

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Брюховецкий аграрный колледж», именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Рогачевой Марии Федоровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Логинов Владимир Аркадьевич, в лице Индивидуальный предприниматель Логинов Владимир Аркадьевич, действующего на основании ОГРНИП 304232725200021 от 08.09.2003 года, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», вместе именуемые Стороны, с соблюдением требований Гражданского кодекса РФ, на основании Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", Положения о закупке товаров, работ, услуг ГЕПОУ КК "БАК" и по результатам проведения запроса котировок в электронной форме (протокол № 32413935961 от 04 сентября 2024 г.) заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. Предмет договора

1.1. Согласно условиям настоящего договора Исполнитель должен обеспечить оказание услуг по поставке комплексных обедов с доставкой в горячем виде из пункта по приготовлению питания в своей таре на территорию Заказчика в соответствии с требованиями, установленными действующими СанПиН и техническими регламентами, санитарно-эпидемиологическими и другими нормативными документами в сфере организации общественного питания, согласно заданию Заказчика (Приложение №2 настоящего договора) являющееся неотъемлемой частью настоящего договора, а Заказчик обязуется обеспечить оплату указанных услуг.

1.2. **Объем услуг:** 15000 обедов согласно заданию Заказчика (Приложение №2 настоящего договора) являющееся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.3. **Период оказания услуг:** от даты заключения Договора по 25 декабря 2024 г. согласно заданию Заказчика (Приложение №2 настоящего договора) являющееся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.4. **Место оказания услуг:** Краснодарский край, Брюховецкий район, ст. Брюховецкая, ул. Тимофеева, 4, учебный корпус № 6 - столовая.

1.5. **Условия оказания услуг:** Ежедневное, кроме выходных и праздничных дней, приготовление и доставка обедов в термосах Исполнителя на территорию Заказчика. Температура готовой пищи к моменту приема должна быть 50-65°C (первые и вторые блюда). Смена ассортимента ежедневно в течение 4-5 дней согласно Меню (Приложение №1 настоящего договора) являющееся неотъемлемой частью настоящего договора.

1.6. **Порядок оказания услуг:** Оказание услуг осуществляется в соответствии с согласованными и подписанными сторонами ежедневными заявками о количестве порций обедов с обязательным уведомлением Исполнителя посредством телефонной связи или E-mail. Поставка обедов с 10-45 до 12-00 час в три потока.

Доставка обедов осуществляется Исполнителем в термосах Исполнителя.

### 2. Права и обязанности сторон

2.1. Исполнитель обязуется:

2.1.1. Оказать услуги лично, без привлечения третьих лиц.

2.1.2. Своевременно и надлежащим образом исполнять взятые на себя обязательства по организации питания, в объеме и в срок, указанный в п. 1.2. настоящего договора и представить Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения настоящего Договора.

2.1.3. В случае поставки заказчику некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в этот же день.

2.1.4. Оказать услуги надлежащего качества в установленном договором срок.

2.1.5. Исполнитель по требованию Заказчика представляет на проверку качественного состояния продовольственных товаров, хранящихся (находящихся) в помещениях Исполнителя, необходимых для оказания Услуг, а также документы, подтверждающие качество и безопасность указанных товаров (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства и иные документы, установленные действующим законодательством).

2.1.6. Исполнитель по требованию Заказчика предъявляет для проверки и взвешивает перед закладкой продовольственные товары, выданные с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи.

2.1.7. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору в письменной форме известить Заказчика о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности исполнителя на основании предписания контролирующих органов).

2.1.8. Нести полную ответственность за качество поставляемого сырья и готовой продукции, в том числе получаемой у поставщиков.

2.1.9. Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке Заказчику, по приготовлению и раздаче блюд.

2.1.10. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью готовой продукции;

- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.

- за соответствием нормативной и технической документации по организации питания и на продукцию установленным требованиям.

2.1.11. Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока.

## 2.2. Заказчик вправе:

2.2.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором и иными нормами, регулирующими данную сферу деятельности, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

2.2.2. Требовать от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Описанием объекта закупки и настоящим Договором.

