

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНТРАКТ № 028

Идентификационный код закупки № 223636200467063620100100200025629244

п.г.т. Безенчук

«27» мая 2022 г.

Администрация муниципального района Безенчукский Самарской области, именуемая в дальнейшем «Заказчик», в лице Главы муниципального района Безенчукский В.В. Аникина действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью «Орфей», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице Директора Л.А. Грошевой, действующего на основании Устава, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», в соответствии с Федеральным законом РФ от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ), Федеральным законом от 24.07.2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» и на основании протокола подведения итогов определения поставщика (подрядчика, исполнителя) от «24» мая 2022 г. (извещение №0142300036922000028) заключили муниципальный контракт (далее – контракт) о нижеследующем.

1. Предмет контракта.

1.1. Согласно настоящему контракту Исполнитель обязуется оказать услуги по организации питания детей в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при образовательных организациях в каникулярное время на территории муниципального района Безенчукский Самарской области в 2022г. собственными и (или) привлечёнными силами, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.

Классификация товаров, работ и услуг (ОКПД2) 56.29.19.000

1.2. Место и условия оказания услуг: в соответствии с графиком работы пришкольных лагерей (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего контракта.

1.3. Организация услуги осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню рациона питания (Приложение № 1), являющимся неотъемлемой частью настоящего Контракта. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности. Продукты питания, из которых приготавливаются блюда меню, закупаются Исполнителем и должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

2. Стоимость услуг и порядок расчетов.

2.1. Стоимость услуг по настоящему контракту составляет 455527,80 (Четыреста пятьдесят пять тысяч пятьсот двадцать семь) рублей 80 копеек, в том числе НДС – 20% в сумме 75921,30 (Семьдесят пять тысяч девятьсот двадцать один) рубль 30 копеек. НДС не подлежит уплате в бюджет в случаях и порядке, предусмотренных законодательством о налогах и сборах.

Цена контракта включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в соответствии с условиями контракта, в том числе: стоимость оказания услуг, продуктов питания, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей и другие непредвиденные расходы, которые могут возникнуть в период действия контракта в связи с его исполнением.

Цена настоящего контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения настоящего контракта, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 11.1 настоящего контракта

2.2. Источник финансирования: средства бюджета муниципального района Безенчукский, сформированные за счет субвенций из бюджета Самарской области.

2.3. Валюта, используемая для расчетов, - рубль Российской Федерации.

2.4. Авансирование не предусматривается. Оплата оказанных услуг производится Заказчиком одним этапом путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем контракте, по факту надлежащего оказания Исполнителем услуг, в течение 7 (семи) рабочих дней после подписания Заказчиком документа о приемке оказанных услуг без замечаний на основании представленных Исполнителем счета и (или) счета-фактуры. Датой платежа считается дата списания денежных средств со счета Заказчика.

2.5. Оказанные услуги оплачиваются Заказчиком в строгом соответствии с объемами и лимитами выделенных бюджетных обязательств.

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

3. Права и обязанности сторон.

3.1 Исполнитель обязуется:

3.1.1. Организовать закупку и приемку продуктов питания от поставщиков на своем складе, и/или в помещениях по адресам (Приложение 1) Заказчика.

3.1.2. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях по адресам (Приложение 1) Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

3.1.3. Организовать дальнейшую доставку продуктов питания Заказчику, в соответствии с потребностями Заказчика.

3.1.4. Организовать в течение срока действия настоящего Контракта двухразовое питание детей по примерному 10-тидневному меню рациона питания (Приложение 1).

3.1.5. Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в п. 5.2. требованиям.

3.1.6. Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников или представителей общеобразовательных учреждений в соответствии с действующим положением о бракераже.

3.1.7. Укомплектовать необходимыми квалифицированными кадрами столовые, в том числе поварами, прошедшими обучение.

3.1.8. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками (как вновь принятыми, так и работающими в столовой) медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований и другими нормативными актами.

3.1.9. Обеспечивать плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными Заказчиком сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать. Копии санитарных книжек персонала предоставлять Заказчику по первому требованию.

3.1.10. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока.

3.1.11. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние оборудования и инвентаря производственных помещений пищеблока.

3.1.12. Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки продуктов питания, требований кулинарной обработки продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

3.1.13. Отпуск завтраков и обедов сопровождать меню с указанием наименований блюд, его выхода, цены. Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда. Меню должно находиться непосредственно в столовой.

3.2. Заказчик обязуется:

3.2.1. Обеспечить возможность использования Исполнителем помещений для хранения продуктов питания и приготовления пищи в пищеблоках общеобразовательных учреждений, а также оборудования, отвечающего необходимым санитарно-технологическим требованиям, горячей и холодной воды, электроэнергии.

3.2.2. Утверждать совместно с Исполнителем режим работы столовой в соответствии с режимом работы оздоровительного лагеря.

3.2.3. Через представителей общеобразовательных учреждений предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся на следующий день до 17.00 часов ежедневно (кроме выходных и праздничных дней) заявки на следующие сутки и уточняется до 09.00 часов дня исполнения услуг, вести учет и расчеты потребления питания.

