

## КОНТРАКТ № 412

на оказание услуг по приготовлению питания обучающимся ГБПОУ «ПТПИТ»

г. Пермь

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г. Изгагина» (ГБПОУ «ПТПИТ»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Аспидова Вячеслава Владимировича, действующего на основании Устава, с одной стороны, Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания» (ООО «Комбинат питания»), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Черкасовой Татьяны Витальевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, совместно по тексту именуемые «Стороны», а по отдельности «Сторона», заключили настоящий Контракт (далее – Контракт) в соответствии с п. 5 ст. 93 Федерального закона от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон о контрактной системе) с ИКЗ 252590410043159040100100010000000244 о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по приготовлению питания обучающимся ГБПОУ «ПТПИТ» (далее – услуги), а Заказчик обязуется оплатить эти услуги.

1.2. Категория обучающихся, которые обеспечиваются питанием: обучающиеся из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума на душу населения, установленной в Пермском крае, проходящих обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований бюджета Пермского края.

1.3. Содержание, объем, технические требования и требования к качеству оказания услуг определяются Техническим заданием (Приложение № 1 к настоящему Контракту), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

1.4. Срок оказания услуг: с 01 сентября 2025 г. по 30 июня 2026 г.

1.5. Место выдачи готовых блюд:

– 614000 г. Пермь, ул. Луначарского, 24, строение 3.

1.6. Место приготовления блюд:

– помещения пищеблока Исполнителя.

1.7. Датой подписания Контракта считается дата подписания Заказчиком электронной подписью Контракта.

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Стоимость обеспечения бесплатным питанием 1 (одного) обучающегося на один день составляет 118 руб. 18 коп.

Максимальное значение цены Контракта составляет **350 000,00 (Триста пятьдесят тысяч) рублей 00 копеек**, НДС не облагается в соответствии с применяемой системой налогообложения Исполнителя.

2.2. Сумма по Контракту, подлежащая уплате Исполнителю уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.

2.3. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных Законом о контрактной системе.

2.4. Цена контракта включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в процессе исполнения контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на: перевозку, страхование, уплату налогов, пошлин, иных сборов и других обязательных платежей.

Исполнитель подтверждает, что полностью осведомлен о расходах, которые на него возлагаются, а также полностью ознакомился со всеми условиями, в том числе с условиями финансирования Заказчика.

2.5. Аванс не предусмотрен.

2.6. Заказчик производит оплату по Контракту (этапу – при поэтапном исполнении Контракта) за вычетом аванса (при наличии) безналичным расчетом, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Контракте, в течение 7 (семи) рабочих дней с даты подписания Заказчиком документа о приеме Услуг по форме акта приема товаров, работ, услуг, установленной приказом Министерства финансов

Российской Федерации от 15.04.2021 № 61н «Об утверждении унифицированных форм электронных документов бухгалтерского учета, применяемых при ведении бюджетного учета, бухгалтерского учета государственных (муниципальных) учреждений, и Методических указаний по их формированию и применению», (далее – документ о приемке Услуг). Датой подписания Заказчиком документа о приемке Услуг считается дата утверждения документа о приемке Услуг руководителем (уполномоченным лицом) Заказчика.

2.7. Датой подписания Заказчиком документа о приемке Услуг считается дата утверждения документа о приемке Услуг руководителем (уполномоченным лицом) Заказчика.

2.8. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуг считается день списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

2.9. Источник финансирования: субсидии на иные цели профессиональным образовательным организациям, находящимся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, на обеспечение бесплатным питанием обучающихся из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума на душу населения, установленной в Пермском крае, проходящих обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по очной форме обучения, средства от приносящей доход деятельности.

2.10. По согласованию с Исполнителем цена Контракта может быть снижена без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий исполнения Контракта.

2.11. При исполнении Контракта по соглашению сторон объемы оказываемых услуг, предусмотренных Контрактом, могут быть уменьшены или увеличены не более чем на 10% по предложению Заказчика. При этом по соглашению сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства РФ цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в Контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10% цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объемов услуг, стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены единицы услуги.

2.12. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии, по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема товаров.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Приемка оказанных услуг осуществляется Заказчиком по данным надлежащим образом оформленных журналов бракеража ежемесячно в течение 6 (шести) рабочих дней с момента получения документов, указанных в пункте 3.2. настоящего контракта.

