

КОНТРАКТ № 104/25

на оказание услуг по организации питания в трудовом лагере с дневным пребыванием в период летних каникул на базе общеобразовательных организациях муниципального образования Тверской области «Калининский муниципальный округ»

г.Тверь

«16» 06 2025

МОУ «Квакшинская СОШ», именуемый в дальнейшем Заказчик в лице директора Иванова Михаила Игнатьевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Ратибор» именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Митрякова Ратибора Юрьевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, на основании п. 5 ч. 1 статьи 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, Тверской области, заключили настоящий контракт ИКЗ (далее – Контракт) о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг для муниципальных нужд по организации и обеспечению регулярного горячего питания обучающихся в трудовом лагере с дневным пребыванием в период летних каникул, которые приобретаются Заказчиком у Исполнителя, а последний предоставляет их на условиях, в порядке и сроки, определяемые сторонами в настоящем Контракте.

1.2. Оказание услуг по организации и обеспечению регулярного горячего питания детей производится на условиях настоящего Контракта согласно:

- «Техническое задание» на оказание услуг по организации и обеспечению регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении (далее Техническое задание) (Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта;

- «Спецификация» (Приложение № 1 к настоящему Контракту), является неотъемлемой частью настоящего контракта, является неотъемлемой частью настоящего контракта.

- «Десятидневное меню» (п.5.3) (Приложение №2 к настоящему Контракту) согласованное начальником Управления образования Администрации Калининского муниципального округа Тверской области, является неотъемлемой частью настоящего контракта..

1.3. Исполнитель обязуется организовать питание детей в помещении школьных столовых, расположенных по адресу: д.Квакшино, д.55, Калининский муниципальный округ, Тверской обл.

1.4. Исполнитель обязуется оказать Заказчику услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания детей в следующие сроки:

- начало оказания услуг: 16.06.2025

- окончание оказания услуг: 27.06.2025

Заказчик обязуется создать Исполнителю необходимые условия для оказания услуг по настоящему Контракту, принять и оплатить оказанные услуги в установленном настоящим Контрактом порядке, форме и размере.

Оплата Исполнителю производится за оказанные услуги по фактическому количеству детей, пользующихся организованным питанием в школьной столовой.

1.5. Услуга по качеству должна соответствовать требованиям, предъявляемым Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами и другим обязательным требованиям (п.1 Технического задания Приложение №3).

1.6. Исполнитель гарантирует качество услуги по организации питания школьников в соответствии с установленными обязательными требованиями.

1.7. ИКЗ 253692401103768490100100080000000 244

2. Порядок оказания услуг, периодичность

2.1. Порядок оказания услуг по Контракту определяется условиями исполнения (количество, ассортимент, сроки), закрепленных в Приложениях, являющихся неотъемлемой частью настоящего Контракта.

2.2. Исполнитель организует питание школьников согласно приказу директора учреждения на обеспечение питанием с указанием количества школьников.

2.3. Режим работы столовой и буфетов по дням недели и часам, график группового посещения детьми столовой подлежит согласованию с Заказчиком.

2.4. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг, по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки и приготовления, вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Контракта (п.3.5 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.5. Поставка и подвоз продуктов, осуществляются на специализированном, оборудованном соответствующим образом транспорте. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для использования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении (п.3.6 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.6. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи, осуществляется с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН (п.3.7 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.7. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключения органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей (п.3.8 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.8. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, предусмотренный действующим законодательством (п.3.9 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.9. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в тот же день (п.3.10 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.10. Обеспечить обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.3.11 Технического задания Приложение №3), является неотъемлемой частью настоящего контракта.

2.11. Результаты последующих согласований решений сторон Контракта по предоставлению услуги (протоколы согласований, обмен письмами, факсами и т.п.) будут являться условиями его исполнения.

3. Порядок приемки услуг по количеству, качеству и ассортименту

Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

Приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства от 15.08.1997 № 1036 «Правила оказания услуг

общественного питания», Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

4. Цена и порядок расчетов

4.1. Общая стоимость оказываемых услуг на дату заключения настоящего Контракта составляет 90 600, 00 (Девяносто тысяч шесть сот) рублей, без НДС.

4.2. Цена за оказанные услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания школьников включает в себя: стоимость оказания услуг, включая все расходы и затраты, связанные с оказанием данных услуг (за исключением расходов на теплоснабжение, водоснабжение, водоотведение, электрическую энергию), транспортировку, доставку, упаковку, страхование, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей.

4.3. Цена Контракта является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения, за исключением случаев, предусмотренных данным Контрактом.

4.4. Заказчик гарантирует Исполнителю своевременную и полную оплату оказанных услуг, предоставленных в соответствии с условиями настоящего Контракта.

