

Описание объекта закупки

Услуги по организации питания дежурных смен ГУ ПСО ДТО прод на период 2026 год

наименование и цена услуг

№ п/п	наименование услуг	единица измерения	количество комплектов (сутодач)	цена 1 комплекта, руб. в т.ч. НДС	всего руб., в т.ч. НДС 5%
1.1	услуги по организации питания дежурных смен ГУ ПСО	комплект	131	1250,00	163 750,00
1.2	услуги по организации питания дежурных смен ГУ ПСО	комплект	1	735,28	735,28
	ИТОГО:		132		164 485,28

Цена Контракта в соответствии с расчетом (приложение № 1 к Контракту) составляет 164 485,28 (сто шестьдесят четыре тысячи четыреста восемьдесят пять) руб. 28 коп.,

ОКПД 2— 56.29.19.000

оказание услуг по организации питания категорий военнослужащих, проходящих военную службу по контракту в МЧС России, сотрудников противопожарной службы, федеральных гражданских служащих и работников МЧС России в период несения дежурства, участия в полевых учениях, проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ (дежурная смена Поисково-спасательного отряда ГУ МЧС России по РС (Я))

1. Общие требования

1.1. Сроки (период) начала и оказания услуг: С даты подписания контракта (договора) с 20 ноября 2026 года до 23 декабря 2026 года.

1.2. Одна сутодача – это суточный рацион трёхразового питания сотрудника или работника, утвержденный приказом МЧС России от 03.03.2026 г. № 143 «Об утверждении категорий военнослужащих, проходящих военную службу по контракту в МЧС России, сотрудников федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы, федеральных государственных гражданских служащих МЧС России, работников МЧС России, имеющих право на продовольственное обеспечение, рационов питания, аварийного рациона, бортовых пайков, порядка их продовольственного обеспечения, организации питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях, норм замены одних продуктов другими при организации их продовольственного обеспечения».

1.3. Под организацией питания личного состава дежурных смен, несущих суточное дежурство, понимается оказание услуги по обеспечению трехразовым питанием (завтрак, обед и ужин) военнослужащих, проходящих военную службу по контракту МЧС России, сотрудников противопожарной службы, федеральных гражданских служащих и работников МЧС России в период несения дежурства, участия в полевых учениях, проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ в ПСО ГУ МЧС России по Республике Саха (Якутия) в рабочие, выходные и праздничные дни в соответствии с нормой № 1 приказа МЧС России от 03.03.2026 г. № 143.

Питание личного состава дежурных смен, несущих суточное дежурство, в местах постоянной дислокации, осуществляется по адресу: 677008, г. Якутск, ул. Вилюйский тракт 3 километр, д.41 и организовывается в соответствии с нормой № 1 приказа МЧС России от 03.03.2026 г. № 143.

Ежедневно расчетное количество питающихся человек дежурной смены составляет 3-6 (шесть) человек, согласно утвержденного Начальником ПСО ГУ МЧС России по Республике Саха (Якутия) ежемесячного графика дежурств работников ПСО. (всего в период действия контракта 132 комплекта (сутодач)).

1.4. В случае несения дежурства работников на мероприятиях, проводимых в соответствии с решением Президента Российской Федерации или Правительства Российской Федерации, а также в период участия в полевых учениях (в том числе в учебно-тренировочных сборах и соревнованиях), проводимых вне пунктов постоянной дислокации организаций МЧС России, продолжительностью более 6 часов, в соответствии с программами и планами подготовки личного состава, утверждаемыми Министром Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (далее-Министр), так же в период участия в проведении АСДНР (в том числе в период работы в составе оперативного штаба МЧС России по управлению в кризисных ситуациях, оперативных штабов ликвидации чрезвычайных ситуаций территориальных органов МЧС России) продолжительностью более 6 часов в случаях введения режимов чрезвычайной ситуации, при которых устанавливаются региональный (межмуниципальный), федеральный особый уровень реагирования, а также осуществляющие доставку и оказание гуманитарной помощи, оказывающие психологическую помощь пострадавшему населению.

Питание организовывается в соответствии с нормой № 1 приказа МЧС России от 03.03.2026 г. № 143.

1.5. Приготовление и приём пищи организовывается ко времени, установленному регламентом приёма пищи личного состава дежурной смены, несущей суточное дежурство в ПСО ГУ МЧС России по Республике Саха (Якутия), в соответствии с раскладкой продуктов разработанными Исполнителем в соответствии с нормой №1 приказа МЧС России от 03.03.2026 г. № 143, а также с соблюдением технологических режимов, приемов, рецептов и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, установленных законодательством Российской Федерации, требованиями нормативно-правовых актов МЧС России и настоящим Контрактом.

