

Организовать определение поставщика
(исполнителя, подрядчика)
Исполняющий обязанности начальника
регионального поисково-спасательного
отряда ФГКУ «ЮРПСО МЧС России»
Ю.В. Фомин

20.04.2026

Заявка

В связи с потребностью в оказании услуг по организации питания сотрудников МЧС при нахождении их на обучении в ЦПС ФГКУ «ЮРПСО МЧС России», прошу Вашего указания, на определение исполнителя путем по п.4 ч.1 ст.93 44-ФЗ.

Расчет начальной (максимальной) цены контракта произведен с применением метода сопоставимых рыночных цен в соответствии с ч. 6 ст. 22 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (Для определения начальной (максимальной) цены контракта использованы общедоступные результаты изучения рынка, рассмотрены предложения сторонних организаций, учтено выделенное финансирование).

ФГКУ «ЮРПСО МЧС России» располагает необходимым финансированием на 2026 финансовый год:

КБК (глава, раздел (подраздел), целевая статья)	Вид расходов	(КОСГУ)	ОКВЭД	ОКПД2	Наличие аванса	Сумма, заявленная на закупку (руб.)	Источник финансирования (федеральный бюджет, приносящая доход деятельность)
1	2	3	4	5	6	7	8
177 0310 1040190059	244	(226)		56.29.19.000	0,00	252 000,00	Федеральный бюджет

Начальная (максимальная) цена контракта определена **252 000,00 рублей** (двести пятьдесят две тысячи) рублей 00 копеек.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ Услуги по организации питания

Срок оказания услуг: с 03 августа 2026 года по 20 августа 2026 года.

Услуги оказываются по заявкам Заказчика, в том числе в выходные (праздничные) дни.

Место оказания услуг: Приготовление горячего питания осуществляется на пищеблоке Исполнителя, и его доставка производится силами Исполнителя в пункт приема пищи Заказчика, расположенного по адресу: Краснодарский край, г. Сочи, Адлерский район, пгт. Красная Поляна, ул. Защитников Кавказа, д. 77/3

Спецификация

№ п/п	Наименование услуг	Ед. изм.	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации и обеспечению питанием сотрудников МЧС при нахождении их на обучении в ЦПС ФГКУ «ЮРПСО МЧС России» (завтрак)	шт.	180	400,00	72 000,00
2	Услуги по организации и обеспечению питанием сотрудников МЧС при нахождении их на обучении в ЦПС ФГКУ «ЮРПСО МЧС России» (обед)	шт.	180	500,00	90 000,00

3	Услуги по организации и обеспечению питанием сотрудников МЧС при нахождении их на обучении в ЦПС ФГКУ «ЮРПСО МЧС России» (ужин)	шт.	180	500,00	90 000,00
ИТОГО:				1 400,00	252 000,00

Под оказанием услуг по организации питания понимается поставка, подвоз, хранение продуктов питания, приготовление и раздача горячей пищи, обслуживание питающихся сотрудников МЧС при нахождении их на обучении в ЦПС (организация и обеспечение горячим трехразовым питанием – завтрак, обед и ужин).

Продовольственное обеспечение осуществляется путем выдачи горячей пищи по Норме 1, утвержденной приказом МЧС России от 3.03.2026 № 143 (находится в открытом доступе).

При этом продукты, израсходованные на приготовление отдельных приемов пищи, пересчитываются в полные суточные нормы из расчета их расхода на завтрак - 30%, обед - 45%, ужин - 25% - при трехразовом приеме пищи в сутки.

Допускается замена одних продуктов другими в соответствии с приказом МЧС России от 03.03.2026 № 143 (находится в открытом доступе).