3.2.4. За свой счет обеспечивать Исполнителя столовой посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

3.2.5. Обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима помещений для приема пищи (столовой).

3.2.6. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние помещений для приема пищи (столовой).

3.2.7. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта в случае, если в ходе исполнения контракта установлено, что:

а) Исполнитель перестал соответствовать установленным извещением об осуществлении закупки требованиям к участникам закупки (за исключением требования, предусмотренного частью 1.1 статьи 31 Закона № 44-ФЗ);

б) при определении поставщика (подрядчика, исполнителя) Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии требованиям, указанным в подпункте "а" настоящего пункта, что позволило ему стать победителем определения поставщика (подрядчика, исполнителя).

3.3. Заказчик вправе:

3.3.1. В установленном порядке проводить экспертизу качества приготовляемой пищи;

3.3.2. В любой момент осуществлять контроль соблюдения Исполнителем условий настоящего Контракта.

3.3.3. В любой момент с привлечением уполномоченных органов провести проверку за соблюдением Исполнителем действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов питания и приготовлении пищи, проверить соблюдение Исполнителем санитарных норм и правил. В случае нарушения Исполнителем правил хранения, перевозки, обработки продуктов питания, Исполнитель несет ответственность в соответствии с разделом 8 настоящего Контракта.

3.3.4. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, в том числе в случае отступления Исполнителя в услуге от условий контракта или иных недостатков результата услуги, которые не были устранены в установленный Заказчиком разумный срок, либо являются существенными и неустранимыми (п. 3 ст. 723 ГК РФ).

3.4. Исполнитель вправе:

3.4.1. Требовать оплаты оказанных надлежащим образом услуг.

3.4.2. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

4. Сроки оказания услуг.

4.1. Услуга оказывается Исполнителем в помещениях школьных пищеблоков и столовых, утвержденных в качестве мест приготовления и приема пищи для воспитанников лагерей с дневным пребыванием детей с «01» июня 2022 г. по «27» июня 2022 г. включительно в соответствии с графиком работы пришкольных лагерей (Приложение № 1).

4.2. Поставка продуктов питания с ограниченными сроками реализации для приготовления пищи осуществляется силами и средствами Исполнителя не реже 3-х раз в неделю.

5. Гарантии качества услуг.

5.1. Гарантии качества распространяются на все услуги, оказанные Исполнителем по контракту.

5.2. Исполнитель гарантирует:

5.2.1. оказание всех услуг в полном объеме и в сроки, определенные условиями данного контракта.

5.2.2. качество оказания всех услуг в соответствии с действующими требованиями, установленными нормативными правовыми и нормативно-техническими документами:

- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

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

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 года N 53;

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

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

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

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

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

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

- иными нормативным правовым актам Российской Федерации, касающимся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд;

- иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Исполнитель обязан поставить продукты питания с остаточным сроком годности не менее 50%.

6. Приемка оказанных услуг.

6.1. Не позднее 5 рабочих дней по завершению периода оказания услуги Исполнитель услуг формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе документ о приемке. К данному документу должны прилагаться счет/счет-фактура, фактическое меню рациона питания на каждый день по каждому учреждению, реестр оказанных услуг по каждому учреждению по формам, установленным Приложениями № 2 и № 3 соответственно.

Без предоставления указанного комплекта документов приемка результата оказанных услуг Заказчиком не осуществляется.

При этом в случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

6.2. В течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента предоставления Исполнителем документов, указанных в п. 6.1. настоящего раздела, Заказчик осуществляет приемку и экспертизу оказанных услуг на соответствие их объема и качества требованиям, установленным в Контракте, и оформляет результаты такой приемки путем подписания документа о приемке оказанных услуг.

Заказчик подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке или формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени заказчика, и размещает в единой информационной системе мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном настоящим разделом

6.3. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказанных услуг, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта Заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ.

Срок проведения экспертизы оказанных услуг не должен превышать срок приемки Заказчиком оказанных Исполнителем услуг, предусмотренный п. 6.2. контракта

6.4. Датой приемки оказанной услуги считается дата размещения в единой информационной системе документа о приемке, подписанного Заказчиком.

7. Риск случайной гибели.

7.1. Риск случайной гибели и случайного повреждения результата услуги, до подписания акта оказанных услуг несет Исполнитель.

8. Ответственность сторон.

8.1. За неисполнение либо ненадлежащее исполнение принятых на себя по настоящему Контракту обязательств, Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

8.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также случаях неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пени).

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

8.2.2. Штрафы начисляются за неисполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается в размере:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена контракт составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.2.3. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.3. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пени), в котором отражается расчет и обоснование суммы неустойки (пени, штрафа). Уплата неустоек (штрафов, пеней) осуществляется Исполнителем в течение 3 дней с момента получения требования об уплате неустоек (штрафов, пеней) по реквизитам, указанным в этом требовании.

8.3.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, штраф устанавливается в размере 1 % цены Контракта, но не более 5000 рублей и не менее 1000 рублей.