4.5. Оплата осуществляется по безналичному расчёту по мере поступления денежных средств на лицевые счета Заказчика по факту оказания услуг и предоставления полного пакета документов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в течение 10 (десяти) рабочих дней.

4.6. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя, 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.

5. Права и обязанности Заказчика

5.1. Заказчик организует и проводит комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

5.2. Заказчик:

5.2.1. предоставляет Исполнителю, обслуживающему учащихся и работников образовательного учреждения, в соответствии с установленными строительными и санитарными нормами и правилами производственные и складские помещения, торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, мебель, обеспечивает снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи;

5.2.2. устанавливает режим питания обучающихся и график работы столовой и согласовывает их с Исполнителем;

5.2.3. При оказании услуги Заказчик обязан вести следующую установленную документацию (журналы) в части организации питания:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Ведомость контроля за рационом питания.
3. Акты контрольных проверок.
4. Утвердить десятидневное меню.
5. Утверждать меню на каждый день.

5.2.4. осуществляет систематический контроль:

- за целевым использованием пищевой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за качеством готовой продукции;
- за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченностью пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);

5.2.5. осуществляет текущий ремонт технологического и холодильного оборудования.

5.2.6. проводит обследование исправности технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).

5.2.7. санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТБО и пищевых отходов).

5.2.8. контроль качества отбора, правила хранения суточных проб и бракеража готовой пищи.

5.3. Заказчик имеет право:

- требовать надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств;
- предъявлять обоснованные претензии к оказываемым услугам;
- организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и т.п. по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта работы Исполнителя в образовательных учреждениях;
- совершенствовать организацию питания путем внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем;
- проводить анализ потребительского спроса среди учащихся, их родителей (законных представителей) и работников образовательного учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Исполнителя.

5.4. Заказчик, а также другие уполномоченные органы, вправе осуществлять контроль за организацией и обеспечением питания детей без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6. Права и обязанности Исполнителя

6.1. Исполнитель обязан:

6.1.1. оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего Контракта;

6.1.2. обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по организации и обеспечению регулярного горячего питания школьников;

6.1.3. обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в образовательных учреждениях, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий правильной транспортировки и хранения продукции; предоставление информации о закупаемой продукции;

6.1.4. своим автотранспортом или транспортом привлеченной фирмы осуществлять поставку продукции и полуфабрикатов по согласованному графику поставки продуктов. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении;

6.1.5. осуществлять доставку пищевых продуктов транспортом, специально предназначенным и специально оборудованным для таких целей;

6.1.6. нести ответственность перед Заказчиком за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора, за соблюдение режима безопасности при работе в образовательном учреждении;

6.1.7. покупать продукты питания у поставщиков, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам и правилам;

6.1.8. подтверждать качество и безопасность продуктов питания декларациями соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а так же гигиеническими сертификатами и заключениями органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей;

6.1.9. нести полную ответственность за качество поставляемых продуктов питания;

6.1.10. соблюдать разнообразие ассортимента приготавливаемого питания;

6.1.11. соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН;

6.1.12. обеспечивать строгое соблюдение установленных правил по приемке и хранению пищевых продуктов, их транспортировке, по приготовлению и раздаче блюд;

6.1.13. осуществлять систематический производственный контроль совместно с Госсанэпиднадзором в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами при оказании услуг по настоящему договору:

- за качеством готовой продукции;
- за сроками транспортировки пищевых продуктов, в том числе готовой кулинарной продукции, своевременности их доставки, соблюдением санитарных правил при их транспортировке;
- за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

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

6.1.14. в случае поставки 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;

6.1.15. информировать Заказчика о ходе оказания услуг;

6.1.16. информировать Заказчика о предполагаемых изменениях и последствиях, которые могут возникнуть у Заказчика в ходе или в результате оказания услуг, если таковые последствия предвидятся Исполнителем;

6.1.17. выполнять взятые на себя по настоящему Контракту обязательства в срок;

6.1.18. своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников пищеблока;

6.1.19. обеспечить содержание помещений и оборудования, предоставляемых Заказчиком, с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности; совместно с учреждением принимать меры по внедрению новых технологий, форм и методов обслуживания;

6.1.20. эксплуатировать технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования;

6.1.21. обеспечить рабочее место моющими и дезинфицирующими средствами;

6.1.22. обеспечить контроль за экономным расходом энергоресурсов (электроснабжение, водопотребление, водоотведение) в процессе оказания услуг, являющихся предметом договора;

6.1.23. предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Заказчика либо уполномоченных органов на базовое предприятие в целях осуществления проверки соблюдения организацией вышеперечисленных обязанностей;

6.2. При оказании услуги Исполнитель обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Технологические карты, которые содержат количественные данные о рецептуре блюд.
4. Гигиенический журнал.
5. Согласовать меню.
6. Составлять меню на каждый день и утверждать Заказчика.

