**Конкурсная документация открытого конкурса№ 29147/ОКЭ-АО «ЖТК»/2020/Д на право заключения договора на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге**

Содержание:

**Часть 1: Условия проведения конкурса**

Приложение 1.1: Техническое задание

Приложение 1.2: проект(ы) договора(ов)

Приложение 1.3: формы документов, предоставляемых в составе заявки участника:

Форма заявки участника

Форма технического предложения участника

Форма сведений об опыте оказания услуг

Приложение 1.4: Критерии и порядок оценки заявок

**Часть 2: Сроки проведения конкурса, контактные данные**

**Часть 3: Порядок проведения конкурса**

Приложение 3.1: Рекомендуемая форма банковской гарантии, предоставляемой в качестве обеспечения заявки

Приложение 3.2: Рекомендуемая форма банковской гарантии, предоставляемой в качестве обеспечения исполнения договора

УТВЕРЖДАЮ

Председатель комиссии

по осуществлению конкурентных закупок

АО «ЖТК»

(подпись) А.В. Трухачев

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

# Часть 1. Условия проведения конкурса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Параметры конкурентной закупки** | **Условия конкурентной закупки** |
| 1.1 | Способ проведения конкурентной закупки | Открытый конкурс в электронной форме **№ 29147/ОКЭ-АО«ЖТК»/2020/Д** (далее – конкурс). |
| 1.2 | Предмет конкурентной закупки | На право заключения договора на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге.Сведения о наименовании закупаемых товаров, (работ, услуг), их количестве (объеме), ценах за единицу товара, (работы, услуги) (при необходимости), начальной (максимальной) цене договора, расходах участника, нормативных документах, согласно которым установлены требования, технических и функциональных характеристиках товара (работы, услуги), требования к их безопасности, качеству, упаковке, отгрузке товара (при поставке товара), к результатам,иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара (выполняемой работы, оказываемой услуги) потребностям заказчика, место, условия и сроки поставки товаров (оказания услуг, выполнения работ), форма, сроки и порядок оплаты указываются в техническом задании, являющемся приложением № 1.1 конкурсной документации. |
| 1.3 | Особенности участия в закупке | Особенности участия не предусмотрены. |
| 1.4 | Антидемпинговые меры | Антидемпинговые меры не предусмотрены. |
| 1.5 | Обеспечение заявок | Размер обеспечения заявки составляет 5% (пять процентов)*,* 4 877 424 (четыре миллиона восемьсот семьдесят семь тысяч четыреста двадцать четыре) рубля 90 копеек без учета НДС. Способы обеспечения заявки, требования к порядку предоставления обеспечения заявки установлены в пункте 3.14 конкурсной документации.Банковские реквизиты:р/с 40702810100420000003в Банк ПАО Банк ВТБ г. МоскваБИК 044 525 187к/с № 30101 810 7 0000 0000 187Наименование получателя денежных средств:Акционерное Общество «Железнодорожная торговая компания»(АО «ЖТК»)ИНН 7708639622КПП 770801001Назначение платежа: обеспечение заявки для участия в (вид процедуры) №\_\_\_\_\_/\_\_\_-\_\_\_\_\_/\_\_\_, ОКПО \_\_\_\_\_\_\_\_. Адрес: индекс \_\_\_\_\_\_, г. \_\_\_\_\_\_\_\_, ул. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, д. \_\_, стр. \_\_. НДС не облагается[[1]](#footnote-1). |
| 1.6 | Обеспечение исполнения договора | Размер обеспечения исполнения договора составляет 4 877 424 (четыре миллиона восемьсот семьдесят семь тысяч четыреста двадцать четыре) рубля 90 копеек без учета НДС. Способы обеспеченияБанковские реквизиты:р/с 40702810100420000003в Банк ПАО Банк ВТБ г. МоскваБИК 044 525 187к/с № 30101 810 7 0000 0000 187Наименование получателя денежных средств:Акционерное Общество «Железнодорожная торговая компания»(АО «ЖТК»)ИНН 7708639622КПП 770801001Назначение платежа: обеспечение исполнения договора (вид процедуры) №\_\_\_\_\_/\_\_\_-\_\_\_\_\_/\_\_\_, ОКПО \_\_\_\_\_\_\_\_. Адрес: индекс \_\_\_\_\_\_, г. \_\_\_\_\_\_\_\_, ул. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, д. \_\_, стр. \_\_. НДС не облагается[[2]](#footnote-2).Способы обеспечения исполнения договора, требования к порядку предоставления обеспечения указаны в пункте 3.16 конкурсной документации. |
| 1.7 | Подача альтернативных предложений | не предусмотрена. |
| 1.8 | Приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами | Приоритет не установлен. |
| 1.9 | Квалификационные требования к участникам закупки | Не предусмотрено. |
| 1.10 | Изменение количества предусмотренных договором товаров, объема работ, услуг при изменении потребности | Изменение количества предусмотренных договором объема услуг при изменении потребности в услугах, на оказание которых заключен договор, допускается в пределах 30% от начальной (максимальной) цены договора.  |
| 1.11 | Выбор победителя | По итогам конкурентной закупки определяется один победитель. |
| 1.12 | Количество договоров и их виды | Количество договоров – 1 (один).Договор на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге. |
| 1.13 | Особые условия заключения и исполнения договора (ов) | Не предусмотрено. |
| 1.14 | Приложения: | * 1. Техническое задание
	2. Проект договора
	3. Формы документов, предоставляемых в составе заявки участника:

Форма заявки участника;Форма технического предложения участника;Форма сведений об опыте оказания услуг.* 1. Критерии и порядок оценки
 |

Приложение №1.1

к конкурсной документации

Техническое задание

|  |
| --- |
| **1. Наименование закупаемых товаров, работ, услуг, их количество (объем), цены за единицу товара, работы, услуги и начальная (максимальная) цена договора** |
| **Наименование услуги** | **Цена оказываемых услуг (в руб.)** |
| **Без учета НДС** | **С учетом НДС** |
| Комплексное обслуживание в сфере общественного питания на Северной железной дороге | Обеспечение условий функционирования объектов общественного питания | 56 294 351,98 | 67 553 222,38 |
| Организация питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов | 36 069 786,00 | 43 283 743,20 |
| Организация питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | 1 055 160,00 | 1 266 192,00 |
| Организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | 4 129 200,00 | 4 955 040,00 |
| **ИТОГО начальная (максимальная) цена договора (цена лота), руб.** | **97 548 497,98** | **117 058 197,58** |
| **Порядок формирования начальной (максимальной) цены** | Начальная (максимальная) цена услугорганизации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, организации питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, организации питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций, включает в себя все виды налогов и обязательных платежей, стоимость продуктов питания, стоимость доставки питания до места оказания услуг (применительно к услугам по организации питания предусматривающим данный вид расходов), расходы на заработную плату, а также любые иные расходы, связанные с оказанием услуг.Начальная (максимальная) цена услугпо обеспечению условий функционирования объектов общественного питания АО «ЖТК» включает в себя все виды налогов и обязательных платежей, расходы по содержанию оборудования и помещений, предоставляемых заказчиком победителю, расходы на заработную плату, а также любые иные расходы, связанные с обеспечением функционирования объектов общественного питания. Оплачиваемая услуга по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания не предполагает взыскание с Заказчика расходов на сырье, товары и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, а также расходов на приобретаемые товары и полуфабрикаты, реализуемые на объектах общественного питания. |
| **Применяемая при расчете начальной (максимальной) цены ставка НДС** | 20 % (двадцать процентов). |
| **2. Требования к услугам** |
| **2.1. Оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания** | 2.1.1. Нормативные документы, согласно которым установлены требования | Услуги, являющиеся предметом конкурса, должны оказываться в строгом соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также требованиями следующих нормативных документов:Документы, регулирующие взаимоотношения с потребителями:Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. №55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации». Документы, регулирующие процесс обеспечения качества продукции:Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Единый перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, утв. Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. №982; Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.6.1079-01 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, введенные 01.02.2002 г.;СанПиН 2.3.2.1324-03 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, введенные 25.06.2003 г.;СанПиН 2.3.2.1078-01 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, введенные 02.07.2002 г;СанПиН 2.1.4.1074-01 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения, введенные 01.01.2002г. (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 N 24.Национальные стандарты Российской Федерации:Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу. Введен 01.03.1995г |
| 2.1.2. Технические и функциональные характеристики услуги | Питание работников ОАО «РЖД» должно быть организовано в соответствии с Нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации, утвержденными в Методических рекомендациях МР 2.3.1.2432-08 Роспотребнадзором 18.12.2008 г. (в таблице № 1 документации представлены усредненные нормы потребления белков, жиров и углеводов различных групп труда с учетом пола и возраста). Потребность в энергии и пищевых веществах зависит от физической активности, характеризуемой коэффициентом физической активности (КФА), равным отношению энерготрат на выполнение конкретной работы к величине обмена (ВОО). В зависимости от величины энерготрат работники Заказчика делятся на 4 группы, учитывающие производственную физическую активность и иные энерготраты: **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп работников ОАО «РЖД» Х**Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональная группа** | **Группа интенсивности труда** | **Физиологическая потребность в** |
| **Энергии, ккал** | **Белке, г** | **Жирах, г** | **Углеводах, г** |
| Работники тяжелого физического труда (работники ручного немеханизированного труда)- на аварийно-восстановительных работах/работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов | IV | 3600-3850 | 102-108 | 120-128 | 528-566 |
| Работники средней тяжести труда (занятые механизированным трудом и управляющие механизмами) | III | 3150-3300 | 89-94 | 105-110 | 462-484 |
| Работники, занятые легким трудом (управленцы, учетчики, сигнальщики, др. профессии, не связанные с физическим трудом) | II | 2650-2800 | 77-80 | 88-93 | 387-411 |
| Работники преимущественно умственного труда (офисные сотрудники: руководители предприятий и организаций, инженерно-технические работники, работники планирования и учета, секретари, диспетчеры) | I | 2100-2450 | 65-72 | 70-81 | 257-289 |