8.3.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии таких обязательств в Контракте), размер штрафа устанавливается в следующем порядке:

- 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);
- 10000 рублей, если цена контракт составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.3.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных действующим законодательством), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, штраф устанавливается в размере:

а) в случае, если цена контракта не превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10 % начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;
- 5 % начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

- 1 % начальной (максимальной) цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена контракта превышает начальную (максимальную) цену контракта:

- 10 % цены контракта, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

- 5 % цены контракта, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

- 1 % цены контракта, если цена контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

8.3.4. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта (отдельного этапа исполнения контракта), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом (соответствующим отдельным этапом исполнения контракта) и фактически исполненных Исполнителем.

8.3.5. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

8.4. Сторона освобождается от уплаты штрафа, если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

8.5. В случае нарушения Исполнителем условий настоящего контракта и невыполнения требования Заказчика об уплате неустойки (пени, штрафа) в срок, предусмотренный п. 8.3 Заказчик вправе удержать сумму неустойки (пени, штрафа) из сумм, подлежащих оплате Исполнителю за оказанные услуги в рамках настоящего Контракта.

9. Действие обстоятельств непреодолимой силы

9.1. Ни одна из Сторон не несет ответственность перед другой Стороной за невыполнение обязательств по настоящему контракту, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т.е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

9.2. Сторона, не исполняющая обязательств по настоящему контракту вследствие действия непреодолимой силы, должна в течение 2 (двух) рабочих дней известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему контракту.

9.3. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев, настоящий контракт может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

9.4. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

10. Обеспечение исполнения контракта.

10.1. Обеспечение исполнения Контракта предоставляется в виде независимой гарантии или внесением денежных средств на указанный Заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством Российской Федерации учитываются операции со средствами, поступающими Заказчику.

10.2. Срок действия независимой гарантии должен превышать предусмотренный Контрактом срок исполнения обязательств, которые должны быть обеспечены такой независимой гарантией, не менее чем на один месяц, в том числе в случае его изменения в соответствии со статьей 95 закона № 44-ФЗ.

10.3. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить Заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Закона № 44-ФЗ.

10.4. В случае если обеспечение исполнения Контракта предоставляется внесением денежных средств на счет Заказчика, такие средства перечисляются по следующим реквизитам:

Получатель: УФК по Самарской области (Управление финансами м.р. Безенчукский, Администрация муниципального района Безенчукский, л/с 601030010)

ИНН 6362004670,

КПП 636201001

р/сч 03232643366040004200

к/сч 40102810545370000036

Банк: отделение Самара Банка России//УФК по Самарской области г. Самара,

БИК 013601205

ОКТМО – 36604000

КБК 00000000000000000510

Назначение платежа: обеспечение исполнения контракта (извещение № 0142300036922000028).

10.5. Обеспечение исполнения Контракта предоставляется Исполнителем до заключения Контракта на сумму 2277,64 руб., что составляет 0,5% от цены контракта.

10.6. Денежные средства, внесенные в качестве обеспечения исполнения Контракта, возвращаются Исполнителю в полном объеме или, в случае, предусмотренном пунктом 10.3. Контракта, их часть, - в течение 15 дней со дня подписания Заказчиком документов о приемке при условии надлежащего выполнения Исполнителем всех своих обязательств по данному Контракту.

10.7. Независимая гарантия, предоставленная в качестве обеспечения исполнения Контракта, должна соответствовать требованиям статьи 45 Закона № 44-ФЗ и помимо условий, предусмотренных ч. 2 ст. 45 Закона № 44-ФЗ, должна содержать условие о праве Заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта при отсутствии оснований для отказа в удовлетворении требования бенефициара, предусмотренных Гражданским кодексом Российской Федерации, если гарантом в срок не более чем десять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по независимой гарантии, направленное до окончания срока ее действия.

10.8. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения Исполнитель данного обязательства, начисляется пеня в размере, установленном в соответствии с пп. 8.3.4. настоящего Контракта.

10.9. В случае предоставления нового обеспечения исполнения Контракта в соответствии с п. 10.3, п. 10.7 настоящего Контракта возврат банковской гарантии Заказчиком гаранту, предоставившему указанную банковскую гарантию, не осуществляется, взыскание по ней не производится

10.10. Положения об обеспечении исполнения Контракта не применяются в случае:

- заключения контракта с участником закупки, который является казенным учреждением.

- предоставления до заключения настоящего Контракта участником закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех

лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены контракта, указанной в извещении о закупке.

11. Порядок изменения и расторжения контракта.

11.1. Допускается изменение существенных условий контракта по соглашению Сторон в случаях, предусмотренных Законом № 44, в том числе:

- при снижении цены контракта без изменения предусмотренных настоящим контрактом объема услуги, качества оказанных услуг и иных условий контракта;

- если по предложению Заказчика увеличивается предусмотренный настоящим контрактом объем оказанных услуг не более чем на 10 (десять) процентов или уменьшается предусмотренный настоящим контрактом объем оказанных услуг не более чем на 10 (десять) процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги, исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на 10 (десять) процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренного контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги;

- при уменьшении ранее доведенных до Заказчика как получателя бюджетных средств лимитов бюджетных обязательств. При этом Заказчик в ходе исполнения настоящего контракта обеспечивает согласование новых условий контракта, в том числе цены, сроков исполнения контракта и объема услуг, предусмотренных контрактом.