6.3. Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

- Контроль за исправностью технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры);
- Соблюдение отбора суточных проб в соответствии с СанПин;
- Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т. д.);
- Периодично проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН (ХАССП, производственный контроль).

6.4. Исполнитель имеет право:

- принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы образовательных учреждений и Заказчика;
- выходить с предложениями к Заказчику по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

7. Ответственность сторон

7.1. Ответственность сторон определяется в соответствии с положениями ст. 34 Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Постановления Правительства РФ от 30.08.2017 N 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15 мая 2017 г. N 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25 ноября 2013 г. N 1063».

В части, не предусмотренной условиями настоящего Контракта, Стороны несут имущественную и иную ответственность по своим обязательствам в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Ни одна из сторон не несет никакой ответственности по обязательствам другой стороны. Каждая Сторона должна исполнять свои обязательства, вытекающие из Контракта, надлежащим образом, оказывая другой Стороне всевозможное содействие в выполнении ей своих обязательств. Сторона, нарушившая свои обязательства по Контракту, должна без промедления устранить допущенные нарушения.

7.3. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

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

7.5. За каждый факт неисполнения заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы и составляет 1000 рублей.

7.6. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

7.7. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Подрядчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет поставщику (подрядчику, исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

7.8. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

7.9. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом. Размер штрафа устанавливается контрактом в виде фиксированной суммы, и составляет ____ рублей. (10 процентов цены контракта в случае, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей).

7.10. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

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

7.12. Меры ответственности Сторон, не предусмотренные настоящим Контрактом, применяются в соответствии с нормами гражданского законодательства Российской Федерации.

8. Порядок сдачи-приемки услуг

8.1. Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, объему осуществляется сторонами путём подписания по окончании очередного календарного месяца двухстороннего Акта.

8.2. Заказчик производит сверку количества питающихся детей, указанных в Акте, с табелями учета посещаемости обучающихся.

8.3. Услуги за календарный месяц считаются оказанными после подписания Акта Заказчиком.

9. Форс-мажорные обстоятельства

Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если докажут, что это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Контракта в результате событий чрезвычайного характера, которые стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами (форс-мажор). К событиям чрезвычайного характера относятся: наводнения, пожар, землетрясения и иные проявления сил природы, военные действия, блокады, забастовки, эпидемии, принятие органами государственной власти нормативного акта, повлекшего невозможность исполнения настоящего Контракта.

10. Срок действия Контракта, порядок изменения и досрочное расторжение

10.1. Настоящий Контракт вступает в силу с момента его подписания и действует до 31.12.2025.

Окончание срока действия контракта не влечёт прекращение неисполненных обязательств. 10.2. Изменение Контракта может иметь место по соглашению сторон, заключивших настоящий Контракт, либо по основаниям, предусмотренным действующим на территории Российской Федерации гражданским законодательством.

10.3. Изменения и дополнения настоящего Контракта совершаются только в письменной форме в виде дополнительных соглашений и подлежат подписанию Сторонами.

10.3.1. Общая сумма Контракта может уточняться Заказчиком по мере потребности в услуге по независящим от Заказчика причинам (изменении количества детей, принятии новых нормативных актов, защищающих интересы детей).

10.3.2. Цена Контракта может быть снижена по соглашению сторон без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг и иных условий его исполнения.

10.4. Настоящий Контракт расторгается по соглашению сторон, решению суда или в связи с односторонним отказом стороны Контракта от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством.

10.5. При расторжении настоящего Контракта инициативная сторона должна уведомить другую сторону о предстоящем расторжении не менее чем за 14 дней до даты расторжения.

10.6. Стороны договорились расторгнуть настоящий Контракт в случае ненадлежащего исполнения Исполнителем условий настоящего Контракта, при существенных нарушениях со стороны Исполнителя:

- неоднократное (более 3 раз) не обеспечение питанием обучающихся,
- неоднократное (более 3 раз) приготовление пищи ненадлежащего качества, что фиксируется актами, подписанными сторонами.

Контракт считается расторгнутым с даты уведомления Заказчиком Исполнителя о расторжении договора.

11. Изменение условий Контракта

Заказчик по согласованию с Исполнителем в ходе исполнения Контракта вправе изменить не более чем на десять процентов предусмотренные Контрактом объем услуг при изменении потребности в услугах, соответственно на оказание которых заключен Контракт, или при выявлении потребности в дополнительном объеме услуг, не предусмотренных Контрактом, но связанных с услугами, предусмотренными Контрактом.

При оказании дополнительного объема таких услуг Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе изменить первоначальную цену Контракта пропорционально объему

таких услуг, но не более, чем на десять процентов такой цены Контракта, а при внесении соответствующих изменений в Контракт в связи с сокращением потребности в оказании таких услуг заказчик обязан изменить цену Контракта.