Норма 1

(продукты для составления раскладок):

№ п/п	Наименование продовольствия	Ед.изм.	Кол-во на 1 чел/сут. Приказ 143
1.	Хлеб из смеси ржаной муки обдирной и пшеничной муки 1 сорта	грамм	300
2.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	грамм	350
3.	Мука пшеничная 1 сорта	грамм	50
4.	Крупа разная	грамм	120
5.	Изделия макаронные	грамм	30
6.	Мясо	грамм	250
7.	Рыба потрошенная без головы	грамм	120
8.	Масло растительное	грамм	30
9.	Масло коровье	грамм	45
10.	Молоко	мл	150
11.	Яйцо куриное (шт.)	шт.	1
12.	Сыр твердый (полутвердый)	грамм	10
13.	Сахар	грамм	65
14.	Соль	грамм	20
15.	Чай	грамм	1
16.	Кофе растворимый	грамм	1,5
17.	Лавровый лист	грамм	0,2
18.	Перец	грамм	0,3
19.	Горчичный порошок	грамм	0,5
20.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	грамм	0,5
21.	Уксус	грамм	2
22.	Томат-паста	грамм	6
23.	Картофель и овощи - всего	грамм	900
	В том числе:		
24.	Картофель	грамм	600
25.	Капуста свежая	грамм	120
26.	Морковь свежая	грамм	40
27.	Свекла свежая	грамм	30
28.	Лук свежий	грамм	50
29.	Огурцы, помидоры, тыква, кабачки	грамм	60
30.	Соки из фруктов и овощей	мл	100
31.	Фрукты сушеные	грамм	10

32.	Поливитаминовый препарат		1
-----	--------------------------	--	---

«Дополнительное питание» к Норме 1 на одного человека в сутки:

1.	Услуга «Дополнительное питание а» выдается дополнительно к Норме № 1 в дни несения службы (выполнения работ) в условиях горной местности на высоте от 1500 м до 3000 м над уровнем моря или при совершении прыжков с парашютом в день совершения прыжков: шоколад - 50 граммов, печенье - 50 граммов, фрукты сушеные - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, масло сливочное - 15 граммов, сахар - 20 граммов, чай - 4 грамма
2.	Услуга «Дополнительное питание б» выдается дополнительно к Норме № 1 в дни несения службы (выполнения работ) в условиях горной местности на высоте 3000 м и выше над уровнем моря: шоколад - 100 граммов, печенье - 50 граммов, фрукты сушеные - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, сыр твердый (полутвердый) - 30 граммов, джем (желе, повидло) фруктовый (ягодный) - 25 граммов, изделия макаронные или крупы, не требующие варки - 60 граммов, карамель леденцовая - 20 граммов, сахар - 60 граммов, чай - 6 граммов
3.	Услуга «Дополнительное питание в» выдается дополнительно к Норме № 1 при совершении водолазных спусков или пребывании в барокамере в день совершения спусков или пребывания в барокамере: шоколад - 50 граммов, печенье - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, молоко сгущенное цельное с сахаром - 30 граммов, фрукты сушеные - 50 граммов
4.	Услуга «Дополнительное питание г» выдается дополнительно к Норме № 1 в период работы в составе постоянно действующего оперативного штаба МЧС России по управлению в кризисных ситуациях, оперативных штабах ликвидации чрезвычайных ситуаций в ночное время суток в случаях введения режимов чрезвычайной ситуации, при которых устанавливаются местный, региональный, федеральный и особый уровни реагирования: хлеб из пшеничной муки 1 сорта - 150 граммов, печенье - 50 граммов, шоколад - 25 граммов, карамель леденцовая - 15 граммов, чай - 2 грамма, кофе растворимый - 2 грамма, сахар - 40 граммов, сыр твердый (полутвердый) - 30 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, вода питьевая - 330 миллилитров
5.	Услуга «Дополнительное питание д» выдается дополнительно к Норме № 1 - в дни несения службы (выполнения работ) в субтропических, тропических, субэкваториальных и экваториальных климатических поясах: шоколад - 25 граммов, печенье - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, соки из фруктов и овощей - 200 миллилитров, сыр твердый (полутвердый) - 30 граммов, молоко сгущенное цельное с сахаром - 50 граммов, вода питьевая бутилированная - 1500 миллилитров
6.	Услуга «Дополнительное питание е» выдается дополнительно к Норме № 1 в дни несения службы (выполнения работ) в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях в соответствии с перечнем районов Крайнего Севера и местностей, приравненных к районам Крайнего Севера: шоколад - 50 граммов, печенье - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, сыр твердый (полутвердый) - 30 граммов, молоко сгущенное (концентрированное) с сахаром - 30 граммов, фрукты сушеные - 25 граммов
7.	Услуга «Дополнительное питание ж» выдается дополнительно к Норме № 1 в дни несения службы (выполнения работ) в условиях воздействия ионизирующей радиации или ядовитых химических веществ: консервы фаршевые мясные «Паштет печеночный» - 50 граммов, масло сливочное - 25 граммов, молоко коровье - 200 миллилитров, сыр твердый (полутвердый) - 20 граммов, творог - 25 граммов, соки из фруктов и овощей - 200 миллилитров, икра лососевых рыб - 5 граммов, вино красное сухое - 50 миллилитров
8.	Услуга «Дополнительное питание а» выдается дополнительно к Норме № 1 в дни несения службы (выполнения работ) в условиях горной местности на высоте от 1500 м