11.2. При исполнении настоящего контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по настоящему контракту, вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

11.3. В случае перемены Заказчика права и обязанности Заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому Заказчику.

11.4. Расторжение контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством.

11.5. Заказчик вправе провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

11.6. Если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения контракта.

11.7. При расторжении контракта в связи с односторонним отказом Стороны контракта от исполнения контракта другая Сторона контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

11.8. В случае расторжения контракта в связи с односторонним отказом Исполнителя от исполнения контракта Заказчик осуществляет закупку услуги, оказание которой являлось предметом расторгнутого контракта, в соответствии с положениями Закона № 44-ФЗ.

11.9. Контракт может быть признан судом недействительным, в том числе по требованию контрольного органа в сфере закупок, если будет установлена личная заинтересованность руководителя Заказчика, члена комиссии по осуществлению закупок, руководителя контрактной службы Заказчика, контрактного управляющего в заключении и

исполнении контракта. Такая заинтересованность заключается в возможности получения указанными должностными лицами Заказчика доходов в виде денег, ценностей, иного имущества, в том числе имущественных прав, или услуг имущественного характера, а также иной выгоды для себя или третьих лиц.

12. Антикоррупционная оговорка

12.1. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или иные неправомерные цели. При исполнении своих обязательств по контракту Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей контракта законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем.

12.2. В случае возникновения у Сторон подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме. В письменном уведомлении Сторона обязана сослаться на факты или предоставить материалы, достоверно подтверждающие или дающие основания предполагать, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела контрагентом, его аффилированными лицами, работниками или посредниками, выражающееся в действиях, квалифицируемых применимым законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также действиях, нарушающих требования применимого законодательства и международных актов о противодействии легализации доходов, полученных преступным путем. После письменного уведомления соответствующая Сторона имеет право приостановить исполнение обязательств по контракту до получения подтверждения, что нарушение не произошло или не произойдет. Это подтверждение должно быть направлено в течение 10 рабочих дней с даты направления письменного уведомления.

12.3. В случае нарушения одной Стороной обязательств воздерживаться от запрещенных в данном разделе действий и (или) неполучения другой Стороной в установленный контрактом срок подтверждения, что нарушение не произошло или не произойдет, другая Сторона имеет право расторгнуть контракт в одностороннем порядке полностью или в части, направив письменное уведомление о расторжении. Сторона, по чьей инициативе был расторгнут контракт в соответствии с положениями настоящего раздела, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения.

13. Дополнительные условия.

13.1. В случае наличия принятых судом или арбитражным судом судебных актов либо возникновения обстоятельств непреодолимой силы, препятствующих подписанию контракта одной из Сторон в установленные сроки, эта Сторона обязана уведомить другую Сторону о наличии данных судебных актов или данных обстоятельств в течение одного дня.

13.2. Споры, связанные с заключением, исполнением или расторжением настоящего контракта решаются Сторонами, путем переговоров. В случае недостижения согласия по указанным спорам, споры передаются на рассмотрение Арбитражного суда Самарской области.

13.3. После подписания настоящего контракта все предыдущие письменные и устные соглашения, переписка, переговоры между Сторонами, относящиеся к данному контракту, теряют силу.

13.4. Все дополнения и изменения к настоящему контракту считаются действительными, если они оформлены и подписаны Сторонами.

13.5. При изменении у Исполнителя почтового адреса, номеров телефонов, факсов, адреса электронной почты, реквизитов банка для осуществления расчетов по контракту Исполнитель должен уведомить об этом Заказчика в течение 2 (Двух) рабочих дней со дня соответствующего изменения. В случае непредставления в установленный срок уведомления об изменении указанной информации почтовым адресом, номерами телефонов, факсов, адресами электронной почты, реквизитами банка для осуществления расчетов по контракту будут считаться сведения, указанные в контракте.

13.6. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим контрактом, применяются нормы законодательства РФ.

13.7. Электронный экземпляр настоящего Контракта подписывается Сторонами усиленной электронной подписью уполномоченных представителей и хранится на сайте электронной площадки.

14. Срок действия контракта.

14.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания обеими Сторонами и действует до «31» августа 2022 г. включительно, но в любом случае до полного исполнения Сторонами своих обязательств.

15. Юридические адреса и реквизиты Сторон.