1.6. Раскладки продуктов рассчитываются представителем Исполнителя исходя из суточной нормы положенности на одного человека (категорий военнослужащих, проходящих военную службу по контракту МЧС России, сотрудников противопожарной службы, федеральных гражданских служащих и работников МЧС России сотрудника (работника)) в соответствии с нормой № 1 приказа МЧС России от 03.03.2026 г. № 143 и утверждаются уполномоченным представителем Главного управления МЧС России по Республике Саха (Якутия).

В целях разнообразия питания, соблюдения требований санитарных правил и норм, а также в зависимости от сложившихся условий дежурства или выполнения задач, при составлении раскладки продуктов может производиться замена продуктов в соответствии с нормами замены одних продуктов другим в соответствии с приказом МЧС России от 03.03.2026г. № 143 Приложение №4 «Нормы замены одних продуктов другими при организации продовольственного обеспечения военнослужащих, проходящих военную службу по контракту в МЧС России, сотрудников федеральной противопожарной службы Государственной противопожарной службы, федеральных государственных гражданских служащих и работников МЧС России, имеющих право на продовольственное обеспечение», без снижения стоимости комплектов (сутодач).

1.7. Ответственность за соблюдением норм вложения сырья, выходом готовой продукции, технологией приготовления несет Исполнитель, заполнением соответствующих граф книги учета контроля за качеством приготовления несет Исполнитель.

1.8. Заказчик, в соответствии раскладок продуктов питания суточной норме №1 приказа МЧС России от 03.03.2026 № 143 , а так расчета норм замены имеет право вносить изменения в утвержденные раскладки продуктов питания, письменно уведомив Исполнителя.

О.В.Р. Бережовская

1.9. Весь персонал Исполнителя за счет средств Исполнителя обеспечивается единообразной специальной одеждой соответствия с санитарными нормами и правилами. Весь персонал Исполнителя обязан работать в чистой специальной одежде, менять её мере загрязнения.

1.10. Основанием для составления раскладок продуктов являются Типовые раскладки продуктов (Приложения № 4.1.-4.5. настоящему Техническому заданию).

При составлении раскладок продуктов учитывать рекомендации по организации питания оперативных дежурных схем:

Разработка меню осуществляется согласно приказа МЧС России № 143 от 03.03.2026 года, приложение № 2,

Норма №1 обеспечения питания сотрудников (работников) ПСО Главного управления МЧС России по Республике Саха (Якутия)» в сутки на 1 человека.

Наименование продовольствия	Единица измерения	Количество на одного человека в сутки, граммов
Хлеб из смеси ржаной муки обдирной и пшеничной муки 1 сорта	грамм	300
Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	грамм	350
Мука пшеничная 1 сорта	грамм	50
Крупа разная	грамм	120
Изделия макаронные	грамм	30
Мясо	грамм	250
Рыба потрошенная без головы (в охлажденном, мороженном и соленом виде)	грамм	120
Масло растительное	грамм	30
Масло сливочное	грамм	45
Молоко	миллилитр	150
Яйцо	штука	1
Сыр твердый (полутвердый)	грамм	10
Сахар	грамм	65
Соль	грамм	20
Чай	грамм	1
Кофе растворимый	грамм	1,5
Лист лавровый	грамм	0,2
Перец	грамм	0,3
Порошок горчичный	грамм	0,5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	грамм	0,5
Уксус	грамм	2
Томатная паста	грамм	6
Картофель и овощи - всего	грамм	900
в том числе:		
картофель	грамм	600
капуста	грамм	120
морковь	грамм	40
свекла	грамм	30
лук	грамм	50
огурцы, помидоры, тыква, кабачки	грамм	60
Соки из фруктов и овощей	миллилитр	100
Фрукты сушеные	грамм	10
Поливитаминовый препарат	драже	1
*Дополнительно к данной норме выдаются на одного человека в сутки:		
Шоколад	грамм	50
Печенье	грамм	50
Колбаса (колбаска) сырокопченая мясная	грамм	30
Сыр твердый (полутвердый)	грамм	30
Молоко сгущенное (концентрированное) с сахаром	грамм	30
Фрукты сушеные	грамм	25

* Выдается с 15 апреля по 15 июня, а в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях - с 15 апреля по 31 августа.

*Дополнительно к данной норме выдаются на одного человека в сутки:

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 — 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, в целях предоставления государственных гарантий и компенсаций для лиц, работающих и проживающих в этих районах и местностях, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 16 ноября 2021 г. 1946 (далее — районы Крайнего Севера).