2.2.3. Письменно запрашивать информацию о ходе оказываемых услуг. На данный запрос Исполнитель предоставляет ответ в письменной форме в течение 5 (пяти) рабочих дней.

2.2.4. Осуществлять контроль за объемом и сроками оказания услуг.

2.1.5. Ссылаться на недостатки услуг, в том числе в части объема и стоимости этих услуг.

2.1.6. Осуществлять контроль за исполнением Договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов (Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах, управление образования администрации муниципального образования Брюховецкий район) и организации с независимыми экспертами.

2.2.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным ГК РФ для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

2.2.8. Предложить Исполнителю увеличить или уменьшить в процессе исполнения настоящего договора объем оказываемых услуг, предусмотренных договором (за исключением договора, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведению работ по сохранению объектов культурного наследия), в порядке и на условиях, установленных Положением «О закупке товаров, работ, услуг ГБПОУ КК «БАК», с соблюдением требований Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.2.9. Отказать Исполнителю в приемке оказанных услуг в случае их ненадлежащего качества.

2.2.10. Отказаться от оплаты услуг ненадлежащего качества, а если услуги оплачены, потребовать возврата уплаченных сумм, а также требовать возмещения убытков.

2.2.11. При исполнении договора 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 договоре.

## 2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Принять оказанные услуги в соответствии и при отсутствии претензий, подписать и передать Исполнителю документ о приемке оказанных услуг в течение 10 рабочих дней.

2.3.2. Сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг, в течение 1 (одного) рабочего дня после обнаружения таких недостатков.

2.3.3. Своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Договором.

2.3.4. При обнаружении уполномоченными контролирующими органами несоответствия объема и стоимости оказанных услуг и Акту сдачи-приемки услуг вызвать полномочных представителей Исполнителя для представления разъяснений в отношении оказанных услуг.

2.3.5. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором.

2.3.6. Осуществлять заказ Исполнителю за 1 день, при необходимости производить корректировку заказанных рационов питания на следующий день до 09 часов текущего дня, в целях рационального использования выделенных на питание денежных средств, минимизировать количество заказанных рационов и числом фактически присутствующих учащихся.

2.3.7. Своевременно организовывать на пищеблоке дератизационные работы (профилактические и

истребительные).

2.3.8. Осуществлять контроль за соблюдением условий Договора и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Договора, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания Услуг.

2.3.9. Отказаться от приемки Рационов питания в случае их несоответствия требованиям Договора и Описания объекта закупки, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и Претензии, требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков.

2.3.10. Обеспечивать беспрепятственный доступ работников Исполнителя на объект (столовую) Заказчика для осуществления контроля с соблюдением требований внутри объектового и пропускного режимов.

2.3.11. Исполнять иные обязанности, предусмотренные действующим законодательством, настоящим Договором и Описанием объекта закупки.

### **3. Стоимость договора и порядок расчетов**

3.1. Цена договора (стоимость услуг) составляет: 3 750 000. (Три миллиона семьсот пятьдесят тысяч рублей 00 копеек), НДС не облагается.

3.2. Оплата по Договору осуществляется в рублях Российской Федерации, путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

3.3. Цена Договора указана с учетом всех расходов Исполнителя на оказание услуг, а также затраты на транспортировку, разгрузку, погрузку, подъем, раздачу питания, оплату работы персонала пищеблока, страхование, уплату налогов, сборов, таможенных пошлин и других обязательных платежей, а также с учетом средств, обеспечивающих компенсацию риска Исполнителя, вызываемого инфляционными процессами.

3.4. Оплата по Договору осуществляется Заказчиком исходя из фактического объема оказанных услуг по ценам единиц услуг, но в размере, не превышающем цены договора, в следующем порядке: Ежемесячная стоимость услуг определяется путем умножения фактического объема оказанных услуг на цену единиц услуг.

3.5. Оплата фактически оказанных услуг производится Заказчиком в рублях путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 7 (семи) рабочих дней с даты приемки оказанных услуг на основании товарной накладной (ТОРГ-12) и/или Универсального передаточного документа (далее – УПД) и/или Акта сдачи-приемки оказанных услуг, счет-фактуры (при наличии).