Заказчик

**Администрация муниципального
района Безенчукский Самарской
области**

Почтовый адрес: 446250, Самарская область, п. Безенчук, ул. Советская, 54
ОГРН 1026303888005
Тел: 8 (84676) 2-36-31
e-mail: adm.bezenchuk@yandex.ru

Номер казначейского счета:

03231643366040004200 (л/с 601010010,
Управление финансами муниципального
района Безенчукский Самарской области)

Номер Единого казначейского счета:

40102810545370000036

ОТДЕЛЕНИЕ САМАРА БАНКА
РОССИИ//УФК по Самарской области
г. Самара

БИК 013601205

КПП 636201001

ИНН 6362004670

Глава

муниципального района Безенчукский
Самарской области

_____ В.В. Аникин

МП

Исполнитель

**Общество с ограниченной
ответственностью «Орфей»**

Почтовый адрес: 446250, Самарская область,
п.г.т.Безенчук, ул.Рабочая,14
ОКПО: 21254644
ОГРН 1026303355143
Тел: 8(84676)23436
E-mail: orfey-bez@rambler.ru
п/с 40702810510000261720

к/с 30101810145250000974

АО «ТИНЬКОФФ БАНК» г. Москва

БИК 044525974

КПП 636201001

ИНН 6362001729

Директор ООО «Орфей»

_____ Л.А. Грошева

МП

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование оказываемых услуг: Оказание услуг по организации питания детей в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей при образовательных организациях в каникулярное время на территории муниципального района Безенчукский Самарской области в 2022 г. (далее – «Услуги»)

Количество детей: 135 человек

Количество чел/дн.	Цена 1 чел/дн., руб.	Итого, руб.
2430	187,46	455527,80

Заполняется на основании итогов запроса котировок в электронной форме

2. Место оказания услуг: 446250, РФ, Самарская область муниципальный район Безенчукский, столовые государственных бюджетных общеобразовательных учреждений в соответствии с графиком работы пришкольных лагерей (раздел 10 настоящего технического задания).

3. Условия оказания услуг: в соответствии с суточными нормами питания и 10-дневным меню по санитарно-гигиеническим нормам.

4. Срок (период) оказания услуг: в соответствии с графиком работы пришкольных лагерей при условии отсутствия запрета на проведение летней оздоровительной кампании.

5. Требования к качеству оказываемых услуг: должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предъявляемым к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и обеспечивать безопасность питания детей. Качество продуктов питания должно подтверждаться сертификатом соответствия и/или декларацией о соответствии (в случае если в отношении данной группы товаров установлено требование об обязательном подтверждении)

6. Требования по предоставлению гарантий качества по обеспечению питанием детей: Меню состоит из завтрака и обеда, и составлено с периодичностью на одну 5-ти дневную неделю с учетом основного варианта 10-дневного план – меню (раздел 11 настоящего технического задания)

7. Место изготовления блюд организовывается Исполнителем в пищеблоке столовых общеобразовательных учреждений, соответствующем Санитарным нормам и Правилам.

Изготовление блюд производится в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

8. Исполнитель обязан:

- обеспечить содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;

- обеспечивать соблюдение установленных санитарных правил, сроков хранения и реализации скоропортящейся продукции;

- обеспечить своими силами охрану труда и технику безопасности при оказании Услуг;

- гарантировать качество Услуг при исполнении контракта.

Сбор ежедневных сведений о количестве детей осуществляет Исполнитель услуг, принимая от Заказчика до 17.00 часов ежедневно (кроме выходных и праздничных дней) заявки на следующие сутки и уточняя до 09.00 часов дня исполнения услуг.

Персонал пищеблока обязан своевременно проходить гигиеническое обучение и медицинский осмотр и иметь санитарные книжки установленного образца (СП 2.4.2.782-99 п.2.12.6).

9. Требования к продуктам питания

Наименование	Требования к товару	Требования ГОСТ и ТУ
Куры	Куры свежие, охлажденные. Поверхность кожи увлажненная, без остатков пеньков и волосистых перьев. Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем, образуется ямка, быстро выравнивается. Запах: специфический, свойственный свежему мясу птицы.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
Печень	Без посторонних белых вкраплений. Не допускается печень с изменениями естественного цвета, с порезами и разрывами. На каждой упаковочной единице этикетка в виде печати на пленке субпродуктов в соответствии с требованиями. Срок доставки после забоя не более 24 часов. Печень говяжья, высший сорт, темного красно-коричневого цвета, с гладкими влажными местами разрезов, свежая (не мороженая).	ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»
Свинина	Свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Мышечная ткань от светло-розового до красного цвета; шпик - от белого до бледно-розового. Не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. На замороженной свинине не допускается наличие льда и снега	ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»
Говядина	Поверхность чистая, без загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани. На замороженной говядине не допускается наличие льда и снега	ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»
Минтай	Длина обезглавленной рыбы не менее 15 см. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, без наружных повреждений, плотная. Запах свежей рыбы, без посторонних признаков.	ГОСТ 7630-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка». ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
Апельсины 180 гр	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой. Запах и вкус свойственный свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло - оранжевой до оранжевой и с прозеленью. Калибровка по размерам I, II, III. Плоды зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются.	ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»
Горох колотый шлифованный	Горох целый или колотый шлифованный, с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5%. Цвет желтый или зеленый. Вкус нормальный,	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия»

	свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного и иного постороннего запаха. Сорт первый или второй.	
Крупа гречневая	Вид крупы (быстроразаваривающаяся): ядрицы или продел. Доброкачественное ядро не менее 98,3 для продела% и не менее 98,90 для ядрицы. Испорченные ядра не более 0,2% для ядрицы и не более 0,5 % для продела.	ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»
Зеленый горошек консервированный	Сорт высший или первый. Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета с наличием битых зерен 6-8% к массе горошка. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Консистенция мягкая, более твердая однородная. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) на 100 г консервов не более 1-2 шт.	ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия»
Укроп свежий	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, РСТ РФСР 409-78, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01	ГОСТ 32 856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»
Йогурт	Однородная масса в меру вязкая. При добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. При использовании вкусоароматических пищевых добавок - с наличием их включений. Кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов. При выработке с сахаром или подсластителем - в меру сладкий. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента. Молочно-белый цвет равномерный по всей массе. При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями - обусловленный цветом внесенного ингредиента.	ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»
Какао порошок	Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и запах свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
Капуста белокочанная	Раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя, позднеспелая. Класа первого, второго. Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), % от массы, не более 10. Кочаны плотные или менее плотные, но не рыхлые, защищены плотно облегающими зелеными или белыми листьями. Длина кочерыги не более 3 см.	ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
Картофель ранний	Клубни целые, сухие, незагрязненные, непроросшие, непозеленевшие, без наростов, трещин, увядшие, однородные по форме и окраске кожуры. Форма	ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»

	округло-овальная или удлиненная. Наименьший размер квадратных отверстий, через которые не должны проходить клубни 28 мм, для картофеля удлиненной формы 30 мм.	
Кисель	Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки	ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»
Кофейный напиток	Напиток с цикорием без натурального кофе. Порошкообразный, без комков. Цвет - коричневый разной степени интенсивности. Пачки чистые, сухие, без повреждения целостности, маркировка четкая.	ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»
Лимон	Категория I, II, III. Содержание токсичных элементов и пестицидов в лимонах не превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ГОСТ 4429-82 «Лимоны. Технические условия»
Лук репчатый свежий	Внешний вид: Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включ. Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями, с сухими корешками длиной не более 1 см. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 3-4 см.	ГОСТ 1723-86 «Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия»
Макаронные изделия	Сорт высший или первый. Овощные или яичные. Группа А, Б, В. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 6 %, для мелкого формата и нитевидных диаметром до 1мм не более 9,0%. Макароны изделия «яичные» имеют ограничение по массе яиц в пересчете на 1 кг муки – не менее 200 г. или по содержанию яичного порошка – не менее 25г. Вкус и запах свойственный данному изделию, без посторонних запахов и вкуса.	ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
Мандарины	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Категории по размеру I, II, III.	ГОСТ 4428-82 «Мандарины. Технические условия»
Крупа манная	Марка М (преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета) или МТ (преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета) или Т (полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета). Влажность не более 15,5%	ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»
Масло подсолнечное	Рафинированное дезодорированное. Кислотное число не более 0,3- 0,4 мг КОН/г. Цветное число не более 6-10 мг йода	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
Масло сливочное	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
Молоко	Вкус и запах характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения. Цвет белый, равномерный по всей массе, с кремовым оттенком. Массовая доля	ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»

	жира не менее 3,2 %. Массовая доля, мг/л, витаминов: А0,5-1,0, С 50-120, В ₁ 1,0-1,5.	
Сгущенное молоко	Чистый, сладкий, с карамельным привкусом. Однородная по всей массе продукта, от вязкой до пастообразной. Допускается мучнистая консистенция. От светло- до темно-коричневого, равномерный по всей массе.	ГОСТ 33921-2016 «Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия»
Морковь	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, неувядшие, нетреснувшие без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.	ГОСТ 1721-85 «Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия»
Пшеничная хлебопекарная мука.	Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Сорт первый, высший, крупчатка, экстра.	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
Огурец консервированный	Огурцы целые размером по длине не более 110 мм, диаметром 50 мм, без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Вкус — слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Допускается легкая естественная горечь перца. Цвет — с оттенками от зеленого до оливкового. Консистенция - огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Заливка — Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком. Тара – стеклянная банка	ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»
Огурцы свежие	Для потребления в свежем виде используют короткоплодные, среднеплодные и длинноплодные огурцы, выращенные в открытом или защищенном грунте. Плоды свежие, целые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской.	ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Крупа перловая	Удлиненную форму ядра с закругленными концами или шарообразную № 1-5. Диаметр отверстий двух смежных сит для определения прохода от 1,5 до 4 мм.	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»
Томаты	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не поврежденные вредителями, плотные, неперезрелые, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой и без плодоножки, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются в местах назначения на плодах легкие нажимы от тары. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса Красного или розового или желтого цвета. Не допускаются плоды с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, перезрелых, подмороженных, а так же наличие земли, прилипшей к плодам.	ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»
Крупа пшено шлифованное	Сорт высший, 1, 2, 3. Влажность не более 14,0 %	ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»
Крупа рисовая	Рис шлифованный. Сорт первый, высший, экстра. Влажность не более 15,5%.	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»
Сахар	Мелкокристаллический с размерами кристаллов до	ГОСТ 33222-2015 «Сахар

