гр	21,1	8,8	40,9	325	0,6	0	40	1,7	142	323	126				10							
	Компот из сухофруктов	200гр	1	0,06	31,5	126	0,02	0,8	-	1,1	33,8	30	22				0,7							
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5				2,87							

День: среда.  
Неделя: вторая.

№ ре ц	Прием пищи, наименован ие блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Обед</b>													
	Рассольник	250гр	9	3,9	21	162	0,18	1,2	0	1,2	99	393	57	2,7
	Голубцы	100гр	19,6	20,4	22	351	0,14	69,5	46	0,77	115,5	261,3	54,3	3,38
	Макароны отварные	150гр	7,3	8	40,1	261	0,08	0	40	1,1	16	51	12	1,2
	Хлеб ржаной	100гр	4,7	0,7	49,8	214	0,08	-	-	-	21	87	19	2,0
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6

День: четверг.  
Неделя: вторая.

ре ц	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>Обед</b>													
	Ци	250гр	3,3	3,3	16,2	108	0,06	12,9	0	0,9	69	240	36	1,5
	Котлета мясная	100гр	15,2	13,6	13,5	238	0,08	0,2	20	1,8	44	96	26	2,2
	Картофельное поре	150гр	23,1	9,8	136	723	0,6	0	40	1,9	82	525	120	8,8
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50гр	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87

День: пятница.  
Неделя: вторая.

№ ре ц	Прием пищи, наименова ние блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
	<b>Обед</b>														
	Салат из свежих овощей	100/5 гр	1,6	0,1	8,1	40,6	0,06	5,1	-	0,36	35,3	56	36,1		0,72
	Суп с крупой	250гр	3	3,1	22,5	109	0,1	9,9	0	0,9	39	240	36		1,2
	Биточки мясные	100гр	23,3	19,8	0,1	272	0,19	12,7	5240	1	30	239	17		5
	Гречка отварная	150гр	25,3	13,8	114	681	0,86	0	40	1,7	42	599	400		13,4
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12		1,6

День: суббота  
Неделя: вторая.

№ ре ц	Прием пищи, наименовани е блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
	<b>Обед</b>														
	Винегрет	100/5гр	1,44	0,17	5,71	31,5	0,09	36	-	0,12	39,7	25,8	14		0,9
	Суп с вермишелью	250гр	5,7	3,8	16,5	242	1,5	0,6	-	0,5	19	155	23		2,2
	Тертельи	100гр	14,2	11,4	13	213	0,08	0	0	0,8	21	129	26		1,5
	Картофель отварной	150гр	4,2	1,6	25,4	150	0,2	7,4	6	0,2	54	2	40		1,4
	Чай с сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12		1,6
	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5		2,87



День: воскресенье.  
Неделя: вторая.

№ ре ц	Прием пищи, наименован ие блюда	Масса порции	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)														
			Б	Ж	У		В <sub>1</sub>	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe										
<b>Обед</b>																								
	Огурец	70гр	1,3	2	10,7	67	0,06	4,3	20	0,4	32	53	34	0,6										
	Уха сайрой	380/20	8,02	9,42	15,96	180	0,19	17	0,18	0	56	330	0	2,03										
	Мясо по французски	250гр	35,4	40,6	52,7	718	0,1	6,1	80	1,3	37,5	432	82	5,4										
	Чай сахаром	200гр	0,4	0	14	56	0	0	0	0	24	16	12	1,6										
	Хлеб пшеничный , ржаной	50/50	9,8	1,48	68,7	313,8	0,21	0	0	1,9	33,3	142,9	58,5	2,87										

**Требования к транспортировке, хранению и приему пищевой продукции  
при оказании услуги по организации горячего питания**