3.2. По окончании каждого календарного месяца, на основании заявок Заказчика, Исполнителем составляется акт оказанных за данный период услуг. Акт оказанных услуг с платежными документами (счет, счет – фактура (при наличии)) предоставляется Заказчику в течение 5 (Пяти) рабочих дней после окончания каждого календарного месяца. Заказчик обязан направить Исполнителю подписанный акт или мотивированный отказ.

3.3. Для обеспечения приёмки оказанных услуг в части их качества и соответствия условиям контракта, Заказчик проводит экспертизу оказанных услуг. Экспертиза может проводиться Заказчиком своими силами или с привлечением третьих лиц (эксперты, экспертные организации) в соответствии с Законом о контрактной системе.

3.4. Услуга считается принятой Заказчиком в момент подписания им акта оказанных услуг за отчетный месяц.

3.5. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанных услуг, в случае выявления несоответствия услуг условиям настоящего контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке оказанных услуг и устранено Исполнителем.

3.6. В каждую передачу питания Исполнитель предоставляет Заказчику результат отбора суточной пробы, а также одну дополнительную порцию для проверки качества.

3.7. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с предъявляемыми требованиями к данному виду услуг и соблюдением ведения необходимой документации. Исполнитель обязан вести следующую документацию:

- журнал учета работающих на пищеблоке сотрудников с заполнением результатов медосмотров на туберкулез, бациллоносительство, исследованиями на глистозносительство, с отметками о перенесенных инфекционно-кишечных заболеваниях, с отметками о сдаче экзамена по санитарно-техническому минимуму;

- журнал здоровья;
- журналы бракеража продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции.

3.8. В течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения документов, указанных в п. 3.2. настоящего Контракта, ответственное лицо Заказчика производит приемку Услуг. По итогам приемки оказанных Услуг Заказчик оформляет Акт приемки товаров, работ, услуг (ф.0510452). Акт формируется на основании данных документов, предоставленных Исполнителем и подтверждающих оказание Услуг. Приемка Заказчиком осуществляется без присутствия Исполнителя, подписание акта приемки (ф. 0510452) условиями настоящего Договора Исполнителем не предусмотрено

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.1.2. Осуществлять контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг, при необходимости привлекать экспертов, специалистов и иных лиц, обладающих необходимыми знаниями.

4.1.3. Проводить контроль качества поступающих продуктов. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок Исполнителя, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям настоящего Контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения стандартам, установленным законодательством РФ и нормативной документацией для данного вида товара, документов государственной ветеринарной службы.

4.1.4. Требовать от Исполнителя незамедлительного устранения выявленных недостатков.

##### 4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Осуществлять приемку оказанных услуг и утверждение отчетных документов в соответствии с разделом 3 настоящего Контракта.

4.2.2. Оплачивать принятые услуги по Контракту в соответствии с разделом 2 настоящего Контракта.

4.2.3. Оказывать содействие Исполнителю по вопросам, имеющим отношение к выполнению настоящего Контракта и не требующим дополнительных материальных затрат.

4.2.4. Передать Исполнителю утвержденное 10-дневное меню в день подписания настоящего Контракта.

4.2.5. Ежедневно на следующий день направлять Исполнителю заявку на обеспечение питанием. В случае изменения заявки на начало текущего дня более чем на 5 человек по сравнению с поданной накануне, Заказчик представляет Исполнителю дополнительную заявку не позднее 8 часов утра текущего дня.

4.2.6. Осуществлять проверку качества оказываемой услуги, в том числе проверку готовой продукции.

4.2.6.1. Проверка качества оказываемых услуг производится по возможности в присутствии представителя Исполнителя (отсутствие Исполнителя не влияет на проведение проверки и оценки качества оказываемых услуг).

4.2.6.2. Проверка готовой продукции осуществляется Заказчиком ежедневно перед выдачей готовой пищи в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и требованиями настоящего Контракта. Результат проверки регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем составляется соответствующий акт.

4.2.7. В случае обнаружения ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта со стороны Исполнителя составить акт-предписание с указанием нарушений, требованием и условиями их устранения, в течение 3 (трех) дней направить акт-предписание Исполнителю.

##### 4.3. Исполнитель вправе:

4.3.1. Требовать своевременной приемки Заказчиком услуг, оказанных Исполнителем по настоящему Контракту.

4.3.2. Требовать своевременной оплаты принятых Заказчиком услуг.

4.3.3. по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

4.3.4. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения соисполнителем обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным Исполнителем, осуществлять

замену соисполнителя, с которым ранее был заключен контракт, на другого соисполнителя.