3.6. Моментом исполнения обязанностей Заказчика по оплате Услуг является дата фактического списания денежных средств со счета Плательщика.

### **4. Порядок сдачи и приемки услуг**

4.1. По факту оказания услуг Исполнитель предоставляет представителю Заказчика на подписание товарную накладную (ТОРГ-12) и/или Универсальный передаточный документ (далее – УПД), Акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах.

4.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после получения передаточных документов представитель Заказчика обязан подписать и направить один экземпляр Исполнителю, либо, при наличии недостатков, представить Исполнителю мотивированный отказ от его подписания.

4.3. В случае наличия недостатков Исполнитель обязуется устранить их в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения соответствующих претензий Заказчика.

4.4. Услуги считаются оказанными с момента подписания представителем Заказчика Акта сдачи-приемки оказанных услуг. Акт сдачи-приемки оказанных услуг является необходимым доказательством факта оказанных услуг, и становится неотъемлемой частью договора с момента подписания представителем Заказчика

4.5. Качество и объем оказанных услуг Исполнитель отмечает в Акте сдачи-приемки оказанных услуг, заверяемый подписью и печатью представителя Заказчика.

### **5. Ответственность сторон**

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Договора.

5.2. В случае просрочки исполнения Исполнителем предусмотренного договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов и пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения, установленного договором срока исполнения обязательств в размере 1/300 действующей на дату уплаты неустойки (пени) ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Исполнителем.

5.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных договором. Заказчик вправе потребовать от Исполнителя уплаты штрафа в виде фиксированной суммы в



(работы, услуги) и сроков исполнения договора (исполнения обязательств), в случае осуществления закупки в соответствии с особенностями главы 17 настоящего Положения;

12) наличия причинно-следственной связи между обстоятельствами осуществления закупки для нужд заказчика и экономической ситуацией, характеризующейся недружественными действиями иностранных государств и международных организаций. При этом количество товара, объем работы или услуги, являющихся предметом договора, не могут быть увеличены, за исключением случаев, обозначенных в подпунктах 1, 3 настоящего пункта. Заказчик обосновывает наличие указанной причинно-следственной связи и необходимость изменения существенных условий договора. Документы, подтверждающие причинно-следственную связь и необходимость соответствующих изменений, хранятся вместе с договором, в который вносятся такие изменения;

13) возникновения в ходе исполнения договора, предметом которого является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведение работ по сохранению объектов культурного наследия, независящих от сторон договора обстоятельств, влекущих невозможность его исполнения. Изменение существенных условий договора допускается при соблюдении условий, предусмотренных постановлением Правительства РФ от 16 апреля 2022 г. № 680 «Об установлении порядка и случаев изменения существенных условий государственных контрактов, предметом которых является выполнение работ по строительству, реконструкции, капитальному ремонту, сносу объекта капитального строительства, проведение работ по сохранению объектов культурного наследия».

7.5. При исполнении договора не допускается перемена исполнителя, за исключением случаев, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации

## 8. Срок действия договора

8.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует **до «31» декабря 2024 г.** или выполнения Сторонами принятых на себя обязательств по настоящему договору, либо его расторжения.

## 9. Форс-мажор

9.1. Стороны освобождаются от ответственности друг перед другом за полное или частичное невыполнение обязательств по настоящему Договору, если докажут, что ненадлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы (стихийные бедствия, забастовки, диверсии, запретные меры органов государственной власти и т.п.) а также по причинам, независящим от Сторон, за которые ни одна из Сторон не отвечает.

## 10. Прочие условия

10.1. Все приложения к Контракту являются его неотъемлемой частью.

10.2. При исполнении своих обязательств по договору Стороны соблюдают Федеральный закон от 25.12.2008г. №273-ФЗ «О противодействии коррупции».

10.3. Все изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны сторонами или надлежаще уполномоченными на то лицами.

10.4. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

- Приложение № 1 – Меня;
- Приложение №2 – Задание Заказчика (Техническое задание).