Х См. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08 Для рабочих дневных смен победитель должен организовать питание со следующим распределением суточного рациона: завтрак – 30% от общего объема суточной потребности в пищевых веществах и энергии; обед – 45%; ужин – 25%. Для работников ночных смен победитель должен организовать: завтрак – 25%; обед – 30%; ужин (перед началом смены) – 30%; ужин (в середине ночной смены) – 15%.При комплектации рационов питания при составлении меню победитель должен использовать следующие нормы выхода готовых блюд для четырех профессиональных групп – (в граммах) согласно таблице № 2, нормы потребления хлеба (таблица № 3), структуру суточного рациона питания по калорийности при работе в ночную и вечернюю смены по отдельным приемам пищи (таблица № 4).**Нормы выхода готовых блюд**Таблица № 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа интенсивности труда | Салаты (грамм) | 1 блюда (грамм) | 2 блюда (грамм)  | Гарниры/ соусы (грамм)  | Напитки (грамм) |
| 1 группа | 75,100 | 250,400 | 50,75 | 100/50,75 | 100,150,200 |
| 2 группа | 75,100 | 250,400 | 50,75 | 100/50,75 | 100,150,200 |
| 3 группа | 75,100 | 250,400 | 50,75 | 100/50,75 | 100,150,200 |
| 4 группа | 100,150 | 400,500 | 75,100 | 150,200/50,75 | 100,150,200 |

**Нормы потребления хлеба**Таблица № 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Группа интенсивности труда** | **Завтрак (грамм)** | **Обед (грамм)** | **Ужин (грамм)** |
| **пшеничн./ржан.** | **пшеничн./ржан.** | **пшеничн./ржан.** |
| **1 группа** | 30/20 | 60/40 | 30/20 |
| **2 группа** | 30/20 | 60/40 | 30/20 |
| **3 группа** | 30/20 | 60/40 | 30/20 |
| **4 группа** | 60/40 | 90/60 | 60/40 |

**Структура суточного рациона питания по калорийности при работе в ночную и вечернюю смены по отдельным приемам пищи**Таблица № 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **%** | **1 группа**  | **2 группа** | **3 группа** | **4 группа** |
| **Для ночных и вечерних смен.****Всего (ккал.), в том числе:** | 100 | 2500 | 2670 | 2850 | 3320 |
| **Завтрак** | 25 | 625 | 670 | 710 | 830 |
| **Обед** | 30 | 750 | 800 | 855 | 990 |
| **Ужин (перед началом работы)** | 30 | 750 | 800 | 855 | 990 |
| **для вечерних смен в середине смены** |
| **Ужин в середине ночной смены** | 15 | 375 | 400 | 430 | 510 |
| **Для вечерней смены перед сном** |