12. Разрешение споров

12.1. Если Исполнитель уклоняется от заключения Контракта, Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о понуждении Исполнителя заключить Контракт на условиях разработанного Заказчиком проекта Контракта.

12.2. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Контракта или в связи с ним, разрешаются путем переговоров, предъявления претензий, которые рассматриваются в течение 10 дней с момента их направления, а при не достижении согласия или не получения ответа в установленный срок – в судебном порядке.

12.3. Неоговоренные настоящим Контрактом отношения между Заказчиком и Исполнителем регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

13. Заключительные положения

13.1. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

13.2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны руководствуются действующим законодательством РФ.

13.3. К настоящему Контракту прилагаются и являются его неотъемлемой частью:

Приложение №1 «Спецификация»;

Приложение №2 «10-ти дневное меню».

Приложение №3 «Техническое задание».

14. Юридические адреса, банковские реквизиты и подписи сторон:

ЗАКАЗЧИК:

МОУ «Квакшинская СОШ»
ИНН 6924011037 КПП 694901001
ОГРН1026900579001
Адрес: 170555, д. Квакшино, д. 55
Калининский муниципальный округ,
Тверская обл.
Финансовое управление Администрации
Калининского муниципального округа
ЕКС ТОФК 40102810545370000029
КАЗНАЧЕЙСКИЙ СЧЕТ
03234643285200003600
ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//
УФК по Тверской области г.Тверь
БИК ТОФК 012809106

Директор



(Иванов М.И.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Ратибор»
ИНН 6950121357 КПП 695001001
ОГРН 1106952021604
Адрес: 170001, г.Тверь, Виноградова ул. 2-46
Банковские реквизиты:
р/сч 40702810817760001305
В филиале Центральный Банк ВТБ (ПАО)
БИК: 044525411
к/сч 30101810145250000411
тел: 8-900-018-89-37

Директор ООО «Ратибор»



(Р.Ю. Митряков)

Приложение №1
к муниципальному контракту
№ 104/25 от 16.06 2025 года

Спецификация

Наименование услуги	Кол-во дето/дней	Цена одного абонеента, руб.	Общая стоимость, руб.
организации и обеспечению регулярного горячего питания детей.	<u>600</u>	<u>151,00</u>	<u>90600,00</u>
ИТОГО			<u>90600,00</u>

ЗАКАЗЧИК:



Директор _____ (Иванов М.И.)

М.П.

ИСПОЛНИТЕЛЬ:



Директор _____ (Р.Ю.Митряков)

М.П.

Техническое задание

Место оказания Услуг: МОУ «Квакшинская СОШ».

Сроки оказания Услуг: с 16.06.2021 по 27.06.2021 г.

1. Требования и характеристики оказываемых услуг.

1.1. Техническое задание предназначено для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее - Исполнитель), оказывающими услуги горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях. Исполнитель оказывает услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Квакшинская СОШ».

1.2. Под закупкой, услуги (далее также - закупка) в Законодательстве N 44-ФЗ понимается совокупность действий, осуществляемых в установленном данным законом порядке заказчиком и направленных на обеспечение муниципальных нужд (п. 3 ст. 3 44-ФЗ). Заключение контракта осуществляется на основании п.4,5 ст. 93 «Осуществление закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя)» №44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок, товаров и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г.

1.3. Оказание услуг осуществляется с надлежащим качеством на уровне ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

Нормативные документы:

Закон от 30 марта 1999 г. № 53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

Закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “ Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения” ;

ГОСТ Р 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. N9 54-П)

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания

ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст) (с изменениями и дополнениями)

ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества пищевой продукции общественного питания".

ГОСТ 31989-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 193-ст)

ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)

ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст)

При оказании услуги Исполнитель обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Гигиенический журнал.
4. Составлять меню на каждый день и утверждать у Заказчика.

При оказании услуги Заказчик обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Ведомость контроля за рационом питания.
3. Акты контрольных проверок.
4. Утверждать десятидневное меню.
5. Утверждать меню на каждый день.

Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1	Соблюдение отбора суточных проб в соответствии с СанПиН.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т. д.)	Ежедневно, постоянно
3	Периодично проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН	1 раз в год

Заказчик проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1.	Проводит обследование исправности технологического, контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).	
2.	Иметь десятидневное меню, разработанное и согласованное с начальником Управления образования Администрации Калининского муниципального района Тверской области, и меню на каждый день, утвержденные руководителем.	
1	Контроль качества поступающей продукции, условия хранения, соблюдение сроков реализации, технологии производства, качества готовой продукции.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТБО и пищевых отходов)	Ежедневно, постоянно
3	Контроль качества отбора, правила хранения суточных проб и бракеража готовой пищи	Ежедневно, постоянно

2. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Примерное среднее количество питающихся в день человек			Максимальный общий объем услуг по Контракту
		завтрак	обед	полдник	
1	Организация и обеспечение регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении				

3. Порядок оказания услуг.

