

ДОГОВОР
на оказание услуг по организации питания обучающихся и
студентов за счет их собственных средств
в ГБПОУ ПО «ПМК»

г. Псков

«01» сентября 2018 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Соловьева Николая Николаевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Псковский медицинский колледж», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Кошмак Татьяны Геннадиевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Оказание услуги по организации питания обучающихся и студентов на территории «Заказчика» за счет их собственных денежных средств.

2. Срок действия договора

2.1. Настоящий договор заключен на срок с «01» сентября 2018 года по «30» июня 2019 года.

3. Порядок расчетов

3.1. Оплата производится за наличный расчет при получении партии товара.

3.2. Продукция поставляется по ценам, установленным «Исполнителем» и согласованным с «Заказчиком».

4. Порядок оказания услуг

4.1. «Исполнитель» обязан организовать доставку кулинарных и кондитерских изделий «Заказчику» согласно поданной заявке.

4.2. Качество и безопасность доставленной продукции подтверждается сертификатами соответствия и удостоверением качества продукции.

4.3. Доставка продукции производится транспортом «Исполнителя» на территорию «Заказчика» в заранее установленные дни и время.

4.4. Каждая партия товара должна сопровождаться товарно-транспортной накладной. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием с генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

5. Права и обязанности

5.1. Заказчик имеет право:

5.1.1. Требовать от «Исполнителя» надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

5.1.2. Выставлять «Исполнителю» претензии по порядку и качеству оказываемых услуг.

5.1.3. По обращению «Исполнителя» оказывать ему содействие в получении информации о потребности в услугах в частности объема и сроков их оказания, в целях качественного и точного оказания услуг в соответствии с условиями настоящего Договора.

5.2. Исполнитель имеет право:

5.2.1. Запрашивать у «Заказчика» информацию относительно порядка, сроков и времени оказания услуг питания и мероприятий, выполняемых в рамках настоящего Договора.

5.3. Исполнитель обязан:

5.3.1. Оказывать услуги в соответствии с условиями настоящего Договора с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативно-правовых актов РФ.

5.3.2. Доставлять кулинарные и кондитерские изделия в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.3.3. В случае получения письменной претензии со стороны Заказчика устранить выявленные нарушения.

5.3.4. В случае возникновения обстоятельств, при которых невозможно выполнения обязательств по Договору, незамедлительно в письменной форме известить Заказчика о наступлении и сути обстоятельств.

5.4. Заказчик обязан:

5.4.1. Накануне до 16.00 часов предоставлять «Исполнителю» заявку на доставку кулинарной и кондитерской продукции.

6. Порядок расторжения Договора

6.1. Настоящий Договор может быть расторгнут:
- по соглашению сторон.

6.2. Споры по настоящему Договору рассматриваются в претензионном порядке в соответствии с действующим законодательством.

7. Прочие условия

7.1. О случаях изменения юридического адреса, названия и других реквизитов сторона обязана в течение 10 (десяти) рабочих дней письменно уведомить другую сторону с последующим внесением изменений в настоящий Договор.

7.2. Изменения и дополнения настоящего Договора возможно по согласованию сторон. Все изменения и дополнения оформляются в

письменном виде путем подписания сторонами дополнительного соглашения. Дополнительные соглашения являются его неотъемлемой частью и вступают в силу с момента их подписания сторонами, если иное не оговорено дополнительно.

7.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой стороны.

8. Заключительные положения

8.1. Во всем, что не предусмотрено настоящим Договором, стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

9. Юридические адреса и банковские реквизиты сторон

Заказчик

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
областного учреждения Псковской
«Псковский медицинский колледж»

180007, г. Псков, ул. М. Горького, д. 28
ИНН 6027014957 / КПП 602701001
р/с 40601810958051000001
в УФК по Псковской области
(п/с 20576У79550)
в Отделение Псков г. Псков

Директор



Т.Г. Кошмак

Исполнитель

ГБПОУ ПО «Псковский колледж
профессиональных технологий и
сервиса»

180020, г. Псков,
ул. Л.Поземского, д. 122
ИНН 6027163437 / КПП 602701001
р/с 40601810958051000001
в УФК по Псковской области
(п/с 20576З26260)
в Отделение Псков г. Псков
БИК 045805001

Директор



Н.Н. Соловьев

ГБПОУ Псковской области "ПКПТиС"
г. Псков ул. Л.Поземского д. 122
тел. 75-13-81 (бухгалтерия)
тел. 75-10-70 (столовая)

"Утверждаю" Зам.директора ГБПОУ
Псковской области "ПКПТиС" по учебно-

Б.Н.Кушаков

"30" января 2019г.