1. Предоставить заказчику список поставщиков пищевых продуктов с их фактическими адресами осуществления деятельности.
2. Предусмотреть в заключаемых с поставщиками договорах на поставку пищевой продукции, следующие условия:
  - осуществление процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.
  - обеспечение производства (изготовление) пищевой продукции в соответствии с технической документацией (ГОСТ или ТУ с характеристиками качественных показателей изготавливаемой пищевой продукции не ниже, чем в ГОСТ),
  - обеспечение наличие складов, оборудованных соответствующим образом, для осуществления хранения с соблюдением должных условий пищевой продукции, проведения входного (приемочного) контроля, проведения лабораторных исследований в рамках производственного контроля, организации ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставки пищевой продукции в необходимом количестве на специализированном транспорте, предназначенном для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов,
  - обеспечение мойки и обработки (дезинфекции) специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции с установленной периодичностью;
  - обеспечение использования при поставке пищевой продукции грузчиками (экспедиторами) специальной (рабочей) одежды, наличие у грузчиков (экспедиторов) личных медицинских книжек с внесенными результатами медицинского осмотра, профилактических прививок, перенесенных инфекционных заболеваний, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
  - обеспечение наличия необходимых документов и (или) их реквизитов, подтверждающих соответствие и прослеживаемость каждой партии пищевой продукции обязательным требованиям в местах хранения общего запаса пищевой продукции;
  - обеспечение неукоснительного соблюдения заключенных договоров на поставку пищевой продукции,
  - представление результатов лабораторных исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности, результатов исследования смывов с объектов внешней среды в складах (включая холодильное оборудование), грузовых отсеков транспорта для перевозки пищевой продукции,
  - уведомление о смене производителя (поставщика) пищевой продукции в трехдневный срок с указанием причины,
  - разработку и осуществление комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
  - извещение об аварийных ситуациях на объектах хранения пищевой продукции, регистрации случаев инфекционной заболеваемости среди работников.
3. Обеспечить наличие складских помещений, оборудованных должным образом, позволяющим обеспечить условия хранения каждой группы пищевой продукции в соответствии с условиями и сроками хранения, установленными предприятием-производителем, а также не менее чем трехдневный запас пищевой продукции;
4. Обеспечивать централизованную поставку пищевой продукции, оценку каждой партии поступающей пищевой продукции, проведение выборочного лабораторного контроля за качеством и безопасностью поступившей пищевой продукции по результатам проведенного входного контроля, хранение не менее трехсуточного запаса пищевой продукции, организацию ротации, логистики, подтверждения прослеживаемости пищевой продукции, поставку пищевой продукции, прошедшей входной (приемочный) контроль, в учреждения в необходимом количестве на специализированном транспорте,
5. Обеспечить централизацию проведения входного (приемочного) контроля каждой партии пищевой продукции с проведением оценки наличия и полноты заполнения сопроводительной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции обязательным требованиям и прослеживаемость, проведения идентификации каждой партии пищевой продукции, бракеража каждой партии пищевой продукции, оформление соответствующей документации и ее заполнение, организации корректной ротации и логистики;
6. Обеспечивать наличие не менее трехдневного запаса пищевой продукции, обеспечить поставку в пищеблоку пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности.
7. Обеспечить поставку пищевой продукции в пищеблоку специализированным транспортом, предназначенным для перевозки исключительно пищевой продукции, при условии соблюдения температурных режимов;

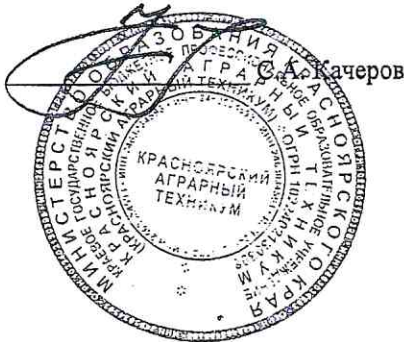


**Требования к сотрудникам при оказании услуг  
по организации горячего питания**

1. Разработать и утвердить на каждый пищеблок штатное расписание, определить количество работников пищеблоков в зависимости от количества обслуживаемых с предоставлением данной информации Заказчику на момент заключения договора;
2. Укомплектовать в полном объеме утвержденные штатные расписания каждого пищеблока работниками со специальным образованием, в том числе заведующими производством (шеф-поварами), поварами с квалификацией не менее 3 разряда, прошедших профессиональную переподготовку и повышение квалификации в установленном порядке;
3. Трудоустраивать работников, имеющих личные медицинские книжки установленного образца с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
4. Обеспечить своевременность прохождения работниками медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
5. Обеспечивать контроль за должными условиями труда, соблюдением правил безопасности и охраны труда, правильным применением работниками средств индивидуальной и коллективной защиты, наличием у каждого работника и правильного ношения специальной (рабочей) одежды.

ЗАКАЗЧИК:  
Директор КГБПОУ «Красноярский аграрный техникум»

ИСПОЛНИТЕЛЬ:



ИП Пузырева Е.Б.

*Пузырева Е.Б.*  
*дн веро*