	до 3000 м над уровнем моря или при совершении прыжков с парашютом в день совершения прыжков: шоколад - 50 граммов, печенье - 50 граммов, фрукты сушеные - 50 граммов, колбаса (колбаска) сырокопченая мясная - 30 граммов, масло сливочное - 15 граммов, сахар - 20 граммов, чай - 4 грамма
--	--

Примерное распределение блюд по отдельным приемам пищи с учетом нормы

№ п/п	Наименование приема пищи	Наименование блюд
1	Завтрак	Гарнир (крупа разная, овощи), второе (мясное или рыбное) блюдо, молоко, яйцо варёное или омлет, хлеб и/или хлебобулочные изделия, масло коровье, чай (кофе), сыр
2	Обед	Салат (холодная закуска) Первое блюдо (супы разные, борщ, щи, рассольник) Гарнир (крупа разная, овощи), второе блюдо (мясное) Напиток (компот из сухофруктов), сок плодово-ягодный Хлеб и/или хлебобулочные изделия
3	Ужин	Гарнир (крупа разная, овощи), второе (мясное или рыбное) блюдо, хлеб и/или хлебобулочные изделия, масло коровье, чай (кофе)

Требования к организации питания

Используемые для приготовления пищи продукты, должны соответствовать ГОСТ и ТУ, срок реализации которых на момент использования не истек, соответствовать нормам суточного рациона питания и нормам замены продуктов, при этом Исполнитель не вправе снижать норму картофеля и свежих овощей за счет замены на крупы.

Сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность:

-копии документов, подтверждающих безопасность продукции, выданных в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», заверенные установленным образом;

-копии сертификатов соответствия системы обязательной сертификации или деклараций о соответствии, выданных в соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», заверенные установленным образом;

-подлинник ветеринарной справки по форме, утвержденной приказом от 27 декабря 2016 г. N 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

-копии актов государственного карантинного фитосанитарного досмотра, выданных Управлением Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (для товара, выращенного или произведенного за пределами Краснодарского края и республики Адыгея)

-для товаров (продукции) подпадающих под действие Решения Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», копии документов подтверждающих безопасность продукции выданных в соответствии с данным Решением.

Приготовление блюд должно осуществляться на пищеблоке Исполнителя. Исполнитель (складские помещения, цехи приготовления, оборудование, транспорт, кадры) должен соответствовать требованиям СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6.

Выдача готовой пищи должна производиться с соблюдением установленных санитарно-гигиенических требований и правил технологии приготовления и выдачи пищи.

Исполнитель должен обеспечить при приготовлении пищи соблюдение технологических процессов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций.

При оказании услуг, на каждый прием пищи Исполнитель должен обеспечить питающихся отдельной чистой посудой, в том числе, при необходимости, посудой одноразового применения

(тарелка глубокая, тарелка закусочная, ложка столовая, ложка чайная, вилка, стакан и т.п. для соответствующего приема пищи). Исполнитель обязан за свой счет произвести утилизацию одноразовой посуды.

Исполнитель при заключении контракта, и далее еженедельно, по пятницам до 13:00 должен составить и представить на согласование и утверждение Заказчику раскладку продуктов на следующую неделю, составленную по установленным нормам продовольственных пайков, с соблюдением ассортиментного перечня, типовых раскладок, норм замен и с соблюдением методики их составления, распределения энергетической ценности пайка по приемам пищи.