При составлении меню победитель должен исходить из требований рационального питания, отдельные приемы пищи характеризуются следующим примерным составом:- завтрак включает в себя закуску, горячее блюдо, горячий напиток, кисломолочные продукты;- обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда – мясного или рыбного, гарнира и сладкого блюда или фруктов; - ужин состоит из закуски, горячего блюда и напитка.При организации питания в объектах общественного питания победитель должен организовать:- составление меню двухнедельных рационов;- витаминные столы;- продажу кисломолочных продуктов, соков, кондитерских изделий, минеральных и прохладительных напитков и т.д.;- витаминизацию готовых блюд, включая в их состав зеленый лук, петрушку, укроп и т.д.Повторение блюд в течение дня не допускается.**Требования к технологии приготовления блюд и кулинарных изделий:**Основной способ приготовления блюд - тепловая обработка.Основные приемы тепловой обработки блюд: варка (для овощей предпочтительнее варка на пару, под повышенным давлением в скороварке), тушение, запекание, СВЧ-нагрев. Допускаются непродолжительное обжаривание предварительно отваренных продуктов, а также запекание с добавлением соуса, сметаны (блюда из овощей, рыбы, мяса), или без соусов (крупяные запеканки, крупеники, макаронники и т.п.).Необходимо исключить или резко ограничить жарку на открытой жарочной поверхности и во фритюре с перегреванием жиров и подгоранием компонентов пищи. Напитки: горячие чай, кофе, какао, плодово-ягодные соки, минеральные воды, молоко или кисломолочные продукты.Для приготовления пищи и в качестве столовой соли использовать йодированную поваренную соль. |
| 2.1.3. Требования к безопасности услуги | Требования к безопасности установлены в следующих нормативно-правовых актах:Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, введенные 02.07.2002 г;СанПиН 2.1.4.1074-01 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения, введенные 01.01.2002г. (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 N 24. |
| 2.1.4. Требования к качеству услуги | Оказание услуг, являющиеся предметом конкурса, должно осуществляться в строгом соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, отраслевых правил и норм, действующих в отношении оказываемых услуг, а также исполнитель несет ответственность за свою деятельность. При оказании услуг победитель должен обеспечить:- полноценный и разнообразный рацион питания необходимой калорийности с оптимальным балансом питательных веществ;- учет энергетической ценности питания по группам физического труда;- смену калорийности питания с учетом фактора сезонности и режима питания;- приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил; - производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами; - все поставляемые победителем продукты, напитки, инвентарь, столовые и иные предметы, необходимые для оказания услуг, в случаях, предусмотренных требованиями законодательства, должны иметь сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, сертификаты пожарной безопасности, лабораторные заключения по результатам испытаний, технические паспорта и другие предусмотренные нормами и правилами документы, удостоверяющие их происхождение, качество и сроки годности; копии указанных выше документов, заверенные печатью победителя, должны быть переданы представителю Заказчика по первому требованию;- производить расстановку на объекте оказания услуг мебели, инвентаря, оборудования, бытовой техники, столовых и иных предметов, необходимых для оказания услуг; - обеспечить штат сотрудников в количестве, необходимом для оказания услуг;- для оказания услуг победитель вправе привлекать по согласованию с заказчиком сотрудников (персонал) третьих лиц; -соблюдение требований отраслевых правил и норм, действующих в отношении оказываемых Услуг, а также нести ответственность за свою деятельность перед контролирующими органами;- выполнение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, в частности при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации, для предотвращения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений);- оплатить за свой счёт ущерб третьим лицам, нанесённый по его вине и/или по вине сотрудников победителя и/или субподрядчиков победителя при оказании услуг, в том числе, в случае неинфекционных заболеваний (отравлений);- нести в полном объёме ответственность за ущерб, причинённый Заказчику в результате судебных решений по иску третьих лиц за действия персонала победителя и субподрядчиков победителя;- оплатить штрафные санкции административных и надзорных органов за допущенные по вине победителя и субподрядчиков победителя нарушения правил оказания услуг, нарушения действующих санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и другие нарушения и упущения. |
| 2.1.5. Иные требования связанные с определением соответствия оказываемой услуги потребностям заказчика  | **2.1.5.1. Обеспечение условий функционирования объектов общественного питания АО «ЖТК»**Заказчик передает исполнителю недвижимое имущество (объекты питания) в соответствии с перечнем, представленным в приложении № 2 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания.Недвижимое имущество передаются исполнителю на правах субаренды в следующем порядке:В течение 3 (трех) календарных месяцев с даты заключения договора на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, в отношении предоставляемого заказчиком исполнителю недвижимого имущества, необходимого исполнителю для оказания услуг, между заказчиком и исполнителем заключаются договоры субаренды по типовой форме согласно приложению № 5 к договору на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания (далее - Комплексный договор) на срок, не превышающий срок действия Комплексного договора, в отношении недвижимого имущества, необходимого исполнителю для оказания услуг, по ставкам арендной платы, определённым в соответствии с приложением № 2 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания. Все передаваемые исполнителю объекты питания будут свободны от прав третьих лиц.Срок начала действия договоров субаренды распространяется на отношения Сторон, возникшие с даты начала оказания Услуг. Первое внесение арендной платы за недвижимое имущество (за период с момента начала использования недвижимым имуществом до подписания договора субаренды) производится в течение десяти дней с даты подписания договоров субаренды. Последующее внесение переменной части арендной платы производится до десятого числа месяца, следующего за расчетным.Срок начала действия договоров аренды оборудования распространяется на отношения Сторон, возникшие с даты начала оказания Услуг. Первое внесение арендной платы за оборудование (за период с момента начала использования оборудованием до подписания договора субаренды) производится в течение десяти дней с даты подписания договоров аренды. Последующее внесение арендной платы производится за каждый месяц вперед до восьмого числа оплачиваемого месяца.Победитель обязуется использовать переданные заказчиком недвижимое имущество и оборудование для оказания услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания в соответствии с требованиями Технического задания.Победитель осуществляет закупку сырья, производство и реализацию комплексного питания на объектах питания в соответствии с условиями их работы (режима работы, масштаба производства и т.п.). Изменение условий работы объектов (режим работы, масштаб производства и т.п.) победитель согласовывает с заказчиком.Победитель должен согласовать с заказчиком меню и ценовую политику в течение 30 дней после заключения договора на оказание услуги по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания. До момента согласования меню при оказании услуг победитель руководствуется настоящим техническим заданием. Стоимость (цена) блюд (единицы услуги питания), реализуемых победителем в рамках обеспечения условий функционирования объектов общественного питания на объектах заказчика, не должна превышать среднюю стоимость аналогичных по объему, качеству и составу используемых для приготовления таких блюд ингредиентов, установленную на аналогичных предприятиях общественного питания в соответствующем регионе. Победитель приступает к оказанию услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, перечисленных в приложении № 2 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, в сроки, указанные в договоре на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания. В случаях открытия (закрытия) объектов общественного питания заказчик уведомляет об этом победителя в письменном виде не позднее чем за 5 рабочих дней.В случаях изменения количества объектов общественного питания согласно приложению 2 к настоящему Договору, стоимость услуг подлежит пересмотру и оформляется Сторонами в порядке, установленном пунктом 12.1. Договора на оказание Услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания.Расчеты за оказанные победителем услуги, оформление актов сдачи-приемки оказанных услуг, актов сверки расчетов, подписание иных документов, связанных с оказанием услуг, осуществляет заказчик.Порядок оплаты:В акте сдачи-приемки оказанных услуг построчно по каждому из объектов оказания услуг указывается стоимость оказываемых услуг за месяц (1/12 от годовой стоимости услуг). Годовая стоимость услуг по каждому объекту приведена в приложении № 2 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания.В случае, если объект функционировал неполный расчетный период (или с нарушением графика работы), стоимость услуг за месяц определяется пропорционально отработанному объектом времени (кроме случаев, указанных в пункте 8.1 Договора на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания). Отчет о времени функционирования объектов представляется ежемесячно по форме согласно приложению № 4 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания. В расчёт плановых расходов исполнителя включаются расходы на сырьё, фонд оплаты труда и страховые взносы, по содержанию помещений, предоставляемых заказчиком исполнителю, складские затраты, а также любые иные расходы, связанные с обеспечением функционирования объектов общественного питания. В случае если победитель открытого конкурса не является субъектом малого и среднего предпринимательства оплата за оказанные исполнителем услуги производится заказчиком ежемесячно по каждому объекту на основании полного комплекта документов (подписанный обеими сторонами акт сдачи-приемки, составленный по форме согласно приложению № 3 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, счет исполнителя, счет-фактура) в размере, определенном в соответствии с пунктом 3.1 договора на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, не позднее 30 (Тридцати) календарных дней после подписания обеими сторонами акта сдачи-приемки, и получения Заказчиком от исполнителя счета, счета-фактуры, путем перечисления денежных средств на расчетные счета Исполнителя.