3.1. При разработке десятидневного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

3.2. Порядок оказания услуг по Контракту определяется условиями исполнения (количество, ассортимент, сроки), закрепленных в Приложениях, являющихся неотъемлемой частью Контракта.

3.3. Исполнитель организует питание Потребителей согласно приказа директора учреждения на

обеспечение питанием с указанием количества школьников.

3.4. Режим работы столовой и буфетов по дням недели и часам, график группового посещения детьми школьной столовой подлежит согласованию с Заказчиком.

3.5. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг, по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки и приготовления, вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Контракта.

3.6. Поставка и подвоз продуктов, осуществляются на специализированном, оборудованном соответствующим образом транспорте. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для использования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

3.7. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи, осуществляется с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН.

3.8. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключения органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей.

3.9. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, предусмотренный действующим законодательством.

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

3.11. Обеспечить обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности за счет средств

Исполнителя:

- к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускаются Работники, прошедшие обучение, инструктаж и сдавшие зачеты по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности;

- к оказанию Услуг допускаются Работники, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских обследований (осмотры врачей-специалистов и лабораторные и инструментальные исследования), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- остальные Работники допускаются к оказанию Услуг после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек;

- лица без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований к работе не допускаются;

- работники должны быть обеспечены за счет средств Исполнителя специальной одеждой согласно действующим нормам обеспечения, в которой они должны находиться на рабочем месте в чистом и опрятном виде и менять ее по мере загрязнения. Стирка спецодежды, белья и имущества производится;

- работники должны обеспечивать надлежащее санитарное состояние и сохранность используемых помещений, оборудования, инвентаря, внутренних сетей согласно действующим техническим требованиям. В обязанности Исполнителя входит обеспечение прохождения персоналом систематической подготовки к безопасным методам работы. Исполнитель обеспечивает обучение и проверку знаний по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды Работников при эксплуатации предоставленных Исполнителю в пользование помещений, территорий и инженерных коммуникаций. Исполнитель несет ответственность за обеспечение промышленной, пожарной, экологической безопасности, соблюдение требований законодательных актов и нормативных документов в месте оказания услуг.

4.1. Токоведущие и пусковые устройства оборудования должны быть надежно закрыты, должны отсутствовать посторонние предметы внутри и вокруг включаемого электрооборудования. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления,

рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

5. Организация питания.

5.1. Заказчик предоставляет следующие помещения с косметическим ремонтом для оказания услуг: пищеблок ____ кв. м. и складские и подсобные помещения ____ кв. м. (по техническому паспорту) для организации питания и обслуживания обучающихся.

5.2. Перечень технического и холодильного оборудования (приложение №4).

5.3. Питание Потребителей осуществляется в том числе и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р 50763-2007).

5.4. Питание обучающихся организуется согласно десятидневного меню, разработанного Исполнителем на 10 дней для обучающихся в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше общеобразовательных организаций Тверской области в соответствии с требованиями:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

-МР к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21 ;

-МР к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях 2.4.0179-20.

5.5. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить количество обучающихся, и сумма может быть увеличена пропорционально увеличению или уменьшению оказания Услуг, но не более чем на 10% цены контракта.

6. Требования к оборудованию, столовой посуде.

6.1. Требования к посуде:

Количество столовой посуды и столовых приборов должно быть не менее 100% процентов от количества питающихся предоставляется Заказчиком.

6.2. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

7. Требования к готовым блюдам.

7.1. Блюда должны быть выставлены в местах приема пищи не ранее чем за ____ мин до начала приема пищи.

7.2. Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям и быть реализованы в течение трех часов с момента окончания технологического процесса. При приготовлении еды и напитков Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т. д.).

7.3. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

7.4. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, не свойственные продукту, цвет (запах, консистенция, вкус, выраженные признаки заветренности (черствости, несвежести, увядания);

7.5. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов, указанных в меню; блюда собственного приготовления не должны содержать растительных добавок, удержателей влаги, загустителей и прочих пищевых добавок;

7.6. Кухонная посуда должна быть промаркирована в соответствии с требованиями СанПиН.

7.7. При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру с нормами СанПин

8. Требования к обслуживанию и персоналу Исполнителя.

8.1. **Требования к персоналу Исполнителя:** К приготовлению питания допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо Исполнителя, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (Пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

8.2. Требование к информационному сопровождению организации питания.

Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ИНН организации;
- книга предложений (прошнурованная, пронумерованная и заверенная печатью и подписью), «Закон о защите прав потребителей»;
- контактная информация организатора питания с телефонами;

9. Оформление Функций по организации питания

9.1. Взаимоотношения Заказчика с Исполнителем по оказанию услуг общественного питания строятся на основе государственных или муниципальных контрактов (договоров). Порядок привлечения внешних исполнителей, а также требования, которым они должны отвечать, установлены Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон N 44-ФЗ).

9.2. Под услугами общественного питания также понимаются услуги по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий, созданию условий для потребления и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров.

9.3. Предметом контракта (договора) с Исполнителем по организации питания должно быть:

- оказание услуг;
- договор безвозмездного пользования помещением школьной столовой (пищеблока) муниципального общеобразовательного учреждения «Квакшинская СОШ».

9.4. Заказчик по договору безвозмездного пользования передаёт Исполнителю помещение школьной столовой (пищеблока), расположенное по адресу д.Квакшино, д.55, Калининский муниципальный округ, Тверская область, с косметическим ремонтом и отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, а Исполнитель организует в нем пункт общественного питания (столовая, буфет) и использует строго по назначению.

10. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении.

10.1. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

10.2. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается в соответствии с перечнем рекомендуемых продуктов санитарными правилами 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

10.3. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания, возлагается на руководителя организации (учреждения), индивидуального предпринимателя.

10.4. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов, не допускается. Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

11. Торговля пищевой продукцией.

11.1. Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом законодательства и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков по действующему СанПиН.

ЗАКАЗЧИК:

МОУ «Квакшинская СОШ»
ИНН 6924011037 КПП 694901001
ОГРН1026900579001
Адрес: 170555, д. Квакшино, д. 55
Калининский муниципальный округ,
Тверская обл.
Финансовое управление Администрации
Калининского муниципального округа
ЕКС ТОФК 40102810545370000029
КАЗНАЧЕЙСКИЙ СЧЕТ
03234643285200003600
ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//
УФК по Тверской области г. Тверь
БИК ТОФК 012809106

Директор



(Иванов М.И.)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Ратибор»
ИНН 6950121357 КПП 695001001
ОГРН 1106952021604
Адрес: 170001, г. Тверь, Виноградова ул. 2-46
Банковские реквизиты:
р/сч 40702810817760001305
В филиале Центральный Банк ВТБ (ПАО)
БИК: 044525411
к/сч 30101810145250000411
тел: 8-900-018-89-37
эл. почта: ooo_ratibor_tver@mail.ru

Директор ООО «Ратибор»



(Р.Ю. Митряков)

м.п.



«СОГЛАСОВАНО»

Начальник Управления образования
администрации Калининского муниципального округа
Иверской области
М.Н. Казакова

« » 20 г.

«Согласовано»

Директор

« » 20 г.

« Утверждаю»

Директор ООО «РАТИБОР»

Р.Ю.Митряков

« » 20 г.

Меню обеда в пришкольных лагерях труда и отдыха общеобразовательных учреждений Калининского округа.

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. №32
6. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека .2020 г.
7. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.
Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:Дели плюс, 2015 года.
8. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутлян и Д.Б. Никитюка М:-ТД Дели, 2022
- 5.Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов в общеобразовательных организациях. Пособие. М. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 год

первый
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
71	Свежий огурец	100	0,7	0,1	1,9	12	0,03	-	-	0,1	17	30	14	0,5
88	Суп с бобовыми (горох) на курином бульоне	250	6,7	1,9	18,8	119,1	0,19	0,64	-	14,42	33,9	61,1	23,7	1,7
294	Котлеты рубленые из мяса птицы	100	17,4	16,8	16,3	286	0,2	0,9	33,6	68,4	59,8	80	22,2	3,6
309	Макароны отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,4	31,7	202,1	0,07	-	-	1,2	5,8	44,6	25,3	1,3
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб ржаной	40	1,8	0,6	10,4	56	0,04	-	-	0,48	12,2	56,4	13,2	1,6
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
	ИТОГО за прием пищи	905	37,2	25,45	143,2	903,83	0,59	2,34	33,6	85,3	142,7	348,55	142,95	10

День: второй
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
71	Свежий помидор	100	1,2	0,16	3,8	21,3	0,07	25	133		14	26,7	20	0,9
96	Рассольник "Ленинградский " на курином бульоне	250	2,90	4,20	5,30	142,30	0,09	8,40	13,10	2,40	31,20	56,70	24,20	0,90
251	Поджарка из свинины	100	10	32,2	3,7	345	0,87	2,2		3,48	8	165	20	1,1
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,30	7,30	46,40	292,60	0,02	-	-	0,70	17,80	244,70	162,90	5,50
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,035	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
ИТОГО:		900	30	45,01	127,7	1078,83	1,145	36,4	146,1	7,7	95,65	619,05	283,35	11,1