	0,5 мм включительно, крупнокристаллический с размерами кристаллов от 2,0 мм.	белый. Технические условия»
Свекла столовая свежая	Класс первый или высший. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 5,0-10,0 см.	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
Сметана	Массовая доля жирности не более 15%. Консистенция однородная без крупинок жира и белка. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вид глянецовый. Вкус запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
Сок восстановленный	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альbedo)	ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»
Соль поваренная пищевая	Сорт первый, высший, экстра. Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли	ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
Колбасные изделия (сосиски)	Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, длиной не более 110 мм, предназначенное для употребления в пище преимущественно в горячем виде	ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»
Сухари панировочные	Крупка, достаточно однородная по размеру, от светло-желтого до светло-коричневого цвета, вкус свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса. Запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха.	ГОСТ 28402-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»
Сухофрукты смесь	Внешний вид: сушеные семечковые плоды дольками, эластичными и не слипаются при сжатии, сушеные косточковые плоды половинками резанные, без косточки.	ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»
Сыр	полутвердые сыры, изготавливаемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, дальнейшей переработки	ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»
Творог	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира не менее 4-9%	ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»
Томатная паста	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»
Чай	Крупнолистовой. Внешний вид чая однородный, ровный, хорошо скрученный. Внешний вид настоя – яркий, прозрачный	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия»

Яблоки свежие	Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски, с плодоножкой, 1/2 общей площади поверхности неоднородной красной окраски. Допускаются очень незначительные дефекты кожицы. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Диаметр плода не менее 60 мм, масса плода - не менее 90 г.	ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»
Яблоки (компот)	Внешний вид: сушеные плоды яблок дольками, эластичные и не слипаются при сжатии, сушеные косточковые плоды половинками резанные, без косточки. Вкус и запах, свойственный данному виду фруктов, без постороннего запаха и привкуса, без признаков спиртового брожения, плесени. Не допускается: наличие насекомых-вредителей их личинок и куколок; наличие металлических и минеральных примесей.	ГОСТ 12003-76 «Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»
Яйцо	Категория 1С. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. Содержимое яиц без посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Каждое яйцо маркировано средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не влияют на качество продуктов. Маркировка яиц четкой, легко читаемой. Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха. Каждую партию яиц сопровождают одним документом, в котором поставщик удостоверяет соответствие их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта, ветеринарным свидетельством по установленной форме при реализации за пределы области и ветеринарной справкой – в пределах города, района.	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
Хлеб пшеничный	Из пшеничной муки 1 сорта, формовой, неупакованный, в соответствии с действующим ГОСТом. Весом 600гр. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 3 суток.	ГОСТ Р58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»
Хлеб ржаной	Из смеси ржаной муки, формовой, неупакованный, в соответствии с действующим ГОСТом. Весом 600гр. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 3 суток.	ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия»
Кислота лимонная	Белый порошок без комков. Кислый, без постороннего привкуса. Отсутствие запаха. Механические примеси отсутствуют.	ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»
Чеснок	Чеснок свежий, отборного сорта, луковицы вызревшие, твердые, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений с/х вредителями. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса	ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия»

Продукты питания должны соответствовать требованиям ГОСТ (как исходному, на который в документации имеется конкретное указание, так и сопутствующим ГОСТ, на которые имеются ссылки в исходном ГОСТ), так и требованиям документации. В случае, если в настоящей документации содержатся указания на определенные ГОСТы, которые являются замененными или в обозначении не содержится дата введения, участник закупки должен руководствоваться действующей версией нормативного документа.

10. График работы пришкольных лагерей образовательных учреждений муниципального района Безенчукский Самарской области

Режим работы пришкольных лагерей с 01.06.2022 г. по 27.06.2022 г. вкл. с 8.00-14.00 (время местное) с двухразовым питанием (завтрак, обед)

Выходные и праздничные дни: 4 июня, 5 июня, 11 июня, 12 июня, 13 июня, 18 июня, 19 июня, 25 июня, 26 июня

Наименование учреждения	Адрес объекта	Чел/дней	Количество детей
ГБОУ СОШ № 4 пгт. Безенчук	п.г.т. Безенчук, ул. Центральная, 89	1260	70
ГБОУ ООШ с. Песочное	с. Песочное, ул.Центральная,д.50	360	20
ГБОУ ООШ с.Васильевка	с. Васильевка, ул. Школьная, д.41	360	20
ГБОУ НШ «Гармония»	п.г.т. Безенчук, ул. Чапаева, д.27а	450	25
ИТОГО		2430	135