ПРАЙС - ЛИСТ

на кулинарные изделия с 01 февраля 2019г.

№ п/п	Наименование изделия или блюда	Вес 1 порции (гр.)	Цена (руб.)	Срок реализации (при +2, +6 С)
Салаты				
1	Салат из свежей капусты "Псковский"	95	23,00	18 час
2	Салат из свежей капусты	100	16,00	18 час
3	Салат с фасолью и ветчиной	95	30,00	18 час
4	Сельдь "под шубой"	95	28,00	18 час
5	Салат "Закусочный" из моркови с чесноком	95	20,00	18 час
6	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	20,00	18 час
7	Винегрет с сельдью	100/25	29,00	18 час
8	Салат с крабовыми палочками	95	24,00	18 час
9	Салат "Оливье"	95	27,00	18 час
10	Салат "Витаминный"	95	22,00	18 час
11	Салат "Русский"	95	31,00	18 час
12	Салат "Мимоза"	95	26,00	18 час
13	Салат из свеклы со сметаной	95	19,00	18 час
15	Салат "Евгения"	95	20,00	18 час
17	Салат "Нежный"	95	33,00	18 час
18	Винегрет овощной	100	20,00	18 час
19	Салат картофельный	95	21,00	18 час
20	Рыба под маринадом	50/50	28,00	18 час
22	Салат "Пикантный"	95	34,00	18 час
Первые блюда				
1	Борщ с капустой	250/10	31,00	24 часа
2	Борщ холодный	250/30	43,00	24 часа
3	Щи из свежей капусты	250/10	31,00	24 часа
4	Суп картофельный с фрикадельками	250/35	43,00	24 часа
5	Солянка домашняя	250/10	47,00	24 часа
6	Суп картофельный с горохом	250	26,00	24 часа
7	Суп картофельный с фасолью	250	28,00	24 часа
8	Суп "рассольник"	250/10	31,00	24 часа
Вторые блюда				
1	Голубцы ленивые со сметаной	270/30	75,00	24 часа
2	Окорочка куриные жареные	100	36,00	24 часа
3	Блинчики с мясным фаршем и сметаной	135/20	44,00	24 часа
4	Блинчики с творогом и сметаной	135/20	32,00	24 часа
5	Блинчики с повидлом	135	24,00	24 часа
6	Блинчики с яйцом	100	28,00	24 часа
7	Бифштекс рубленый	53	32,00	24 часа
8	Бифштекс рубленый с яйцом	53/40	38,00	24 часа
9	Шницель натуральный рубленый	75	36,00	24 часа
10	Жаркое по - домашнему	300	80,00	24 часа
11	Голубцы овощные с соусом	250	44,00	24 часа
12	Рыба жареная в тесте	100	32,00	24 часа
13	Рыба запечёная под майонезом	75	30,00	24 часа
14	Рыба отварная с соусом польским	75/50	36,50	24 часа
15	Биточки рыбные	100	29,00	24 часа
16	Рыба жареная (минтай)	100	33,00	24 часа
17	Тефтели рыбные	100/75	37,00	24 часа
18	Котлета "Московская" жареная	50	23,00	24 часа
19	Котлета "Московская" жареная	75	30,00	24 часа
20	Зразы рубленые из говядины с ветчиной и луком	70	30,00	24 часа
21	Гуляш из свинины	50/50	42,00	24 часа
22	Плов с говядиной	250	67,00	24 часа
23	Свинина запечёная с грибами и сыром	75	52,00	24 часа
24	Свинина отбивная	75	48,00	24 часа
25	Котлета натуральная из куриного филе	75	37,00	24 часа
26	Филе куриное жареное	75	37,00	24 часа
27	Сырники из творога со сметаной	150/20	45,00	24 часа
28	Печень жареная	75	41,00	24 часа

