

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Коробицынская средняя
общеобразовательная школа»
(МБОУ «Коробицынская СОШ»)
Центральная ул., д. 2, пос.
Коробицыно, МО «Красносельское
сельское поселение», Выборгский район,
Ленинградская область, 188832
ОКПО 46267955; ОГРН 1034700875340;
ИНН/КПП 4704035751/470401001
Тел/факс 8(81378) 61-916; 61-839
E-mail: krbschool@yandex.ru
от 06 февраля 2025г. №98
на № _____ от _____

Руководителям обществ,
Предприятий и учреждений,
Индивидуальным предпринимателям

*Запрос предоставлений
ценовой информации*

Уважаемые поставщики!

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Коробицынская средняя общеобразовательная школа», именуемое в дальнейшем Учреждение, планирует осуществление закупки у единственного поставщика, при которой победителем признается участник, предложивший наиболее низкую цену для заключения договора по оказанию услуг по организации горячего питания для льготных категорий обучающихся 5-11 классов и обучающихся 1-4 классов, обеспечение молоком (кисломолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов на март 2025 год.

В целях исполнения требований статьи 22 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» прошу в срок до 10 «февраля» 2025 года направить на адрес электронной почты krbschool@yandex.ru предложения условий и цены согласно спецификации (Приложение №1).

Срок оказания услуг: с 03 марта 2025г. по 31 марта 2025г.

Форма, срок и условия оплаты: оплата производится в рублях РФ безналичным расчетом на основании выставленных счетов, счетов-фактур, товарно-транспортных накладных в течении 7 (семи) календарных дней с даты подписания Учреждением накладной, Акта на оказание услуг/выполнения работ или иного УПД.

Место оказания услуг/выполнения работ/поставки товаров:

- пос. Коробицыно, ул. Центральная, д.2
- пос. Красносельское, ул. Школьная, д.3

Ответ на настоящий запрос должны однозначно определять цену единицы товара, работ, услуг и общую цену на условиях, указанных в настоящем запросе, срок действия предлагаемой цены, расчёт такой цены с целью предупреждения намеренного завышения или занижения цен товаров, работ, услуг.

Сведения об ответственном должностном лице, осуществляющем сбор ценовой информации: специалист по закупкам Тихомирова Мария Владимировна, номер телефона : 8 (81378) 61-500, e-mail: krbschool@yandex.ru.

Проведение настоящей процедуры сбора ценовой информации не влечёт за собой возникновение каких-либо обязательств Учреждения.

Приложение : техническое задание

И.о. директора Учреждения


Бозюкова Н.А.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

1. Требования к качеству, условиям оказания услуг, требования к безопасности, требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия оказанных услуг потребностям заказчика.

1.1. Условия оказания услуг, требования к качеству и безопасности услуг:

Организация питания должна обеспечиваться на основе ряда законодательных и нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей";
- Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03.1999 № 52-ФЗ;
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 №29-ФЗ;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ОСТ 28-1-95 «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ»;
- Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Техника»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия»;
- МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации
- МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.
- Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 N 648";
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

- Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 N 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 N 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 N 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 "О безопасности упаковки";

- Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 N 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

- Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

Срок годности (реализации) продукции должен соответствовать требованиям Госстандарта и иным установленным нормам.

1.2. Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания для детей в образовательных учреждениях - 2-х разовое питание (завтрак, обед).

Исполнитель использует продукты питания надлежащего качества.

Хранит продукты питания в условиях, соответствующих действующим нормам и правилам хранения групп товаров.

Исполнитель, в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", составляет цикличное меню 2-х разового горячего питания (завтрак, обед) на период не менее двух недель (с учетом режима работы Заказчика) для каждой возрастной группы детей, на основании примерного меню.

Меню должно утверждаться руководителем Исполнителя, согласовываться руководителем Заказчика.

На основании цикличного меню составляет ежедневное меню основного (организованного) питания и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Исполнитель должен размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием:

- наименования приема пищи,
- наименования блюда.
- массы порции,
- калорийности порции.

Исполнитель составляет меню, которое должно отвечать требованиям рационального питания с учетом особенностей данного контингента.

В меню рекомендуется включать блюда с использованием продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, обогащенных витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой.

Технологический режим приготовления щадящие — тушение, отваривание, запекание, быстрая обжарка с последующим доведением до готовности в жарочном шкафу.

1.3. Каждая поставляемая партия продуктов, необходимая для оказания услуг, должна сопровождаться следующими документами:

- действующие сертификаты и/или декларации о соответствии, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- наименование нормативно-технической документации, по которой выпускается продукция, технические регламенты на поставляемые продукты;
- ветеринарное свидетельство на продукты животноводства, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.4. Исполнитель, для обеспечения санитарных норм, на безвозмездной основе предоставляет персоналу, осуществляющему приготовление пищи моющие и чистящие средства, согласно установленных норм СанПиНа.

Техническое обслуживание торгово-технологического оборудования, переданное по Акту приема передачи, осуществляет Исполнитель.

1.5. Исполнитель своими силами обеспечивает ежедневную уборку всех производственных помещений, предназначенных для организации питания, с применением моющих и дезинфицирующих средств, а также уборку столов для посетителей после каждого использования в соответствии с пунктом 2.18 СанПин 2.3/2.4.3590-20. Обеспечивает вынос бытовых отходов, в том числе картонной и иной тары.

1.6. Требования к безопасности оказания услуг:

- Обеспечение при оказании услуг необходимыми мероприятиями по технике безопасности, пожарной безопасности.

1.7. Исполнитель оказывает услуги на основании заявки. Заказчик направляет Исполнителю заявку о количестве питающихся за 2 дня до даты оказания услуг. В случае изменения численности питающихся, Заказчик направляет корректировочную заявку о численности питающихся накануне дня оказания услуг, до 14 часов. Заказчик направляет заявку любым способом (телефон, факс, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории). Заявка направляется Заказчиком в пределах срока, установленного настоящим Контрактом.

2. Объем оказываемых услуг

- Обеспечение молоком (кисломолочными продуктами) для обучающихся 1-4 классов (по 0,2 л в день) – 107 чел (чел.);
- Организация горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов 107 чел (чел.);
- Организация горячего питания (завтрак и обед) для льготных категорий обучающихся 5-11 классов 98 чел (чел.).

3. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

4. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки
---	--------------------------------	----------------

	или группы пищевой продукции	7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5. График организации питания

Завтрак	09:05-10:20
Обеспечение молока (кисломолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов	11:05-11:20
Обед	12:00-13:20

Специальность по закупкам Юлиа Ю.В. Пилипченко