11. Примерное десятидневное меню рациона питания детей

1 день							
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕНКОЙ	150/20	28,2	20,5	36,4	447
2008		ПРЯНИКИ	96	5,7	4,5	72	351
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			473	34,1	25	123,4	860
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ	250/12,5/10	8,1	13,8	13	209
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	50	7,1	8,6	6,8	133
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,6	2,2	39,3	212
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			842,5	29,5	30,2	106,6	814
Всего			1315,5	63,6	55,2	230	1674
2 день							
Завтрак							
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА С МАСЛОМ И САХАРОМ	200/10/10	6	11,8	43,5	304
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			507	14,2	16,5	78,9	522
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2		0,7	4
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	7,5	8,1	18	176
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (СВИНИНА)	50/200	15,2	36,4	20,2	470
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			815	27,4	45,1	81,7	842
Всего			1322	41,6	61,6	160,6	1364
3 день							
Завтрак							
2011	211	ОМЛЕТ С СЫРОМ	150	18,4	32,6	2,5	377
2008		ВАФЛИ	35	1	1,2	27,1	124
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			432	22,7	34	64,7	658

Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2		0,7	4
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ	250/12,5/10	8,4	13,2	16,8	219
2011	268	ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ	70	9,1	20,9	10,3	265
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	199	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150	15,9	1,1	33,3	207
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			832,5	39	40,7	107,5	948
Всего			1264,5	61,7	74,7	172,2	1606
4 день							
Завтрак							
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	55	5,9	12,7	0,2	139
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,9	34,7	205
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			502	15,5	22,7	73,6	562
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.)	250/12,5	8,2	8,7	20,5	194
2011	227	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (МИНТАЙ)	50	9,4	0,5	0,3	44
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3	17,2	21	251
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			802,5	26,3	32	89,3	749
Всего			1304,5	41,8	54,7	162,9	1311
5 день							
Завтрак							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ ИСАХАРОМ	200/10/10	6	11,5	41,7	293
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			507	14,2	16,2	77,1	511
Обед							
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ	250/12,5/10	7,9	13	9,6	187
2011	294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (ФИЛЕ КУР.)	50	8,3	10	8	155
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3	11,5	20,9	199
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
Итого			782,5	25,4	40,1	89,5	817

Всего			1289,5	39,6	56,3	166,6	1328
6 день							
Завтрак							
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150/20	24,6	18,6	47,3	458
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30/20	6,9	6,8	15,4	151
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			427	31,7	25,4	77,7	671
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2		0,7	4
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.)	250/12,5	11,6	11,3	18,9	224
2011	261	ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	50/50	13,3	9,9	5	178
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,9	34,7	205
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17	82
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			822,5	36,4	26,8	111,4	848
Всего			1249,5	68,1	52,2	189,1	1519
7 день							
Завтрак							
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	14	27,3	2,5	313
2011	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ	30/20	2,4	0,9	30	135
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			447	19,7	28,4	67,6	605
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ	250/12,5/10	8,1	13,8	13	209
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	75/50	18,5	23,8	4,4	306
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,6	2,2	39,3	212
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			837,5	40	40,5	100,6	926
Всего			1284,5	59,7	68,9	168,2	1531
8 день							
Завтрак							
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА С МАСЛОМ И САХАРОМ	200/10/10	5,9	11,6	51,7	335
2011	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ ШОКОЛАДНЫМ	20/20	1,7	16,7	10	197
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			467	7,8	28,3	76,7	594
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2		0,7	4
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ФИЛЕ КУР.)	250/25	7,5	8,1	18	176
2011	290	ПТИЦА (ФИЛЕ КУР.), ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	13,9	17,8	3	228
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	3,7	0,5	38,8	175
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71

		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			815	29,8	27	103,3	775
Всего			1282	37,6	55,3	180	1369
9 день							
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕНКОЙ	150/20	28,2	20,5	36,4	447
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			427	32,2	25,4	88,6	718
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7
2011	96	РАССОЛЬНИК ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ С МЯСОМ (ФИЛЕ КУР.) И СМЕТАНОЙ	250/12,5/10	8,4	13,2	16,8	219
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ В СОУСЕ	60/50	7,3	20,9	12,1	265
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3	11,5	20,9	199
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			822,5	23,5	46,3	93,7	882
Всего			1249,5	55,7	71,7	182,3	1600
10 день							
Завтрак							
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	55	5,9	12,7	0,2	139
2008	364	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,9	4,9	3,6	61
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,9	34,5	204
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62
Итого			502	15,5	22,7	73,4	561
Обед							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2		0,7	4
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	7,5	8,1	18	176
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ (ФИЛЕ КУР.)	50/200	17,2	21,7	18,8	340
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
		ХЛЕБ РЖ.-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60
Итого			815	29,4	30,4	80,3	712
Всего			1317	44,9	53,1	153,7	1273

Питание должно быть разнообразным и исключать повторы одинаковых блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 смежных дней

Заказчик

Глава
муниципального района Безенчукский
Самарской области

_____ В.В.Аникин
МП

Исполнитель

Директор ООО «Орфей»
_____ Л.А. Грошева

МП

ФОРМА

фактическое меню рациона питания

(предоставляется на каждую дату периода оказания услуг по каждому учреждению в
отдельности)

Наименование учреждения: _____

Дата: _____

Прием пищи/наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
		Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак					
Итого					
Обед					
Итого					
Всего за день					

Заказчик

Исполнитель

Глава
муниципального района Безенчукский
Самарской области

Директор ООО «Орфей»

_____ В.В.Аникин
МП

_____ Л.А. Грошева
МП