В случае если победитель открытого конкурса является субъектом малого и среднего предпринимательства оплата за оказанные исполнителем услуги производится заказчиком ежемесячно по каждому объекту на основании полного комплекта документов (подписанный обеими сторонами акт сдачи-приемки, составленный по форме согласно приложению № 3 к договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, счет исполнителя, счет-фактура) в размере, определенном в соответствии с пунктом 3.1 договора на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания, не позднее 15 (пятнадцати) рабочих дней после подписания обеими сторонами акта сдачи-приемки, и получения Заказчиком от исполнителя счета, счета-фактуры, путем перечисления денежных средств на расчетные счета Исполнителя. **2.1.5.2. Организация питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, включая:**- полноценный и разнообразный рацион питания необходимой калорийности с оптимальным балансом питательных веществ;- учет энергетической ценности питания по группам физического труда;- смену калорийности питания с учетом фактора сезонности и режима питания;- приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил; - производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами; - все поставляемые исполнителем продукты, напитки, инвентарь, столовые и иные предметы, необходимые для оказания услуг, в случаях, предусмотренных требованиями законодательства, должны иметь сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, сертификаты пожарной безопасности, лабораторные заключения по результатам испытаний, технические паспорта и другие предусмотренные нормами и правилами документы, удостоверяющие их происхождение, качество и сроки годности; копии указанных выше документов, заверенные печатью исполнителя, должны быть переданы представителю заказчика по первому требованию;- производить расстановку на объекте оказания услуг мебели, инвентаря, оборудования, бытовой техники, столовых и иных предметов, необходимых для оказания услуг; - обеспечить штат сотрудников в количестве, необходимом для оказания услуг;- для оказания услуг исполнитель вправе привлекать по согласованию с заказчиком сотрудников (персонал) третьих лиц; - оплатить за свой счёт ущерб третьим лицам, нанесённый по его вине и/или по вине сотрудников исполнителя и/или субподрядчиков исполнителя при оказании услуг, в том числе, в случае неинфекционных заболеваний (отравлений);- нести в полном объёме ответственность за ущерб, причинённый заказчику в результате судебных решений по иску третьих лиц за действия персонала исполнителя и субподрядчиков исполнителя;- оплатить штрафные санкции административных и надзорных органов за допущенные по вине исполнителя и субподрядчиков исполнителя нарушения правил оказания услуг, нарушения действующих санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и другие нарушения и упущения.Исполнитель обеспечивает доставку продуктов питания, приготовление и выдачу горячего питания в местах проведения ремонтных работ или, в случае, если с учетом погодных условий и дальности доставки не могут быть выполнены требования к условиям хранения и отпуска продукции общественного питания в соответствии с условиями технического задания (приложение № 2 к договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов), в исключительных случаях, при условии согласования с заказчиком, обеспечивает доставку и выдачу наборов питания в виде готовых блюд в упаковке (с разогревающим элементом и возможностью хранения в нерегулируемой атмосфере).Периодичность питания работников, занятых на путевых ремонтных работах, - каждые 4 часа, но не более трех раз в сутки.В исключительных случаях, при условии согласования с заказчиком, если для доставки питания необходимо использование автотранспорта повышенной проходимости, доставка питания до места проведения ремонтно-путевых работ может производиться транспортом заказчика. В этом случае исполнитель письменно информирует об этом заказчика в течение 2 дней с даты получения предварительной заявки. В случае отсутствия у заказчика транспорта повышенной проходимости, исполнитель привлекает автотранспорт третьих лиц, отвечающий требованиям санитарно - эпидемиологических норм.Требования к условиям доставки горячего питания при проведении ремонтно-путевых работ указаны в приложении № 1 к договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов.При доставке питания силами заказчика цена договора на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов уменьшается на величину расходов, понесенных заказчиком при доставке питания своими силами.Примерное 10-дневное меню обедов прилагается (Приложение № 4 к настоящему Техническому заданию).Оказание услуг осуществляется победителем на основании заявок заказчика. Заказчик направляет заявки Исполнителю посредством электронной почты, факсограммы или иной возможной для Заказчика корпоративной связи. Заказчик, являющийся инициатором проведения ремонтно-путевых работ в «окна», за 7 (семь) календарных дней до начала месяца, в котором запланировано выполнение путевых ремонтных работ, направляет исполнителю предварительную заявку на питание, с указанием даты оказания услуг, необходимого количества наборов питания, места оказания услуг по форме согласно приложению № 4 к договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов. За 1 (один) рабочий день до начала выполнения ремонтно-путевых работ в «окна» заказчик направляет уточненную заявку, а также списки (ведомости) работников, занятых на ремонтно-путевых работах, с указанием фамилии, инициалов, должности (профессии) по форме согласно приложению № 5 к договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов.Очередность питания работников, определение места расположения пункта питания, формирование и подписание ведомостей работниками, получившими питание, определяется и организуется заказчиком, направившим заявку.Примерный рацион питания представлен в пункте 1 приложения № 3 к настоящему Техническому заданию исполнитель при оказании услуг вправе самостоятельно определять набор продуктов питания с сохранением энергетической ценности (калорийности) и стоимости набора питания.Примерный состав наборов питания в виде готовых блюд представлен в пункте 2 приложения № 3 к настоящему Техническому заданию. Подписанные работниками ведомости заказчик передает исполнителю для составления акта сдачи-приемки оказанных услуг после выдачи Исполнителем питания работникам.В случае отмены ремонтных работ в «окна» после направления уточненной заявки заказчик не позднее, чем за 4 часа до начала предполагаемых работ информирует победителя.Расчеты за оказанные исполнителем услуги исходя из условий договора на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов, согласование объема услуг, оформление актов о выполненных работах (оказанных услугах), актов сверки расчетов, подписание иных документов, связанных с исполнением договора на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов, осуществляет филиал заказчика, направляющее заявку на оказание услуг.**2.1.5.3. Организации питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа), включает:** - приобретение необходимых продуктов;- приготовление, комплектование, доставку и выдачу наборов питания.Приготовление и доставка горячего питания к месту выполнения работ осуществляется победителем не позднее 3 часов после получения сообщения о начале аварийно-восстановительных работ.Периодичность питания – каждые 4 часа (до окончания аварийно-восстановительных работ, уборки поврежденного подвижного состава и открытия движения поездов на перегоне).В исключительных случаях, при условии согласования с руководителем структурного подразделения заказчика, если для доставки питания необходимо использование автотранспорта повышенной проходимости, доставка питания до места проведения аварийно-восстановительных работ может производиться транспортом заказчика. При доставке питания силами заказчика цена договора на оказание услуг по организации питания работников на аварийно-восстановительных работах, а также работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций уменьшается на величину расходов, понесенных заказчиком при доставке питания своими силами. Оказание услуг осуществляется исполнителем на основании оформленных заявок заказчика по форме согласно приложению № 2 к договору на оказание услуг по организации питания работников на аварийно-восстановительных работах, а также работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.Заказчик направляет заявки Исполнителю посредством электронной почты, факсограммы или иной возможной для Заказчика корпоративной связи.Примерный рацион питания для работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций представлен в пункте 3 приложения № 3 к настоящему Техническому заданию.Исполнитель при оказании услуг вправе самостоятельно определять набор продуктов питания с сохранением энергетической ценности (калорийности) и стоимости набора питания.Примерное 10-дневное меню обедов на аварийно-восстановительных работах и работах при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций представлено в приложении № 4 к настоящему Техническому заданию.Оплата услуг организации питания работников на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций производится по факту на основании фактических затрат, подтвержденных документально. Оплата оказанных Исполнителем Услуг осуществляется на основании полного комплекта документов (подписанный обеими Сторонами акт сдачи-приемки, составленный по форме согласно приложению № 6 к настоящему Договору, счет Исполнителя, счет-фактура) в течении 30 (тридцати) календарных дней после подписания Сторонами акта сдачи-приемки за соответствующий месяц и получения Заказчиком от Исполнителя счета, счета-фактуры путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 15 настоящего Договора.