## 11. Адреса и банковские реквизиты сторон:

<b>ЗАКАЗЧИК:</b> <b>ГБПОУ КК «БАК»</b> 352750, Краснодарский край, Брюховецкий район, ст. Брюховецкая, ул. Красная, 200 ИНН:2327001327 КПП: 232701001  Минфин КК (ГБПОУ КК «БАК», л/с 825526060) Южное ГУ Банка России//УФК по Краснодарскому краю г.Краснодар, БИК ТОФК 010349101 Казначейский счет (р/с) 03224643030000001800 Единый казначейский счет (к/с) 40102810945370000010  Директор ГБПОУ КК «БАК»  _____ М.Ф. Рогачева <b>Э.П.</b>	<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ</b> <b>Индивидуальный предприниматель Логинов Владимир Аркадьевич</b> 352750 Краснодарский край, Брюховецкий район, ст. Брюховецкая, ул. Кирова, д.121, кв.8 352750 Краснодарский край, Брюховецкий район, ст. Брюховецкая, ул. Красная, д.378 ОГРНИП 304232725200021, серия 23 №005324090 выдан:08 сентября 2004 года , ИНН 232701994983,серия 23 №005469281, от 18 сентября 2001 года КБ «КУБАНЬ КРЕДИТ»ООО, БИК 040349722, Р/сч 40802810500180000965, К/сч 30101810200000000722 Эл. почта 89183155315@mail.ru Тел. +7(918)1665883  _____ Логинов В.А. <b>Э.П.</b>
--	---

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК «БАК»

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧЕСКОЕ 10- ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ УЧАЩИХСЯ СТАРШЕ 15 ЛЕТ  
ГБПОУ КК «БАК»**

День: Понедельник

Неделя: первая

Сезон:осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Яйцо отварное	40	4,67	3,45	0,28	57	0,02	0,13	0	34,34	0,92
	Бутерброд с сыром	30/20	4,87	2,71	13,7	134	0,03	0,06	0,17	144,28	0,65
	Чай с сахаром	200	0	0	15,2	57	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Каша овсяная вязкая маслом	200	6,85	8,9	38,9	298	0,18	0,12	0,34	96,68	1,62
	<b>Обед комплексный</b>										
1	Борщ	250/5	3,1	1,55	17,88	98	0,13	0,12	14,66	65,90	1,59
19	Тефтели из свинины с рисом	100/40	16,9	15,4	10,7	191	0,05	0,16	0,2	35,15	3,03
6	Салат из капусты с морковью	120	1,9	4,9	6,1	76,2	0,06	0,09	30,86	117,79	1,42
14	Макаронные изделия отварные	125	4,55	4,36	8,06	160	0,07	0,02	0	30,42	1,01
7	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,6	147,7	0,2	0,6	0	33,78	2,96
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю понедельник</b>	<b>952</b>	<b>33,35</b>	<b>30,67</b>	<b>107,04</b>	<b>744,90</b>	<b>0,59</b>	<b>1,02</b>	<b>45,72</b>	<b>298,18</b>	<b>11,75</b>
	<b>Обед доп.питание</b>										
	Булочка ванильная	80	6,9	6,73	42,78	259	0,08	0,04	0	16,8	0,84
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Компот из сухофруктов	200	0	0	13,62	54	0	0	0	0,26	0,04

День: Вторник

Неделя: первая

Сезон:осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Кисель из концентрата	200	0,01	0	25,9	104	0	0	0	4,31	0,02
2	Пюре картофельное	173	3,7	5	30,9	177,2	0,16	0,14	13,84	54,31	1,42
	Бутерброд с сыром	30/20	4,87	2,71	13,7	134	0,03	0,06	0,17	144,28	0,65
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	<b>Обед комплексный</b>										
9	Суп гороховый	300	6,8	3,37	26,9	126,5	0,22	0,41	3,36	58,69	3,24
20	Зразы куриные с яйцом и зеленью	137	47,21	12,95	9,57	248,20	0,06	0,12	10,52	54,22	1,73
8	Каша гречневая	125	3,9	2,9	19,04	119,4	0,24	0,14	0	15,85	4,66
10	Салат из свеклы с луком	100	1,5	4,9	9,3	98	0,02	0,04	28,77	38,87	2,02
11	Компот из сухофруктов	200	1,5	0	31,4	126,3	0	0	0	0,26	0,04
	Фрукты свежие	130	0,4	0,4	9,8	44	0,03	0,02	165	16	2,2
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю вторник</b>	<b>1104</b>	<b>64,51</b>	<b>25,08</b>	<b>144,71</b>	<b>834,40</b>	<b>0,65</b>	<b>0,76</b>	<b>207,65</b>	<b>200,02</b>	<b>15,63</b>
	<b>Обед доп. питание</b>										
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08