Если Исполнитель не предоставит или Заказчик не утвердит раскладку продуктов, заявки на питание Заказчиком не подаются, обеспечение горячим питанием не осуществляется.

Обеспечение питанием осуществляется по заявкам Заказчика, поданным в письменном виде на электронный адрес Исполнителя за день до начала, и далее ежедневно в соответствующий период обучения.

Исполнитель обязуется в соответствии с заявками Заказчика и установленным графиком приема пищи обеспечить приготовление, своевременную доставку готового питания в пункт приема пищи Заказчика – за 30 мин до времени начала приема пищи, и раздачу готового питания не позже времени начала приема пищи:

График приема пищи

Наименование приёма пищи	Начало приёма пищи (час.мин.)	Окончание приёма пищи (час.мин.)
Обед	13.00 ч.	14.00 ч.
Ужин	18.00 ч.	19.00 ч.
Завтрак	08.00 ч. следующих суток	09.00 ч. следующих суток

Отпуск готовой продукции должен сопровождаться актом ежедневной сдачи-приемки оказанных услуг, оформленным в двух экземплярах, по одному для Заказчика и Исполнителя.

Требования к качеству и безопасности оказания услуг питания:

К работе по приготовлению, приему, хранению, обработке продуктов и продовольственного сырья, транспортировке готового питания допускаются лица, прошедшие предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Исполнитель при приготовлении пищи обязан соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, требования техники безопасности и пожарной безопасности, требования охраны труда, установленные нормами действующего законодательства в Российской Федерации.

Исполнитель обязан обеспечить утилизацию отходов, возникающих в процессе производства питания, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил. Исполнитель обязан осуществлять поставку готового горячего питания специализированным транспортным средством, отвечающим всем требованиям по перевозке продуктов питания.

Обязательное соблюдение Исполнителем законодательства Российской Федерации и санитарных нормативов:

- ФЗ РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.3.2.1078.01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 3.3686-21 «Об утверждении СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- Приказ Минздравсоцразвития Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- иные нормативно правовые акты Российской Федерации, касающиеся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Условия оказания услуг

Исполнитель несет ответственность за качество приобретенных продуктов питания и материалов, которые им могут использоваться в ходе оказания Услуг.

Исполнитель обязуется не использовать для приготовления и раздачи продукты, продовольственное сырье и полуфабрикаты, имеющие внешние признаки недоброкачества, с истекшим сроком годности, хранившиеся с нарушением условий хранения, установленных санитарно-эпидемиологическими требованиями, государственными стандартами и нормативно-технической документацией производителя.

Исполнитель по требованию Заказчика представляет на проверку качественного состояния продовольственные товары, хранящиеся (находящиеся) в помещениях столовой, продовольственного склада, овощехранилища и других, необходимых для оказания Услуг помещениях, а также документы, подтверждающие качество и безопасность, указанных товаров (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства и иные документы, установленные законодательством Российской Федерации).

Исполнитель по требованию Заказчика предъявляет для проверки продовольственные товары, выданные с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, а также сопроводительные документы на них (накладные), для проверки соответствия данных, указанных в сопроводительных документах (накладных), фактическому наличию продовольственных товаров.

Контроль качества, хода и объема оказываемых Услуг производится ежедневно, в том числе представителями Заказчика.

Исполнитель ежедневно обеспечивает:

- снятие проб (дегустация блюд за счёт Исполнителя) на предмет контроля качества приготовленной пищи представителем Заказчика в объёме не менее 10% от 1 (одной) сутодачи, без хлеба;
- осуществление ежедневного доведения положенной нормы при закладке продуктов для приготовления блюд в соответствии с раскладкой продуктов;
- строгое соблюдение режима питания;
- поддержание температуры свежеприготовленной пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.3.6.1079-01 на момент выдачи (горячие блюда (супы и т.д., соусы, напитки) - не ниже 75 С°, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 С°, холодные напитки - не выше 14 С°).

Исполнитель гарантирует качество оказания Услуг в соответствии с требованиями, предусмотренными контрактом, с учетом всех приложений и соответствующими нормами законодательства Российской Федерации.

на время с "	"	20	г. по "	"	20	г.
--------------	---	----	---------	---	----	----

Страница 1

Blunt-

Yousef

Т.Б. Усаченко