Оплата оказанных Исполнителем Услуг осуществляется на основании счета Исполнителя в течение 15 (Пятнадцати) рабочих дней после подписания обеими Сторонами акта сдачи-приемки за соответствующий месяц, составленного по форме согласно приложению № 6 к настоящему Договору, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 15 настоящего ДоговораРасчеты за оказанные победителем услуги, согласование объема работ, оформление актов сдачи-приемки оказанных услуг, актов сверки расчетов, подписание иных документов, связанных с оказанием услуг, осуществляет Ярославский филиал АО «ЖТК», направляющий заявку на оказание услуг.**2.1.5.4. Организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа), включая:**- приобретение необходимых продуктов;- приготовление, комплектование, доставку и выдачу наборов питания и питьевой воды (далее – набор питания). При исполнении договора на оказание услуг по организации питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, а также пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций от имени заказчика выступает Ярославский филиал АО «ЖТК».Исполнитель обязан организовать приготовление и доставку наборов питания к месту предоставления услуги питания не позднее 3 часов после получения заявки в случае задержке поезда или возникновении чрезвычайной ситуации. Заказчик направляет заявки Исполнителю посредством электронной почты, факсограммы или иной возможной для Заказчика корпоративной связи.Периодичность питания – каждые 4 часа.Примерный перечень набора питания представлен в пункте 4 приложения № 3 к настоящему Техническому заданию. Примерный перечень набора питания может быть изменен по согласованию заказчика и победителя при оказании услуг с сохранением энергетической ценности (калорийности) и стоимости набора питания. Оказание услуг осуществляется победителем по заявкам заказчика оформляемых по форме согласно приложению № 3 к договору на оказание услуг по организации питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, а также пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций.Расчеты за оказанные победителем услуги, согласование объема услуг, оформление актов сдачи-приемки оказанных услуг, актов сверки расчетов, подписание иных документов, связанных с оказанием услуг, осуществляет Ярославский филиал АО «ЖТК», направляющий заявку на оказание услуг. |
| **3. Требования к результатам** |
| Исполнитель должен оказать Услуги в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и требованиями договора на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге (приложение № 1.2 к конкурсной документации), заключенного в целях его реализации договоров по форме Приложений № 1-5 к договору на оказание услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге, и передать Заказчику результаты оказанных Услуг по актам сдачи-приемки в сроки, предусмотренные договорами.  |
| **4.****Место, условия и порядок оказания услуг** |
| 4.1. Место оказания услуг | Места оказания услуг на объектах общественного питания указаны в Приложении № 2 к настоящему Техническому заданию.Места оказания услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна», организация питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций. |
| 4.2. Условия оказания услуг | В соответствии с настоящим техническим заданием. |
| 4.3. Сроки оказания услуг | **Обеспечение условий функционирования объектов общественного питания АО «ЖТК»:**Срок оказания Услуг по договору на оказание услуг по обеспечению условий функционирования объектов общественного питания один год с момента подписания Комплексного договора.**Оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов:**Срок оказания Услуг по договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов один год с момента подписания Комплексного договора.**Организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа):**Срок оказания Услуг по договору на оказание услуг по организации питания пассажиров при задержке поездов более**-**х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) один год с момента подписания Комплексного договора.**Организации питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа):**Срок оказания Услуг по договору на оказание услуг по организации питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) один год с момента подписания Комплексного договора. |
| **5. Форма, сроки и порядок оплаты** |
| 5.1. Форма оплаты | Оплата осуществляется в безналичной форме путем перечисления средств на счет победителя. |
| 5.2. Авансирование | Авансирование не предусмотрено. |
| 5.3. Срок и порядок оплаты | Оплата за оказанные по договору услуги по пунктам 2.1.5.2, 2.1.5.3, 2.1.5.4 настоящего технического задания осуществляется ежемесячно на основании фактически оказанных услуг исходя из потребленных единиц услуг.1. **Оплата за** **обеспечение условий функционирования объектов общественного питания АО «ЖТК»** осуществляется Заказчиком ежемесячно по каждому объекту на основании полного комплекта документов (подписанный обеими Сторонами акт сдачи-приемки, составленный по форме согласно приложению № 3 к Договору, счет Исполнителя, счет-фактура) в размере, определенном в соответствии с пунктом 3.1 настоящего Договора, не позднее 30 (Тридцати) календарных дней после подписания обеими Сторонами акта сдачи-приемки, и получения Заказчиком от Исполнителя счета, счета-фактуры, путем перечисления денежных средств на расчетные счета Исполнителя\*.В случае, если объект функционировал неполный расчетный период (или с нарушением графика работы), стоимость Услуг за месяц определяется пропорционально отработанному объектом времени (кроме случаев, указанных в пункте 8.1 настоящего Договора). Отчет о времени функционирования объектов представляется ежемесячно по форме согласно приложению № 4 к настоящему Договору.2. **Оплата за организацию питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов** осуществляется ежемесячно на основании полного комплекта документов за фактически оказанные услуги рассчитывается по формуле: «**Плановый объем 1 х Цена 1 + Плановый объем 2 х Цена 2».**В случае, если фактические объемы заказа завтраков/ужинов (Фактический объем 1) и обедов (Фактический объем 2) отличаются от соответствующих Плановых объемов, фактическая цена Договора (Фактическая цена) определяется по формуле: **«Фактический объем 1 х Цена 1 + Фактический объем 2 х Цена 2».**Оплата оказанных Исполнителем Услуг осуществляется Заказчиком ежемесячно на основании полного комплекта документов (подписанный обеими Сторонами ежемесячный акт сдачи-приемки, составленный по форме согласно приложению № 6 к Договору, счет Исполнителя, счет-фактура, списки (ведомости) с подписями работников, указанных в пункте 2.3 настоящего договора) в течение 30 (Тридцати) календарных дней после подписания обеими Сторонами акта сдачи-приемки за соответствующий месяц и получения Заказчиком от Исполнителя счета, счета-фактуры, списков (ведомостей) с подписями работников, указанных в пункте 2.3 настоящего Договора, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.3. **Оплата за организацию питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа)** осуществляется на основании полного комплекта документов (подписанный обеими Сторонами акт сдачи-приемки , составленный по форме согласно приложению № 6 к Договору, счет Исполнителя, счет-фактура) в течении 30 (тридцати) календарных дней после подписания Сторонами акта сдачи-приемки за соответствующий месяц и получения Заказчиком от Исполнителя счета, счета-фактуры путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя\*.4. **Оплата за организацию питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа)** осуществляется на основании полного комплекта документов (подписанный обеими Сторонами акт сдачи-приемки оказанных Услуг (далее – акт сдачи-приемки), счет Исполнителя, счет-фактура) в течение 30 (Тридцати) календарных дней после подписания обеими Сторонами акта сдачи-приемки за соответствующий месяц и получения Заказчиком от Исполнителя счета и счета-фактуры путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя\*.\*Срок оплаты поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг) по договору (отдельному этапу договора), заключенному поставщиком (исполнителем, подрядчиком) с субъектом малого и среднего предпринимательства в целях исполнения договора, заключенного поставщиком (исполнителем, подрядчиком) с заказчиком, должен составлять не более 15 рабочих дней со дня подписания заказчиком документа о приемке товара (выполненной работы, оказанной услуги) по договору (отдельному этапу договора).В случае если победителем конкурса признан участник закупки, на стороне которого выступает несколько физических или юридических лиц, указанный срок оплаты применяется при условии, что все лица, выступающие на стороне победителя являются субъектами малого и среднего предпринимательства в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 11 декабря 2014 г. № 1352. |
| **6. Документы, предоставляемые в подтверждение соответствия предлагаемых участником услуг** |
| Предоставление документов в подтверждение соответствия предлагаемых участником услуг не требуется. |
| **7. Расчет стоимости услуг за единицу** |
| Цена каждого наименования услуг без учета НДС указывается участником в техническом предложении,оформленном в соответствии с приложением № 1.3 конкурсной документации. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Приложение № 1к Техническому заданию**Номенклатура и объем услуг и сведения о начальной (максимальной) цене договора****и расходах участника.**По условиям технического задания конкурсной документации победитель открытого конкурса берет на себя обязательство оказать услуги по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания на Северной железной дороге.Общественное питание, сокращенно общепит, представляет собой предприятия, занимающиеся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции, реализуемой потребителю. Комплексное обслуживание в сфере общественного питания на Северной железной дороге представляет собой оказание услуг на объектах общественного питания Заказчика, предприятия общепита, которые одновременно осуществляют функции нескольких специализированных предприятий питания, при этом в состав услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания включено:1. организация питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов.