День: Среда

Неделя: первая

Сезон:осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Булочка ванильная	80	6,9	6,73	42,78	259	0,08	0,04	0	16,8	0,84
	Каша пшеничная вязкая с маслом	200	8,2	6,07	35,15	237,34	0,14	0,16	0,49	103,69	1,98
	Сыр (порциями)	15	3,74	4,77	0	58	0,01	0,08	0,23	150	0,17
	Чай с сахаром	200	0	0	15,2	57	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	<b>Обед комплексный</b>										
26	Суп с фрикадельками	300	13	5,37	14,6	125,20	0,13	0,12	17,51	74,64	2,11
21	Соус картофельный с мясом (птица)	300	26,83	10,41	31,19	319,40	0,16	0,21	0	42,75	5,02
13	Огурцы свежие	60	0,7	0,1	3,7	13,7	0,03	0,04	10	23	0,6
7	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,6	147,7	0,2	0,6	0	33,78	2,96
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю среда</b>	<b>972</b>	<b>47,43</b>	<b>20,34</b>	<b>113,79</b>	<b>678</b>	<b>0,6</b>	<b>1</b>	<b>27,51</b>	<b>191,31</b>	<b>12,43</b>
	<b>Обед доп.питание</b>										
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08

День: Четверг

**Неделя:** первая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Чай с сахаром	200	0	0	15,2	57	0	0	0	0,26	0,04
	Яйцо отварное	40	4,8	4,1	0,3	57	0,02	0,13	0	34,34	0,92
	Бутерброд с сыром	30/20	4,87	2,71	13,7	134	0,03	0,06	0,17	144,28	0,65
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Каша геркулесовая жидкая с маслом	200	4,89	7,99	25,53	196	0,12	0,11	0,34	86,28	1,02
	<b>Обед комплексный</b>										
1	Борщ	250/5	3,1	1,55	17,88	98	0,13	0,12	14,66	65,90	1,59
30	Рыба припущенная с луком	135	33,72	6,67	4,65	168,6	0,11	0,11	0,05	35,67	0,56
5	Рис с овощами	116	20,2	20	57	301,7	0,04	0,05	1	37,12	0,7
12	Икра кабачковая	50	1	4,5	4,3	6,1	0,04	0,04	12,74	50,77	0,88
	Сок	200	1,2	0	33,6	145	0,1	0,1	0,8	10,8	1,35
	Фрукты свежие	130	0,4	0,4	9,8	44	0,03	0,02	165	16	2,2
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю вторник</b>	<b>998</b>	<b>62,82</b>	<b>33,68</b>	<b>165,93</b>	<b>835,40</b>	<b>0,53</b>	<b>0,47</b>	<b>194,25</b>	<b>231,40</b>	<b>9,02</b>
	<b>Обед доп. питание</b>										
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Гуляш из говядины	120	17,76	18,98	3,95	258	0,06	0,12	1,87	24,94	2,68