#### 4.4. Исполнитель обязан:

4.4.1. Оказать услугу в соответствии с Техническим заданием, заявкой Заказчика, утвержденным Заказчиком меню и действующими нормативными документами, регламентирующими организацию питания данного контингента и данного типа учреждений.

Обеспечить питание получателям социальных услуг Заказчика в соответствии с Техническим заданием, заявкой Заказчика, утвержденным Заказчиком меню и действующими нормативными документами, регламентирующими организацию питания данного контингента и данного типа учреждений.

4.4.2. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги, качество, технические характеристики и безопасность которых соответствует условиям настоящего Контракта, требованиям действующего законодательства. Готовые блюда по качеству должны соответствовать требованиям Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4.4.3. Обеспечить соответствие оказанных услуг требованиям, предъявляемым к данному виду услуг, вести документацию согласно оказываемому виду услуг в соответствии с нормативными документами, в том числе с санитарными правилами.

4.4.4. В случае обнаружения Заказчиком ненадлежащего исполнения условий настоящего Контракта, принять незамедлительные меры по устранению выявленных нарушений. В случае выявления Заказчиком нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюда при проверке готовой продукции, устранить недостатки в течение одного часа. Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой продукции устраняются Исполнителем за счет собственных средств.

4.4.5. Предоставлять Заказчику одновременно с доставкой продуктов питания и сырья документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания и сырья.

4.4.6. Обеспечивать строгое соблюдение правил приёма всех поступающих продуктов питания и сырья в соответствии с товарно-сопроводительными документами, условий, сроков хранения и годности, установленных изготовителями, а также требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также реализации скоропортящихся продуктов.

4.4.7. Осуществлять обеспечение питанием в помещения Заказчика по графику, установленному Техническим заданием.

4.4.8. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности;

4.4.9. В течение срока действия Контракта обладать всеми необходимыми для исполнения Контракта разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности;

4.4.10. Обеспечить за свой счет осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством.

4.4.11. Обеспечить оказание услуг квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, имеющим необходимую подготовку и аттестацию, имеющим личные медицинские книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров в соответствии требованиями нормативно-правовых актов Российской Федерации. Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуги.

4.4.12. Направлять для выполнения работ, оказания услуг работников, не имеющих ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации.

4.4.13. Обеспечить работников, оказывающих услуги, специальной одеждой и специальными средствами (моющие, дезинфицирующие и прочие) в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.

4.4.14. В случае изменения своих реквизитов в однодневный срок в письменной форме сообщить об этом Заказчику с указанием новых реквизитов

4.4.15. Представлять по запросу Заказчика в сроки, указанные в таком запросе, информацию о ходе исполнения обязательств по настоящему Контракту, а также копии отчетных документов, разрабатываемых Исполнителем по Контракту в том состоянии, в котором данные отчетные документы находятся на момент поступления Исполнителю запроса.

4.4.16. Нести гражданско-правовую ответственность перед Заказчиком за неисполнение или ненадлежащее исполнение условия о привлечении к исполнению контрактов соисполнителей.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств Стороны несут ответственность в соответствии со ст. 34 Закона о контрактной системе и Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.08.2017 № 1042. Выставление Заказчиком Исполнителю требования об уплате неустойке является основанием для удержания неустойки (штрафа, пени) из сумм, подлежащих выплате Исполнителю по Контракту.

5.2. Стороны настоящего Контракта освобождаются от уплаты неустойки (штрафа, пеней), если докажут, что просрочка исполнения соответствующего обязательства произошла вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

## 6. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

6.1. Изменение и дополнение настоящего Контракта возможно по соглашению Сторон в случаях, установленных ст. 95 Закона о контрактной системе. Все изменения и дополнения оформляются в письменном виде путем подписания Сторонами дополнительных соглашений к настоящему Контракту. Дополнительные соглашения к настоящему Контракту являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания Сторонами.

6.2. Настоящий Контракт может быть расторгнут по соглашению Сторон, в судебном порядке, посредством одностороннего отказа от исполнения Контракта в порядке, установленном ст. 95 Закона о контрактной системе, в случаях, предусмотренных Контрактом, действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Заказчик вправе направить Исполнителю решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.3.1. неоказания услуги или ее части в сроки, предусмотренные контрактом более чем на один день по причинам, не зависящим от Заказчика;

6.3.2. невыполнения требования Заказчика о замене недоброкачественной услуги в установленный срок.