Данный вид услуг предусматривает предоставление работникам, занятым на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, бесплатного горячего питания (завтрак/ужин, обед, но не более 3-х раз в сутки). Наборы питания в виде готовых блюд с разогревающим элементом и возможностью хранения в нерегулируемой атмосфере (пункт 2 приложения № 3 к настоящему Техническому заданию) используются в исключительных случаях, если с учетом погодных условий и дальности доставки не могут быть выполнены требования к условиям хранения и отпуска продукции общественного питания в соответствии с условиями Технического задания (пункт 2.1.5.2). 1. организация питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа).

Данный вид услуг предусматривает предоставление работникам, занятым на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) бесплатного горячего питания (завтрак, обед, ужин).1. обеспечение условий функционирования объектов общественного питания АО «ЖТК».

Данный вид услуг предусматривает предоставление победителем услуг питания непосредственно на объектах питания, указанных в приложении № 2 к настоящему техническому заданию. Питание оплачивается работниками самостоятельно;1. организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа).

Данный вид услуг предусматривает предоставление бесплатного питания пассажирам при задержке поездов более 4-х часов, пассажирам, оказавшимся в зоне чрезвычайных ситуаций (набор питания).**Начальная (максимальная) цена услуг организации питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, организации питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, организации питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование услуг** | **Вид питания (в соотв. с п. 2.1.5.2. – 2.1.5.4.)** | **Кол-во,**единица услуг (ориентировочная потребность Заказчика, может быть скорректирована) | **Начальная (максимальная) цена единицы услуг, в руб.** | **Начальная (максимальная) цена услуг, руб.** |
| Без учета НДС | С учетом НДС | Без учета НДС | С учетом НДС |
| организация питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов | х | завтрак (ужин) | 102 200 | 145,05 | 174,06 | 14 824 110,00 | 17 788 932,00 |
| х | обед | 102 800 | 206,67 | 248,00 | 21 245 676,00 | 25 494 811,20 |
| наборы питания в виде готовых блюд, включая разогревающий элемент (пункт 2.1.5.2 ТЗ – в искл. случаях) | завтрак (ужин) | Х | 139,86 | 167,83 | х | х |
| обед | Х | 296,44 | 355,73 | Х | х |
| **всего:** | **36 069 786,00** | **43 283 743,20** |
| организация питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | х | завтрак (ужин) | 3 000 | 145,05 | 174,06 | 435 150,00 | 522 180,00 |
| х | обед | 3 000 | 206,67 | 248,00 | 620 010,00 | 744 012,00 |
| **всего:** | **1 055 160,00** | **1 266 192,00** |
| организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | х | набор питания | 15 500 | 266,40 | 319,68 | 4 129 200,00 | 4 955 040,00 |
| **всего:** | **41 254 146,00** | **49 504 975,20** |

Приложение № 2 к Техническому заданию **Перечень объектов общественного питания[[3]](#footnote-3), условия функционирования которых обеспечивает Исполнитель в рамках оказания услуг по комплексному обслуживанию в сфере общественного питания**

| № объекта по Классиф | № п/п | Категория обьекта | Адрес | Наименование объекта недвижимости согласно правоустанавливающих и правоудостоверяющих документов | Тип объекта (здание/помещение) | График работы | Принцип работы | Площадь, кв.м. | Стоимость услуги с НДС, руб. в год | Постоянная арендная плата, с НДС руб. в год | Переменная арендная плата на 2020 год |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| СВ76ПСР01 | 1 | Столовая № 7, г. Ярославль (Производственная столовая) | Ярославская обл., г.Ярославль, ул.Угличская, д.55 | Помещения | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 101,70 | 3 289 875,72 | 429 682,50 | 235 913,27 |
| СВ76ПСР01 | 2 | Филиал столовой № 7, г. Данилов (Производственная столовая) | Ярославская обл., Даниловский р-н, г.Данилов ул.Деповская, д.30г | Здание экипировки локомотивов | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 47,30 | 5 219 155,04 | 101 458,50 | 115 858,39 |
| СВ76ПСР02 | 3 | Столовая № 5, г. Ярославль (Производственная столовая) | Ярославская обл., г.Ярославль, Тутаевское шоссе, 74 | Учебный корпус | Нежилое помещение | 08 ч 00 мин - 15 ч 00 мин; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на сырье | 582,70 | 2 492 824,72 | 2 126 855,00 | 487 552,60 |
| СВ37ПСР01 | 4 | Столовая № 2, ст. Иваново-Сортировочная (Производственная столовая) | Ивановская обл., г.Иваново, 3-я ул.Чайковского, д.6г | Здание локомотивного депо Иваново | Нежилое помещение | 08 ч 00 мин - 15 ч 00 мин; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на сырье | 689,44 | 740 255,16 | 1 914 574,88 | 1 013 699,80 |
| СВ44ПСР01 | 5 | Столовая № 2, г. Шарья (Производственная столовая) | Костромская обл., г.Шарья ул. Вокзальная, 19 | Здание столовой и бухгалтерии | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 145,50 | 2 513 504,87 | 415 548,00 | 104 489,07 |
| СВ35ПСР01 | 6 | Столовая № 6 локом. Депо, г. Череповец (Производственная столовая) | Вологодская обл., г.Череповец, ул.Осенняя, д.13 | Столовая | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 133,80 | 5 099 449,20 | 281 515,20 | 369 679,31 |
| СВ44ПСР01 | 7 | Столовая № 7, г. Буй (Производственная столовая) | Костромская обл., г.Буй, ул.Объездной проезд, д.2 | Здание столовой  | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 151,90 | 2 891 681,32 | 432 003,60 | 401 531,37 |
| СВ35ПСР02 | 8 | Столовая № 8, г. Вологда (Производственная столовая) | Вологодская обл., г.Вологда, ст.Лоста | Административно-бытовой корпус | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 143,60 | 6 432 985,92 | 352 107,20 | 91 026,41 |
| СВ29ПСР01 | 9 | Столовая № 1, г. Няндома (Производственная столовая) | Архангельская обл., Няндомский р-н, г.Няндома, ул.Партизанская, д.12, стр.37 | Здание столовой | Нежилое помещение | 09 ч 00 мин - 20 ч 00 мин, пер. 14-15; без выходных | работающий только на сырье | 102,40 | 0 | 231 628,80 | 48 260,51 |
| СВ29ПСР03 | 10 | Столовая № 8, ст. Исакогорка (Производственная столовая) | Архангельская обл., г.Архангельск, округ Исакогорский, ул.Третья линия, д.52, корп.1 | Здание столовой | Нежилое помещение | 08 ч 00 мин - 16 ч 00 мин, пер.13-14; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на сырье | 111,60 | 419 132,33 | 427 093,20 | 105 282,37 |
| СВ11ПСР01 | 11 | Столовая № 4, г. Сосногорск (Производственная столовая) | Республика Коми, г.Сосногорск, ул.Набережная, 134 | Здание столовой | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 94,60 | 1 705 685,17 | 225 431,80 | 228 327,44 |
| СВ11ПСР02 | 12 | Столовая локом. Депо ст. Печора (Буфет) | Республика Коми, г. Печора, ул .Железнодорожная, д.34Б | Здание столовой депо | Нежилое помещение | 08 ч 00 мин - 15 ч 00 мин; выходной воскресенье | работающий только на полуфабрикатах (доготовочный) | 92,50 | 1 312 171,57 | 173 992,50 | 62 595,11 |
| СВ29ПСР04 | 13 | Столовая локом. Депо, п. Вычегодский (Производственная столовая) | Архангельская обл., г.Котлас, пос.Вычегодский, ул.Привокзальная, д.1в корп.15 | Здание столовой и административного здания | Нежилое помещение | 07 ч 00 мин - 15 ч 00 мин; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на сырье | 95,00 | 170 651,39 | 126 445,00 | 54 155,91 |
| СВ76ПСР03 | 14 | Столовая № 9 в административном здании упр.дороги, г. Ярославль (Производственная столовая) | Ярославская обл., г.Ярославль, Волжская наб., д.59 | Административное здание | Нежилое помещение |  11 ч 00 мин - 16 ч 00 мин; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на сырье | 511,10 | 2 160 715,45 | 1 678 963,50 | 1 133 785,10 |
| СВ76ПСР04 | 15 | Буфет столовой №1, г. Ярославль (Буфет) | Ярославская обл., г.Ярославль, ул.Свободы, д.72 | Здание отделения дороги | Нежилое помещение | 08 ч 00 мин - 16 ч 00 мин; выходные – суббота, воскресенье | работающий только на полуфабрикатах (доготовочный) | 53,30 | 607 453,92 | 237 824,60 | 78 164,39 |
| СВ35ДСР01 | 16 | Столовая №5, ст. Вологда (Столовая ДОЛБ) | Вологодская обл., г.Вологда, ул.Можайского, д.20 | Комнаты отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 153,10 | 3 803 614,16 | 467 108,10 | 162 739,53 |
| СВ29ДСР01 | 17 | Столовая № 4, ст. Коноша (Столовая ДОЛБ) | Архангельская обл., Коношский муниципаоьный район, МО "Коношское", рп.Коноша, ул.Печорская, д.23, стр.1 | Здание дома отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 157,80 | 6 511 265,62 | 278 674,80 | 97 315,61 |
| СВ29ДСР02 | 18 | Столовая № 6, ст. Обозерская (Столовая ДОЛБ) | Архангельская обл., Плесецкий р-н, рп.Обозерский, ул.Лесная, д.34, пом.2-Н | Нежилое помещение | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 174,90 | 5 125 919,42 | 306 424,80 | 107 848,29 |
| СВ29ДСР03 | 19 | Столовая № 11, ст. Малошуйка (Столовая ДОЛБ) | Архангельская обл., Онежский р-н, пос.Малошуйка, ул.Ленина, д.101б | Здание дома отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 151,60 | 4 577 469,68 | 268 938,40 | 98 093,53 |
| СВ29ДСР04 | 20 | Буфет ДОЛБ, ст. Кулой (Столовая ДОЛБ) | Архангельская обл., Вельский р-н, п.Кулой, ул.Локомотивная, д.3, стр.1 | Здание административно-бытового корпуса локомотивного депо Сольвычегодск ст.Кулой | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 60,60 | 1 461 119,27 | 116 049,00 | 28 132,83 |
| СВ29ДСР05 | 21 | Столовая ДОЛБ, п. Вычегодский (Столовая ДОЛБ) | Архангельская обл., г.Котлас, п.Вычегодский, ул.Парковая, д.7 | Здание административно-бытовое | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 248,40 | 1 330 529,12 | 358 938,00 | 140 228,94 |
| СВ11ДСР01 | 22 | Столовая ДОЛБ, ст. Микунь (Столовая ДОЛБ) | Республика Коми, Усть-Вымский р-н, г.Микунь, ул.Дзержинского д.25 | Здание дома отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 170,80 | 5 249 723,00 | 216 062,00 | 66 616,05 |
| СВ11ДСР02 | 23 | Столовая ДОЛБ, ст. Инта (Столовая ДОЛБ) | Республика Коми, пгт.Верхняя Инта, ул.Маяковского, д.1 | Здание дома отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 141,30 | 1 284 847,04 | 147 093,30 | 80 287,68 |
| СВ11ДСР03 | 24 | Столовая ДОЛБ, ст. Печора (Столовая ДОЛБ) | Республика Коми, ст.Печора, пер. Советский, д.6 | Здание дома отдыха локомотивных бригад | Нежилое помещение | 00 ч 00 мин - 24 ч 00 мин; без выходных | работающий только на сырье | 173,60 | 1 792 056,52 | 306 056,80 | 126 040,41 |
| СВ11ПБР01 | 25 | Буфет в общежитии ПЧ-37, г. Воркута (Буфет) | Республика Коми, г.Воркута, ст.Елецкая | Здание общежития | Нежилое помещение | 06 ч 00 мин - 19 ч 00 мин; суббота: 10-16; выходной - воскресенье | работающий только на полуфабрикатах (доготовочный) | 18,00 | 1 361 136,76 | 43 938,00 | 10 543,42 |