**День:** Пяница

**Неделя:** первая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Омлет с сыром и маслом	120	14,1	22,06	1,92	262	0,06	0,36	0,32	211,22	1,78
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Запеканка из творога с соусом молочным	150	17,92	7,28	30,5	210	0,03	0,14	0,31	105,44	0,27
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	<b>Обед комплексный</b>										
25	Рассольник ленинградский	300	3	6,2	22	92,2	0,09	0,07	10,48	48,51	1,2
20	Котлета рубленая куриная	133	31,17	12,83	9,31	282,1	0,05	0,1	0,94	33,4	1,28
16	Сметанный соус	50	1,7	5,2	2,9	66,8	0,05	0,05	1,5	8	1,9
2	Пюре картофельное	173	3,7	5	30,9	177,2	0,16	0,14	13,84	54,31	1,42
7	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,6	147,7	0,2	0,6	0	33,78	2,96
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю среда</b>	<b>968</b>	<b>46,47</b>	<b>33,69</b>	<b>129,41</b>	<b>838</b>	<b>0,63</b>	<b>0,99</b>	<b>26,76</b>	<b>193,14</b>	<b>10,50</b>
	<b>Обед доп.питание</b>										
	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	44	0,03	0,02	165	16	2,2
	Икра свекольная	100	2,34	7,15	15,62	153	0,03	0,06	6,84	59,16	1,98
	Макароны отварные со сливочным маслом	180	6	4,02	38,74	215	0,07	0,02	0	30,42	1,01

**День:** Понедельник

**Неделя:** вторая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Бутерброд с сыром	30/20	4,87	2,71	13,7	134	0,03	0,06	0,17	144,28	0,65
	Чай с сахаром	200	0	0	15,2	57	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Каша манная молочная вязкая с маслом	200	6,8	6,52	24,4	184	0,04	0,09	0,34	73,93	0,23
	<b>Обед комплексный</b>										
24	Суп с клецками	300	6,8	3,37	26,9	126,5	0,07	0,04	4,8	24,31	0,64
22	Плов с мясом (птица)	260	20,2	20	57	477,2	0,05	0,05	1	37,12	0,7
4	Салат из капусты с зеленым горошком	130	2,4	4,9	7,1	82,3	0,1	0,16	29,82	171,65	1,61
	Сок	200	1,2	0	33,6	145	0,1	0,1	0,8	10,8	1,35
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю понедельник</b>	<b>1002</b>	<b>33,80</b>	<b>28,83</b>	<b>163,30</b>	<b>903</b>	<b>0,4</b>	<b>0,38</b>	<b>36,42</b>	<b>259,02</b>	<b>6,05</b>
	<b>Обед доп.питание</b>										
	Котлета мясная из говядины	100	22,75	22,23	3,74	306	0,09	0,18	0,48	24,54	3,46
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08

**День:** Вторник

**Неделя:** вторая

Сезон:осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Кисель из концентрата	200	0,01	0	25,9	104	0	0	0	4,31	0,02
	Каша «Дружба» с маслом	200	4,75	4,81	27,32	172	0,07	0,1	0,36	80,95	0,58
	Бутерброд с маслом	20/30	3	8,4	14,3	145	0,04	0,04	0	11,62	1,06
	Творог со сметаной и сахаром	134	18,32	12,16	4,76	201,6	0,04	0,26	0,25	177,66	0,43
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	<b>Обед комплексный</b>										
9	Суп гороховый	300	6,8	3,37	26,9	126,5	0,22	0,41	3,36	58,69	3,24
18	Котлета рыбная	120	24,55	1,28	31,24	283,3	0,11	0,11	0,05	35,67	0,56
5	Рис с овощами	116	20,2	20	57	301,7	0,04	0,05	1	37,12	0,7
10	Салат из свеклы с луком	100	1,5	4,9	9,3	98	0,02	0,04	28,77	38,87	2,02
7	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,6	147,7	0,2	0,6	0	33,78	2,96
	Фрукты свежие	130	0,4	0,4	9,8	44	0,03	0,02	165	16	2,2
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю вторник</b>	<b>1078</b>	<b>60,35</b>	<b>34,41</b>	<b>198,54</b>	<b>1073,20</b>	<b>0,7</b>	<b>1,26</b>	<b>198,18</b>	<b>235,27</b>	<b>13,42</b>
	<b>Обед доп. питание</b>										
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Котлета мясная из говядины	100	22,75	22,23	3,74	306	0,09	0,18	0,48	24,54	3,46