6.4. Исполнитель вправе направить Заказчику решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в следующих случаях:

6.4.1. при невозможности дальнейшего финансирования контракта Заказчиком.

## 7. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Контракта, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

7.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Контракту разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

7.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

## 8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий Контракт вступает в силу с даты его подписания и действует **по 31.07.2026 г.**, а в части осуществления расчетов по Контракту – до полного исполнения обязательств. Истечение срока действия Контракта не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Контракту.

## 9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе выполнения настоящего Контракта. Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Контракта, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

9.2. В случае подачи третьими лицами претензий и/или исков в связи с нарушением авторских прав, патентов или прочих исключительных прав на результаты выполнения работ по настоящему Контракту, Исполнитель обеспечивает судебную защиту интересов Заказчика и несет полную ответственность по таким искам, а также возмещает в полном объеме Заказчику расходы, связанные с указанными претензиями и/или исками, если таковые последуют.

9.3. Настоящий контракт заключен в электронном виде с применением усиленной электронной подписи Сторон.

9.4. Контракт имеет приложение, являющееся его неотъемлемой частью:

9.4.1. Приложение № 1 – Техническое задание.

#### 10. АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

##### **ЗАКАЗЧИК:**

**ГБПОУ «ПТПИТ»**

ИНН 5904100431 КПП 590401001

Адрес: 614099, г. Пермь,

Комсомольский проспект, дом 91

Тел. (342) 241-03-57, факс (342) 241-03-57

Электронный адрес:  
[mail@ptpit.perm.ru](mailto:mail@ptpit.perm.ru), [zptpit@yandex.ru](mailto:zptpit@yandex.ru)

ОГРН 1025900904974

Банковские реквизиты:

Получатель: Минфин Пермского края  
(ГБПОУ «ПТПИТ», л/с 218300513,  
208300513)

Наименование и местонахождение банка:  
ОТДЕЛЕНИЕ ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ/УФК по  
Пермскому краю г. Пермь; БИК банка:  
015773997;

№ корреспондентского счета банка  
(единый казначейский счет):  
40102810145370000048;

№ казначейского счета:  
03224643570000005600

От Заказчика:

Директор

\_\_\_\_\_ Аспидов В.В.

##### **ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

**ООО «Комбинат питания»**

ИНН 5904150376 КПП 590401001

Адрес: 614090, г.Пермь, ул.Лодыгина,9  
оф.32

Тел.211-39-14 бухг. 246-12-96

ОГРН 1065904123306 выдано 27.09.2006 г.

ИФНС Свердловского района г. Перми

Банковские реквизиты:

р/с 40702810520420001372 в Филиал  
«Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г.Москва  
БИК 044525411

к/с 30101810145250000411

ОКАТО 5770100 ОКПО 95903986 ОКВЭД 56.29

Рег.№ ПФР 069-004-064814

ФСС рег.№ 5900845120

Главный бухгалтер – Старкова Анастасия  
Александровна

Электронная почта: [kompit\\_inkar@mail.ru](mailto:kompit_inkar@mail.ru)

От Исполнителя:

Директор

\_\_\_\_\_ Черкасова Т.В.

**Техническое задание**

Исполнитель заказа оказывает услуги по приготовлению питания обучающимся ГБПОУ «ПТПИТ» из расчета 6-ти дневной недели.

Питание предоставляется обучающимся один раз в день в дни фактического посещения образовательной организации.

1. Исполнитель должен организовать горячее питание обучающихся в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28, и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.3.4.

Для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, Исполнитель разрабатывает отдельное меню по медицинским показаниям в пределах размера стоимости питания, определенного настоящим Контрактом, в соответствии с Порядком определения объема и условий предоставления субсидии на иные цели из бюджета Пермского края для предоставления бесплатного питания.

2. Исполнитель должен организовать питание обучающихся в учреждении в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

2.1. Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, № 88-ФЗ от 12.06.2008 г., № 90-ФЗ от 24.06.2008 г.

2.2. Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»

2.3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

2.4. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01),

2.5. СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

2.6. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

2.7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.8. СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.10. СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.11. СанПин 2.4.1.1249-03 утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26 марта 2003 № 24

2.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.13. СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»

2.14. СанПиН 2.12.5.2.42 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

2.15. Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

2.16. «Инструкция профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» № 06-15/1-15 от 18.02.1994 г.

2.17. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений» Ч.1.2.- Пермь 2001г. (согл. ФЦГСЭН МЗ РФ 2002 г.)