Приложение № 3к Техническому заданию 1. **Примерный рацион питания для работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, рассчитанный по ценам для Октябрьской железной дороги**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Выход в граммах** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал** | **Стоимость в рублях (без НДС)** |
|
| **4-я группа интенсивного труда, дифференцированного в зависимости от энергозатрат /работники тяжелого физического труда/ (организация питания работников, занятых на ремонте пути в "окна" продолжительностью не менее 4 часов)** |
| **Завтрак /Ужин** |  |  |  |  |  |  |
| - Салат из белокоч. капусты с морковью | 100 | 1,40 | 4,10 | 3,30 | 57,00 | 11,23 |
| - Сыр | 50 | 11,50 | 14,50 | 0,00 | 180,00 | 11,04 |
| - Рыба жареная | 100 | 19,50 | 6,80 | 4,10 | 156,00 | 48.74 |
| - с картофелн. пюре | 150 | 3,17 | 8,30 | 21,75 | 177,10 | 18,14 |
| - Напиток яблочный | 200 | 0,10 | 0,00 | 26,40 | 102,00 | 7,30 |
| - Хлеб | 60 пшен. | 4,80 | 1,70 | 30,20 | 151,00 | 4,88 |
| 40 ржан. |
| **Итого:** |  | **40,47** | **35,40** | **85,75** | **823,10** | **101,33** |
| Расходы на доставку к месту проведения работРентабельность на доставку**Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | 37,201,49**38,69** |  |  |  |  | **25,48** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **140,02** |  |  |  |  | **108,72** |
|  **Обед** |  |  |  |  |  |  |
| - Салат мясной | 150 | 13,70 | 35,10 | 9,10 | 408,00 | 31,70 |
| Щи из капусты картофель, мясо | 250/12.5 | 2,40 | 5,20 | 10,30 | 100,00 | 32,59 |
|
| - Курица жарен. | 75 | 18,20 | 12,00 | 0,50 | 180,00 | 40,70 |
| - Каша гречневая | 150 | 8,44 | 10,81 | 41,30 | 300,00 | 14,12 |
| - Компот из св.фруктов | 200 | 0,40 | 35,50 | 8,00 | 143,00 | 11,20 |
| - Кекс творожный | 100 | 22,30 | 33,50 | 17,20 | 282,00 | 18,07 |
| - Хлеб | 50 ржан. | 3,00 | 0,90 | 21,00 | 125,00 | 2,84 |
| **Итого:** |  | **68,44** | **133,01** | **107,40** | **1538,00** | **151,22** |
| Расходы на доставку к месту проведения работ | 46,68 |
| Рентабельностьна доставку | 1,87 |
| **Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | **48,55** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **199,77** |

**2. Примерный состав наборов питания в виде готовых блюд для работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов, рассчитанный по ценам для Октябрьской железной дороги**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Выход в граммах** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал** | **Стоимость в рублях (без НДС)** |
| **4-я группа интенсивного труда, дифференцированного в зависимости от энергозатрат /работники тяжелого физического труда/ (организация питания работников, занятых на ремонте пути в "окна" продолжительностью не менее 4 часов)** |
| **Завтрак /Ужин** |
| Каша гречневая с говядиной | 325 | 23,72 | 68,9 | 63,8 | 716 | 82,40 |
| Хлеб | 60 пшен. | 4,8 | 1,7 | 30,2 | 151 | 5,80 |
| 40 ржан. |
| Вода питьевая | 500 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,03 |
| Дорожный набор |   |   |   |   |   | 4,20 |
| **Итого:** |  | **28,52** | **70,6** | **94** | **867** | **107,43** |
| Расходы на доставку к месту проведения работ | 28,38 |
| Рентабельностьна доставку | 1,14 |
| **Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | **29,52** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **136,94** |
| **Обед** |
| Говядина тушеная, ГОСТ | 250 | 6,8 | 11,9 | 12,3 | 404 | 91,26 |
| Плов с говядиной | 325 | 27,9 | 42,3 | 55,6 | 782,5 | 82,47 |
| Хлеб | 90 пшенич. 60 ржан. | 7,2 | 2,5 | 45 | 225 | 8,94 |
| Вода питьевая | 500 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 15,00 |
| Дорожный набор |   |   |   |   |   | 4,25 |
| Разогревающий элемент |   |   |   |   |   | 42,29 |
| **Итого:** |   | **41,9** | **56,7** | **112,9** | **1411,5** | **244,21** |
| Расходы на доставку к месту проведения работ | 46,68 |
| Рентабельность на доставку | 1,87 |
| **Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | **48,55** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **292,76** |