День: Среда

Неделя: вторая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Бутерброд с сыром	30/20	4,87	2,71	13,7	134	0,03	0,06	0,17	144,28	0,65
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Каша «Янтарная» (из пшена с яблоками) с маслом	200	7,83	6,34	36,81	235	0,18	0,14	0,49	115,38	1,25
	<b>Обед комплексный</b>										
1	Борщ	250/5	3,1	1,55	17,88	98	0,13	0,12	14,66	65,90	1,59
22	Гуляш из свинины	161	21,12	34,22	6,93	420,4	0,06	0,22	0,06	19	2
17	Салат из квашенной капусты	95	2,9	100,1	13,7	149	0,03	0,06	29,46	90,7	1,03
2	Пюре картофельное	173	3,7	5	30,9	177,2	0,16	0,14	13,84	54,31	1,42
11	Компот из сухофруктов	200	1,5	0	31,4	126,3	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю понедельник</b>	<b>996</b>	<b>35,52</b>	<b>141,43</b>	<b>139,51</b>	<b>1042,90</b>	<b>0,46</b>	<b>0,57</b>	<b>58,02</b>	<b>245,31</b>	<b>7,82</b>

**День:** Четверг  
**Неделя:** вторая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Бутерброд с сыром и маслом	30/15/5	6,1	7,7	13,8	189	0,04	0,08	0,17	150,22	1,06
	Чай с сахаром	200	0	0	15,2	57	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Запеканка из творога со сметаной	120	11,55	5,2	17,6	215	0,02	0,09	0,08	60,04	0,23
	<b>Обед комплексный</b>										
24/1	Суп-лапша куриная с яйцом	300	2,8	4,33	23,06	116,9	0,07	0,07	4,8	24,31	0,64
20	Котлета мясная	121	30,7	12,73	2,63	248	0,06	0,22	0,06	19	2
8	Каша гречневая	125	3,9	2,9	19,04	119,4	0,24	0,14	0	15,85	4,66
3	Салат Винегрет	120	23,63	17,41	30,99	152	0,05	0,08	5,52	74,52	1,8
	Фрукты свежие	130	0,4	0,4	9,8	44	0,03	0,02	165	16	2,2
7	Какао с молоком	200	3,7	3,9	25,6	147,7	0,2	0,6	0	33,78	2,96
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю понедельник</b>	<b>1108</b>	<b>68,33</b>	<b>42,23</b>	<b>149,82</b>	<b>900</b>	<b>0,73</b>	<b>1,16</b>	<b>175,38</b>	<b>198,60</b>	<b>16</b>
	<b>Обед доп. питание</b>										
	Гуляш из говядины	120	17,76	18,98	3,95	258	0,06	0,12	1,87	24,94	2,68
	Рыба припущенная с овощами	120	17,05	9,61	4,4	172	0,14	0,12	1,96	46,27	0,82
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08

**День:** Пятница  
**Неделя:** вторая

**Сезон:**осенне-зимний

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины			Минеральные вещества (мг)	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Ca	Fe
	<b>Завтрак</b>										
	Масло порционное	20	0,13	11,7	0,18	125	0	0,02	0	3,17	0,02
	Яйцо отварное	40	4,67	3,45	0,28	57	0,02	0,13	0	34,34	0,92
	Булочка домашняя	80	6,9	6,73	42,78	259	0,02	0,01	0,03	9,22	0,16
	Кофейный напиток	200	1,32	1,41	20,3	99	0,01	0,06	0,26	53,15	0,08
	Хлеб ржаной	120	6,27	1,13	31,03	159	0,14	0,07	0	31,5	3,51
	Каша «Солнечная» маслом	200	4,84	4,54	28	200	0,05	0,1	0,36	82,09	0,21
	<b>Обед комплексный</b>										
15	Суп рисовый с картофелем на бульоне	300	2,3	3	22,9	90,9	0,22	0,41	3,36	58,69	3,24
23	Печень куриная тушенная в сметане	120	7,22	9,15	23,55	384	0,17	1,27	9,4	32,29	4,4
6	Салат из капусты с морковью	120	1,9	4,9	6,1	76,2	0,06	0,09	30,86	117,79	1,42
2	Пюре картофельное	173	3,7	5	30,9	177,2	0,16	0,14	13,84	54,31	1,42
11	Компот из сухофруктов	200	1,5	0	31,4	126,3	0	0	0	0,26	0,04
	Хлеб пшеничный, ржаной	70/42	3,2	0,56	38,7	72	0,08	0,03	0	15,14	1,74
	<b>Обед в 1 неделю понедельник</b>	<b>1025</b>	<b>19,82</b>	<b>22,61</b>	<b>153,55</b>	<b>926,60</b>	<b>0,69</b>	<b>1,94</b>	<b>57,46</b>	<b>278,48</b>	<b>12,30</b>
	<b>Обед доп.питание</b>										
	Желе из плодов или ягод свежих	30	0,77	0,01	3,49	17,16	0	0	2,88	0,18	0,05
	Рыба запеченная в омлете с маслом	100/80/5	17	13,21	6,99	215	0,15	0,14	0,45	45,14	1,37