№ № п/п	Наименование изделия или блюда	Вес 1 порции (гр.)	Цена (руб.)	Срок реализации (при +2, +6 С)
29	Печень по-строгановски	75/75	55,00	24 часа
30	Оладьи из печени со сметаной	75/15	41,00	24 часа
31	Рагу овощное	250	39,00	24 часа
32	Сосиски отварные (2шт.)	120	36,00	24 часа
33	Соус красный основной	50	5,50	24 часа
34	Макароны с сыром	180	19,50	18 часа
35	Каша манная с сахаром	215	22,00	18 часа
36	Каша рисовая	215	23,00	18 часа
37	Каша пшенная	215	22,00	18 часа
39	Каша гречневая с тушенкой	200	30,00	18 часа
Гарниры				
1	Картофельное пюре	200	26,00	24 часа
2	Картофель отварной	200	26,00	24 часа
3	Капуста тушеная	200	30,50	24 часа
4	Рис отварной	200	18,00	24 часа
5	Макароны отварные	200	16,00	24 часа
6	Греча отварная	200	20,00	24 часа
Мясные полуфабрикаты				
1	Голубцы "Домашние"	1кг	124,00	30, 90 суток
2	Голубцы "Лицейские"	1кг	138,00	30, 90 суток
3	Голубцы овощные	1кг	62,00	30, 90 суток
4	Котлеты "Московские"	50гр.	17,00	24 часа
Выпечные кулинарные изделия				
1	Пирожок с капустой	70	14,50	24 часа
2	Пирожок с повидлом	70	13,50	24 часа
3	Пирожок с яблоками	70	14,50	24 часа
4	Пирожок с мясом	70	23,00	24 часа
5	Булочка с творогом	70	17,50	24 часа
6	Пирожок с рисом и яйцом	70	13,50	24 часа
7	Пирожок с картошкой и грибами	70	14,50	24 часа
8	Пицца с грибами и колбасой	165	45,00	24 часа
9	Пицца с грибами и колбасой	85	26,00	24 часа
10	Сосиска в тесте	60/50	29,00	24 часа
11	Котлета в тесте	50/50	28,00	24 часа
12	Беляш с мясом	75	26,00	24 часа
13	Беляш с сыром	75	21,00	24 часа
14	Булочка с повидлом	70	14,50	24 часа
15	Булочка домашняя	70	12,50	24 часа
16	Булочка домашняя	60	10,00	24 часа
17	Булочка с корицей	70	14,00	24 часа
18	Булочка с маковой начинкой	70	16,00	24 часа
19	Булочка "Школьная"	70	14,00	24 часа
20	Сметанник	70	17,00	24 часа
21	Пирожок с зеленым луком	70	18,00	24 часа
22	Расстегай с рыбой	70	17,00	24 часа
23	Расстегай с печенью	70	16,00	24 часа
24	Расстегай с курицей	70	18,00	24 часа
25	Пирог с капустой	400	65,00	24 часа
26	Пирог с повидлом	400	67,00	24 часа
27	Пирог с творогом	400	69,00	24 часа
28	Пирог с яблоками (открытый)	400	62,00	24 часа
Напитки				
1	Чай с сахаром	200	4,00	
2	Сок фруктовый	200	15,00	
3	Минеральная вода	200	8,00	
5	Кофе черный с сахаром	200	12,00	
6	Горячий шоколад	200	12,00	
7	Кофе 3 в 1	200	9,00	
8	Кофе со сливками	200	14,00	

Заведующая производством

Г.К. Михайлова

ГБПОУ Псковской области
"ПКПТУС" ул. Л.Поземского,122
тел. 75-02-53 (кондитерский цех)
тел. 75-13-81 (бухгалтерия)

" Утверждаю "

Зам.директора ГБПОУ
Псковской области "ПКПТУС" по учебно-
производственной работе Б.Н.Жушаков



30 января 2019г.