День: третий

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,40	10,00	7,30	125,10	0,03	9,70		4,50	31,20	43,20	19,50	0,80
82	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	2,6	5,1	10,9	138,8	0,05	10,6	22	2,4	51,8	54,6	26,1	1,2
234	Котлета рыбная	100	11,6	13,70	13,40	221,80	0,06	0,33	41,00	4,70	41,70	151,60	34,80	1,30
312	Картофельное пюре	180	3,70	5,80	24,50	164,70	0,17	21,80		0,20	44,40	103,90	33,30	1,20
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,035	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	900	24,9	35,75	129,3	928,03	0,405	43,23	63	12,92	193,8	479,25	169,95	7,2

День: четвертый

Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность (ккал)	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
23	Салат из свежих помидор с раст. маслом	100	1,1	6	4,5	73	0,05	2,5	133	-	14	26	20	0,9
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	250	4,4	3,3	17,5	118,3	0,1	8,3	-	1,4	29,2	67,5	27,3	1,1
291	Плов с курицей	300	25,4	19,8	54,7	500,2	0,17	9	53,6	0,7	71	175,3	81,1	2,9
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	40	1,8	0,6	10,4	56	0,04	-	-	0,48	12,2	56,4	13,2	1,6
	ИТОГО за прием пищи	925	36,7	30,35	151,2	976,13	0,42	20,6	186,6	3,28	140,4	401,65	186,15	7,8

День: пятый
Неделя: первая

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
48	Салат витаминный 1 вар.	100	0,80	6,10	5,25	79,10	0,03	8,80	-	2,80	19,40	30,80	18,20	1,00
88	Щи из свежей капусты на курином бульоне	250	2,6	5,2	7,9	124,8	0,06	15,8	-	2,4	51,3	49	22,1	0,9
259	Жаркое по-домашнему с мясом свинины	250	17,6	42,1	23,6	547,1	0,5	9,65	-	4,4	98,6	257,5	61,2	4,3
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	Итого за прием пищи	870	26,6	54,55	109,95	1028,63	0,696	35,05		10,72	193,95	463,25	157,75	8,9
ИТОГО:		870	53,2	54,55	110	1028,63	0,696	70,1	15	10,72	194	926,5	315,5	8,9

Неделя: вторая
День: шестой

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
71	Свежий огурец порционный	100	0,7	0,1	1,9	12	0,03	-	-	0,1	17	30	14	0,5
102	Суп с бобовыми (горох) на курином бульоне	250	6,7	1,9	18,8	119,1	0,19	0,64	-	14,42	33,9	61,1	23,7	1,7
43/315	Ленивые голубцы с мясом птицы	300	26,4	25,9	37,3	493,1	0,14	9,1	109,9	3,7	114	84,5	6,1	3,2
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	920	39,4	29,05	131,2	901,83	0,466	10,54	109,9	19,34	189,6	301,55	100,05	8,1

Неделя: вторая
День: седьмой

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,40	10,00	7,30	125,10	0,03	9,70		4,50	31,20	43,20	19,50	0,80
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,75	2,2	12,3	84,8	0,09	8,86	-	1,02	23,76	57,78	23,74	8,98
105	Мясные фрикадельки	40	7,9	4,7	0,3	78,44	2,84	0,2	8	0,25	8,6	83	12,8	0,6
274	Зразы рубленные с луком и яйцом (свинина)	100	8,42	23,08	12,18	290	0,24	5,09	21,65	4,07	44,42	117,33	21,33	1,34
309	Макароны отварные с маслом слив.	180	6,6	5,4	31,7	202,1	0,07	-	-	1,2	5,8	44,6	25,3	1,3
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	890	31,67	46,53	137	1058,07	3,376	24,65	29,65	12,16	138,4	471,86	158,92	15,72

Неделя: вторая
День: восьмой

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
48	Салат витаминный 1 вар.	100	0,80	6,10	5,30	79,40	1,20	8,80		2,80	19,40	30,80	18,20	1,00
82	Борщ на курином бульоне	250	7,9	5,5	14,2	149	0,1	7,03	12,6	2,4	55,7	50,6	131,6	2,4
278. 1 вариант	Тефтели из мяса птицы 60/40	100	17,4	16,8	16,3	286	0,2	0,9	33,7	68,4	59,8	80	22,2	3,6
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54	251,64	0,04			0,3	1,6	73,14	19,6	0,6
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО:	900	38,24	38,19	163	1043,67	1,646	17,53	46,3	75,02	161,2	360,49	247,85	10,3