## Задание Заказчика

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

#### 1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг

##### 1.1. Место оказания услуг:

Краснодарский край, Брюховецкий район, ст. Брюховецкая, ул. Тимофеева, 4, учебный корпус № 6 - столовая.

##### 1.2. Сроки оказания услуг: от даты заключения Договора по 25.12.2024 г.

##### 1.3. Объем оказываемых услуг:

Количество человек, питающихся (количество порций), ежедневно уточняется. Заказчик осуществляет заявку на количество питающихся Исполнителю за 1 (один) день, при необходимости производит корректировку указанных рационов питания на следующий день до 09.00 часов текущего дня.

##### 1.4. График приема пищи: с 10-45 час до 12-00 час в три потока.

1.5. Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.

Исполнитель вправе 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.

#### 2. Требования к оказанию услуг, их качеству

**Требования к качественным характеристикам и безопасности услуг, к условиям оказания услуг:**

2.1. Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

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

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

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

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

2.2. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.3. Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему примерному меню.

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает Ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий.

2.5. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа.

2.6. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в Ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

2.7. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

2.9. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

2.9. При оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности.

### **3. Требования к используемым пищевым продуктам.**

3.1. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции,

предназначенной для питания учащихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям: ГОСТов, технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС ЕАЭС 040/2016); технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТРТС 024/2011); и иных действующих документов.

3.2. Качество и безопасность продукции, предназначенной для приготовления питания, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, или ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

3.3. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INSE200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (солифосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INSE-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

3.4. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

3.5. Готовые блюда должны быть приготовлены с применением йодированной соли с проведением витаминизации готовой пищи;

Хлебобулочные изделия для питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

Пищевая продукция для питания не должна содержать:

-этилового спирта более 0,2 процента,

-кофе натурального,

-ядер абрикосовой косточки,

-уксуса,

-подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

#### **4. Требования к транспортировке продуктов:**

**4.1.** Поставка осуществляется специализированным автотранспортом. Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для

перевозки данных видов Товаров. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов питания, должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продуктов.

**4.2.** В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

**4.3.** Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

**4.4.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

**4.5.** Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

## **5. Требования к персоналу Исполнителя.**

**5.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включенные в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

**5.2.** Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по договору, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»)

Заверенные копии перечисленных документов Исполнитель передает Заказчику на период действия Договора.

Заказчик

Исполнитель

Директор  
ГБПОУ КК «БАК»

Индивидуальный предприниматель

\_\_\_\_\_/ М.Ф. Рогачева /

\_\_\_\_\_/ Логинов В.А.

Э.П.

Э.П.

Документ подписан электронной подписью на  
Электронные Торги России

Идентификатор документа dbfileb5m4i5o0000p3gfhgdcmlq0r88

Номер договора 32413935961-Д  
Дата заключения договора 17.09.2024

	Владелец сертификата: организация, сотрудник	Серийный номер сертификата	Дата и время подписания
Подпись поставщика (исполнителя, подрядчика)	Логинов Владимир Аркадьевич	2039EC60096B117A145418315952EE03C	10.09.2024 11:36 MCK Подпись соответствует файлу документа
Подпись заказчика	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "БРЮХОВЕЦКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ" Рогачева Мария Федоровна, директор	0E16F962827ADDF6E0EBC13384882BE2	17.09.2024 14:51 MCK Подпись соответствует файлу документа

Номер процедуры 0031624005DP | 32413935961