ПРАЙС - ЛИСТ
на кондитерские изделия с 01 Февраля 2019 года

№ п/п	Наименование изделия	Срок реали- зации (час)	Вес из- делия (кг)	Цена в руб. за	Примечание
				1 шт / кг отпускная	
1	Пирожн. "Буше " со взбитыми сливками	48	0,05	19,00	возможна
2	Пирожн. "Буше " со взбитыми сливками	48	0,025	11,00	
3	Пирож. "Эклер" со взбитыми сливками	48	0,05	18,00	доставка
4	Пирож. "Эклер" со взбитыми сливками	48	0,025	10,00	
5	Пир-е песочное глазированное помадкой	72	0,065	20,50	
6	Пир-е "Корзиночка со взбитыми сливками"	48	0,05	18,00	
7	Пир-е песочное " Полумесяц "	72	0,05	12,50	
8	Пир-е песочн. "Полоска кучерявая"	72	0,05	16,00	
9	"Кольцо" песочное с орехами	72	0,055	18,00	"
10	Пирожное "Картошка"	48	0,07	13,00	"
11	Кекс " Столичный "	72	0,055	18,00	"
12	Кекс " Творожный "	72	0,055	18,00	"
13	Пирожн. бискв. "Рулет фруктовый"	72	0,05	15,00	"
14	"Рулет" бискв. со взбитыми сливками	48	1,0	300,00	"
15	Пирожное "Забава"	72	0,05	14,00	"
16	Пир-е пес. "Полоска с крошкой"	48	0,065	16,00	"
17	Корж молочный	48	0,07	14,50	"
18	Рожок "слоёный" с повидлом	48	0,05	14,00	"
19	Сочник с творогом	48	0,09	21,00	"
20	Язык "слоёный"	48	0,050	13,00	"
21	Пирожок слоёный с капустой	48	0,06	15,50	"
22	Пирожок слоёный с картош. и грибами	48	0,06	15,50	"
23	Слойка с творогом	48	0,065	22,00	"
24	Слойка с вареной сгущенкой	48	0,07	20,50	"
25	Слойка с яблоками	48	0,07	18,00	"
26	Трубочка слоеная с кремом	48	0,04	15,50	"
27	Слойка с мясом	24	0,06	21,00	"
28	Конвертик с творогом и изюмом	48	0,08	21,00	
29	Конвертик с картошкой и грибами	48	0,08	18,00	
30	Торт "Крем из сливок"	72	1,0	380,00	
31	Печенье песочное "Минутка"	72	1,0	120,00	"
32	Печенье "Творожное	72	1,0	160,00	"
33	Печенье "Овсяное"	72	1,0	120,00	"
34	Печенье "Трюфель"	72	1,00	200,00	"
35	Профитроли	72	0,02	5,50	"
36	Тарталетки	72	0,02	6,50	"
					"
1	Булочка глазированная с корицей	48	0,07	20,00	"
2	Булочка с изюмом	48	0,07	15,50	"
3	Булочка с маком	48	0,07	15,50	"
4	Булочка "Неженка"	48	0,07	15,50	"
5	Рогалик глазированный с повидлом	48	0,07	17,50	"
6	Ватрушка с творогом	48	0,07	19,00	"
7	Ватрушка с сыром	48	0,07	21,00	"
8	Ватрушка с картошкой и грибами	48	0,07	18,00	"
9	Ватрушка со сметаной	48	0,07	18,50	"
10	Растегаи с сыром и колбасой	48	0,07	20,00	"
11	Сосиска в тесте	48	0,07	20,00	"
12	Мини-пицца	48	0,08	25,00	"
13	Заготовка для пиццы	48	0,14	20,50	"
14	Пирожок печеный с капустой	48	0,07	14,00	"
15	" " с яйцом и рисом	48	0,07	14,00	"
16	Пирожок сдобный с мясом	24	0,05	18,00	"

№ п/п	Наименование изделия	Срок реализации (час)	Вес изделия (кг)	Цена в руб. за 1 шт / кг	Примечание
				отпусная	
17	Пирожок сдобный с капустой	48	0,05	10,50	"
18	Пирог с повидлом	48	1,00	220,00	"
19	" с творогом	48	1,00	250,00	"
20	" с яблоками	48	1,00	250,00	"
21	" с капустой	48	1,00	210,00	"
22	" комбинированный	48	1,00	240,00	"
23	Кулич пасхальный	48	0,15	45,00	"
24	Тесто "слоёное"	48	1,00	92,00	"
25	Тесто "слоёное - дрожжевое"	48	1,00	90,00	"
26	Тесто "дрожжевое - сдобное" для пирогов	48	1,00	90,00	"

Зав. производством кондитерского цеха

В.А. Григорьева