2.18. Картотека блюд лечебного и рационального питания под редакцией профессора Самсонова, том 1.2. – НИИ питания РАМН.-1995

2.19. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

2.20. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

2.21. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

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

2.23. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3. Технология приготовления должна строго соответствовать рецептурам блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений, разработанных Уральским региональным центром питания, согласованных с Центром Госсанэпиднадзора Пермского края.

4. Исполнитель заказа должен в случае необходимости доукомплектовать пищеблоки учреждений собственным технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой. Питание учащихся в учреждении будет организовано в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока.

5. Исполнитель заказа должен обеспечивать надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, капитальный и текущий ремонт используемого помещения пищеблока, технологического оборудования.

6. Исполнитель заказа должен выполнять денежные и натуральные нормы питания с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, понесенных организатором питания.

7. Исполнитель осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, ветеринарные свидетельства и удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Исполнитель обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню.

8. Исполнитель должен обеспечивать соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Роспотребнадзора и органов противопожарной безопасности. Самостоятельно решать вопросы с представителями надзорных органов по соблюдению сотрудниками Исполнителя соответствующих норм и правил.

9. Исполнитель несет полную ответственность за качество приготовления пищи. Имеет в наличии 10-ти дневное меню, ассортиментный минимум блюд, согласованный с Центральным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

10. Исполнитель несет расходы по проведению обязательных предварительных (при приеме на работу) и периодических медицинских осмотров работников пищеблока.

11. Исполнитель обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

12. Исполнитель обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими



нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПИН 2.4.5.-2409-08)

13. Исполнитель обеспечивает содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

Исполнитель организует проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также осуществляет вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Обязательные требования к поставляемым продуктам питания.

- Исполнитель осуществляет поставку продуктов питания с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем;
- поставке молочных и кисломолочных продуктов питания с остаточным сроком годности продукта на момент поставки должен быть не менее 36 часов;
- поставка хлебобулочных изделий от момента изготовления не более 12 часов;
- поставка мясопродуктов осуществляется в виде полуфабрикатов: фарш, вырезка с остаточным сроком годности не менее половины срока годности, установленного производителем. Мясопродукты поставляются по заявке. Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:
- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;
- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);
- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;
- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;
- документы по входному контролю продуктов питания.

**Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей.**

**Мясо и мясопродукты:**

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.);
- субпродукты (печень говяжья, язык).

**Рыба и рыбопродукты:** треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

**Яйца куриные** отборное и I категории.

**Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- стуженное молоко (цельное и с сахаром), стужено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокий жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

**Пищевые жиры:**

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

**Кондитерские изделия:**

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

**Овощи:**

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста- с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат - пюре.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);  
- сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;  
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;  
- кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы:**

- говядина тушенная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);  
- лосось, сайра (для приготовления супов);  
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;  
- зеленый горошек;  
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.  
(в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08)

**ЗАКАЗЧИК:**

ГЕПОУ «ПТПИТ»

**ИСПОЛНИТЕЛЬ:**

ООО «Комбинат питания»

От Заказчика:  
Директор

От Исполнителя:  
Директор

\_\_\_\_\_ Аспидов В.В.

\_\_\_\_\_ Черкасова Т.В.

## Информация об электронных подписях

Дата подписания	29.08.2025 13:53:36
Владелец	ООО "КП"
Подписант	Черкасова Татьяна Витальевна
Выдан	CN=Федеральная налоговая служба, O=Федеральная налоговая служба, STREET="ул. Неглинная, д. 23", L=г. Москва, S=77 Москва, C=RU, OGRN=1047707030513, E=uc@tax.gov.ru, OID.1.2.643.100.4=7707329152
Срок действия	с 28.01.2025 по 28.04.2026
Отпечаток	E7A4D04F04852EA373EEB784F410AB6A022FED3F

Дата подписания	29.08.2025 13:56:26
Владелец	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ИМ. Б.Г. ИЗГАГИНА"
Подписант	Аспидов Вячеслав Владимирович
Выдан	CN=Федеральное казначейство, O=Казначейство России, C=RU, L=г. Москва, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", OGRN=1047797019830, OID.1.2.643.100.4=7710568760, S=77 Москва, E=uc_fk@roskazna.ru
Срок действия	с 07.03.2025 по 31.05.2026
Отпечаток	491421DEAE9F91FE0CAE676C6D531B0AB71ECF42