Неделя: вторая
 День: девятый

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
45	Салат из свежей капусты	100	1,3	3,2	6,5	60,4	0,01	17,2	-	-	24,8	28,2	15,1	4,7
96	Рассольник "Ленинградский " на курином бульоне	250	2,90	4,20	5,30	142,30	0,09	8,40	13,10	2,40	31,20	56,70	24,20	0,90
271	Котлета домашняя	100	12,1	23,1	9,1	293,4	0,14	0,22	46,4	2,6	0,2	119,4	17,8	1,9
309	Макароны отварные с маслом сливочным	180	6,6	5,4	31,74	202,14	0,07			1,2	5,8	44,6	25,3	1,32
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,34	0,07	29,85	122,2	0,02	-	-	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45
б/н	Батон нарезной	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046			0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО за прием пищи	900	27,64	36,82	108,5	951,27	0,416	25,82	59,5	7,19	101,1	348,21	113,77	11,07

Неделя: вторая
 День: десятый

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность	Витамины (мг.)				Минеральные вещества (мг.)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	ОБЕД													
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,40	10,00	7,30	125,10	0,03	9,70		4,50	31,20	43,20	19,50	0,80
	Щи из свежей капусты на курином бульоне	250	2,6	5,2	7,9	124,8	0,06	15,8	-	2,4	51,3	49	22,1	0,9
294	Гуляш из мяса свинины	100	10,64	28,19	2,89	309	0,28	0,92		2,6	20	128,62	22,39	2,21
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,30	7,30	46,40	292,60	0,02	-	-	0,70	17,80	244,70	162,90	5,50
349	Компот из смеси сухофруктов	200	1,20	0,30	47,20	146,80	0,02	0,80	-	0,20	5,90	46,00	33,00	0,90
б/н	Хлеб пшеничный	35	2,8	0,35	16,9	81,83	0,04	-	-	0,5	8,05	30,45	11,55	0,4
б/н	Хлеб ржаной	35	1,6	0,5	9,1	49	0,046	-		0,42	10,7	49,5	11,7	1,4
	ИТОГО:	900	30,54	51,84	137,7	1129,13	0,496	27,22	0	11,32	145	591,47	283,14	12,11

Основные показатели в пищевых веществах и энергетической ценности

(Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

меню	Основные показатели	дни по	пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1 день			37,2	25,45	143,2	903,89
2 день			30	45,01	127,7	1078,83
3 день			24,9	35,75	129,3	928,03
4 день			36,7	30,35	151,2	976,13
5 день			53,2	54,55	109,95	1028,63
6 день			39,4	29,05	131,2	901,83
7 день			31,67	46,53	137	1058,07
8 день			38,24	38,19	163	1043,67
9 день			27,64	36,82	108,5	951,27
10 день			30,54	51,84	137,7	1129,13
Итого за весь период:			349,49	393,54	1338,71	9999,48
Итого в среднем за 1 день(прием пищи обед)			34,9	39,4	133,9	999,9
Обед составляет 35% от дневной нормы			Норма -31,5 г	Норма -32,2 г	Норма- 325,6	Норма - 952 ккал

Обоснование и расчет начальной (максимальной) цены контракта

Основные характеристики объекта закупки					организация питания учащихся в пришкольных лагерях									
Используемый метод определения НМЦК с обоснованием:					Метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка), является приоритетным, согласно ч.6 ст.22 Федерального закона № 44-ФЗ									
№ п/п	наименование товара(работы, услуги)	ч- кол-во (объем) закупаемого товара (работы, услуги), ед.	Номер источника ценовой информации (ИЦИ №i) и цена единицы товара, работы, услу, представленная i-тым ИЦИ(Цi), руб.							п - кол-во значений, используемых в расчете	Определение однородности совокупности значений выявленных цен			НМЦК ^{расч}
			ИЦИ №1		ИЦИ №2		ИЦИ №3		$\sum_{i=1}^n u_i$		Ц - сред.ариф. величина цены единицы продукции, руб.	среднее квадратичное отклонение $\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (u_i - \mu)^2}{n - 1}}$	Коэффициент вариации $V = \frac{\sigma}{\langle \mu \rangle} \cdot 100$	
1	2	3	4	5 = 3 * 4	6	7 = 3 * 6	8	9 = 3 * 8	10	11 = кол-во значений ИЦИ	12	13	14	15=10*3/11
1	организация питания учащихся в лагере труда и отдыха	600	151	90 600,00	151,00	90 600,00	158,00	94 800,00	460,00	3	153,33	4,04	2,64	92 000,00
ИТОГО				90 600,00		90 600,00		94 800,00						

Расчет НМЦК выполнен в соответствии с Методическими рекомендациями утвержденными Приказом Министерства экономического развития РФ от 02.10.2013 № 567. НМЦК контракта определена, исходя из наименьшей рыночной и составляет 90600,00 девяносто тысяч шестьсот рублей 00 копеек

Дата подготовки обоснования НМЦК:

Контрактный управляющий



(подпись расшифровка подписи)

Иванов М И