Норма пайка при 3-х разовом питании распределяется по энергетической ценности (калорийности): на завтрак — 30-35%, на обед — 40-45 %, на ужин — 20-30 % от суточной нормы. В условиях жаркого климата (в летний период) объем, и калорийность обеда рекомендуется уменьшать на 10-15 % от общей суточной калорийности, соответственно увеличивая объем и калорийность завтрака и ужина.

3.1. Исполнитель оказывает услуги 1 раз в день (завтрак, обед, ужин) ежедневно, в том числе в выходные и праздничные дни.

3.2. Количество комплектов (сутодач) в день: не менее 6 по единой норме. Количество комплектов (сутодач) определяется по заявке Заказчика, предоставляемой Исполнителю в день, предшествующий дню предоставления питания, и в день, предшествующий выходным и праздничным дням, не позднее 16 ч. 00 мин. в виде Выписки из приказа Главного управления «О назначении суточного наряда (дежурства).

3.3. Количество комплектов (сутодач), обернувшихся за истекший месяц отражается в Сводной ведомости.

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

el el. P. Bekebova

3	Ужин	Гарнир (крупа разная, овощи), второе (мясное или рыбное) блюдо, хлеб и/или хлебобулочные изделия, масло коровье, чай (кофе)
---	------	---

Условия оказания услуг:

Исполнитель должен оказывать услуги Получателю услуг в строгом соответствии с законодательством, нормами и требованиями, действующими на территории Российской Федерации (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», СанПин 2.3/2.4.3590-20 и др. В целях разнообразия питания, соблюдения требований санитарных правил и норм, а также в зависимости от сложившихся условий дежурства или выполнения задач, при составлении раскладки продуктов может производиться замена продуктов в соответствии с нормами замены одних продуктов другими.

Исполнитель обеспечивает:

- приготовление доброкачественного питания из используемых ингредиентов, с учётом норм замены одних продуктов на другие гарантирует их соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, действующим на территории Российской Федерации,
 - ежедневное доведение положенной нормы (в приготовленном виде) до каждого питающегося и на каждый приём пищи - в соответствии с выпиской из приказа Главного управления и меню-раскладкой продуктов, с составлением расходной накладной и акта приемки услуг (далее – Ежедневный акт приемки услуг) по установленной форме. В Ежедневном акте приемки услуг отражается количество сотрудников и работников дежурной смены, непосредственно получивших питание и качество приготовленной пищи. Ежедневный акт приёмки услуг подписывается со стороны Исполнителя услуг – старшим по кухне, а со стороны Заказчика – старшим оперативным дежурным.
 - поддержание температуры свежеприготовленной пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на момент выдачи и приёма пищи (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),
 - доставку готового питания за 30 мин до приёма пищи на территорию Заказчика за свой счет транспортом, соответствующим требованиям и нормам по оказанию данной услуги, с обязательным предоставлением документа, подписанным уполномоченным лицом, гарантирующим качество и безопасность приготовленных блюд, с указанием времени приготовления,
 - доставку питания в индивидуальных контейнерах (пищевой пластик), для каждого блюда отдельно, в количестве, соответствующем выходу готовых порций, указанных в раскладке продуктов. На каждый контейнер должна быть нанесена информация о продукте, его компонентах наименование производителя, дате и времени приготовления, упаковки, доставки на объект, t °С блюда, в каком виде употребляется (горячем, холодном), либо вкладыш с информацией на всю партию приготовленной пищи.
 - строгое соблюдение графика обслуживания (готовое питание поставляется ежедневно 1 (один) раз в день).
- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в контейнерах не должен превышать четырёх часов с момента изготовления (включая время их транспортировки).
- допуск к оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, работников, прошедших специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов, и по необходимости предоставляет копии подтверждающих документов Заказчику.
 - при поставке недоброкачественной пищи замену на качественное питание в полном объеме и в согласованные с представителем Заказчика сроки.
 - при оказании услуг по организации питания по месту проведения учения, АСДНР дополнительно обеспечивать столовыми одноразовыми приборами и посудой (ложки столовые, тарелки, стаканы).
- Сроки (периоды) оказания услуг: по заявкам Заказчика с момента заключения государственного контракта до полного его исполнения. По соглашению сторон возможны внесения изменения в настоящее описание объекта закупки (договор) в части изменения количества поставляемых комплектов (суточач).

Заказчик:

Исполнитель:

ПОДПИСИ СТОРОН

_____ / _____ /

_____ / _____ /

А. П. Бахарева