**3. Примерный рацион питания для работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций в границах железной дороги, рассчитанный по ценам для Октябрьской железной дороги**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Выход в граммах** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Ккал** | **Стоимость в рублях (без НДС)** |
|
| **4-я группа интенсивного труда, дифференцированного в зависимости от энергозатрат /работники тяжелого физического труда/ (организация питания работников, занятых на ремонте пути в "окна" продолжительностью не менее 4 часов)** |
| **Завтрак /Ужин** |  |  |  |  |  |  |
| - Салат из белокоч. капусты с морковью | 100 | 1,40 | 4,10 | 3,30 | 57,00 | 11,23 |
| - Сыр | 50 | 11,50 | 14,50 | 0,00 | 180,00 | 11,04 |
| - Рыба жареная | 100 | 19,50 | 6,80 | 4,10 | 156,00 | 48.74 |
| - с картофелн. пюре | 150 | 3,17 | 8,30 | 21,75 | 177,10 | 18,14 |
| - Напиток яблочный | 200 | 0,10 | 0,00 | 26,40 | 102,00 | 7,30 |
| - Хлеб | 60 пшен. | 4,80 | 1,70 | 30,20 | 151,00 | 4,88 |
| 40 ржан. |
| **Итого:** |  | **40,47** | **35,40** | **85,75** | **823,10** | **101,33** |
| Расходы на доставку к месту проведения работРентабельность на доставку**Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | 37,201,49**38,69** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **140,02** |
|  **Обед** |
| - Салат мясной | 150 | 13,70 | 35,10 | 9,10 | 408,00 | 31,70 |
| Щи из капусты картофель, мясо | 250/12.5 | 2,40 | 5,20 | 10,30 | 100,00 | 32,59 |
|
| - Курица жарен. | 75 | 18,20 | 12,00 | 0,50 | 180,00 | 40,70 |
| - Каша гречневая | 150 | 8,44 | 10,81 | 41,30 | 300,00 | 14,12 |
| - Компот из св.фруктов | 200 | 0,40 | 35,50 | 8,00 | 143,00 | 11,20 |
| - Кекс творожный | 100 | 22,30 | 33,50 | 17,20 | 282,00 | 18,07 |
| - Хлеб | 50 ржан. | 3,00 | 0,90 | 21,00 | 125,00 | 2,84 |
| **Итого:** |  | **68,44** | **133,01** | **107,40** | **1538,00** | **151,22** |
| Расходы на доставку к месту проведения работ | 46,68 |
| Рентабельностьна доставку | 1,87 |
| **Итого расходы на доставку к месту проведения работ с рентабельностью** | **48,55** |
| **ИТОГО стоимость единицы услуг** | **199,77** |

**4. Примерный состав набора питания для****пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Набор питания** | **Единица изм.** | **Состав набора питания** | **Вес****(объ-ем, количество)** | **Цена в руб. (без НДС)** | **Цена в руб. (с НДС 20%)[[4]](#footnote-4)** |
| **1.** | Набор № 1 (консервы с крупами с использованием беспламенного нагревателя пищи (БНП) | единица | Консервы мясные с крупами/мясорастительные | 340 г | **266,40** | **319,68** |
| Консервы Паштет | 250 г |
| Вода (негазированная) | 0,5 л |
| Галеты | 50 гр |
| Дорожный набор (нож, вилка, салфетка | 1 |
| Перец/соль | 1 |
| Разогревающий элемент | 1 |
| **2.** | Набор № 2 (консервы с крупами без использования беспламенного нагревателя пищи (БНП) | единица | Консервы мясные с крупами/мясорастительные | 340 г | **222,06** | **266,47** |
| Консервы Паштет | 250 г |
| Вода (негазированная) | 0,5 л |
| Галеты | 50 гр |
| Дорожный набор (нож, вилка, салфетка | 1 |
| Перец/соль | 1 |
| **3.** | Набор № 3 (Сухой паек) | единица | Лапша (пюре) быстрого приготовления | 90 гр | **134,94** | **161,93** |
| Вода (негазированная) | 0,5 л |
| Галеты | 50 гр |
| Дорожный набор (нож, вилка, салфетка | 1 |

Приложение № 4 к Техническому заданию**Примерное 10-дневное меню обедов при 8-часовом рабочем периоде (на ремонте пути в «окна», на аварийно-восстановительных работах и работах при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Ингредиенты рецептурных блюд | Масса брутто, г | Выход блюд и масса, нетто, г | Калорийность,ккал | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г |
| **Обед 1** |  |  |  | 1534 | 53 | 42 | 228 |
| Салат из свежей капусты с растительным маслом |  |  | 100/5 | 70 | 2 | 5 | 4 |
|  | Капуста белокочанная  | 115 | 92 | 25 | 2 | 0 | 4 |
|  | Лук зеленый  | 10 | 7.7 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 5 | 5 | 45 | 0 | 5 | 0 |
|  | Кислота лимонная | 8 | 7.7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Суп картофельный с макаронами |  |  | 300 | 153 | 5 | 3 | 25 |
|  | Бульон мясной | 225 | 225 | 9 | 1 | 0 | 0 |
|  | Лук репчатый | 14 | 12 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь | 15 | 12 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Маргарин | 3 | 3 | 22 | 0 | 2 | 0 |
|  | Макароны | 12 | 12 | 40 | 1 | 0 | 8 |
|  | Картофель | 115 | 90 | 72 | 2 | 0 | 15 |
| Курица отварная |  |  | 125 | 340 | 26 | 26 | 1 |
|  | Цыплята-бройлеры | 218 | 157 | 338 | 26 | 26 | 1 |
|  | Лук репчатый | 4 | 3.5 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Рис отварной с маслом сливочным |  |  | 200/5 | 268 | 5 | 5 | 51 |
|  | Масло сливочное | 5 | 5 | 33 | 0 | 4 | 0 |
|  | Крупа рисовая | 71 | 71 | 235 | 5 | 1 | 51 |
|  | Вода | 150 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Яблоки сушеные | 23 | 23 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 84 | 100 | 264 | 7 | 3 | 51 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Яблоки свежие |  | 224 | 200 | 90 | 1 | 1 | 20 |
| **Обед 2** |  |  |  | 1386 | 40 | 46 | 201 |
| Салат из свеклы с маслом растительным |  |  | 100 | 125 | 2 | 8 | 11 |
|  | Масло растительное | 8 | 8 | 76 | 0 | 8 | 0 |
|  | Свекла  | 146 | 117 | 49 | 2 | 0 | 11 |
| Суп овощной на мясном бульоне со сметаной мясом |  |  | 300/10/15 | 163 | 8 | 9 | 14 |
|  | Бульон мясной | 225 | 225 | 9 | 1 | 0 | 0 |
|  | Капуста белокочанная  | 30 | 24 | 6 | 0 | 0 | 1 |
|  | Лук репчатый  | 14 | 12 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь  | 16 | 12 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Горошек консервированный | 9 | 9 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Маргарин столовый | 3 | 3 | 22 | 0 | 2 | 0 |
|  | Картофель свежий | 91 | 60 | 48 | 1 | 0 | 10 |
|  | Сметана  | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Говядина  | 33 | 24,3(сырая) | 48 | 4 | 3 | 0 |
| Тефтели мясные |  |  | 100 | 248 | 13 | 15 | 14 |
|  | Хлеб  | 13 | 13 | 35 | 1 | 0 | 7 |
|  | Мука пшеничная  | 7 | 6,7 | 22 | 1 | 0 | 3 |
|  | Лук репчатый свежий | 40 | 33.3 | 14 | 0 | 0 | 3 |
|  | Маргарин столовый | 10 | 10 | 74 | 0 | 8 | 0 |
|  | Говядина  | 86 | 63.3 | 103 | 11 | 6 | 0 |
|  | Вода | 20 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Баклажаны тушеные с помидорами |  |  | 200 | 196 | 3 | 13 | 16 |
|  | Помидоры свежие | 94 | 79 | 18 | 1 | 0 | 3 |
|  | Чеснок | 4 | 3.3 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Соус «южный» | 33 | 33 | 33 | 1 | 0 | 7 |
|  | Масло растительное | 12.5 | 12.5 | 114 | 0 | 12 | 0 |
|  | Баклажаны свежие | 153 | 112,7 | 29 | 1 | 0 | 6 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20.0 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Смесь сухофуктов | 23 | 23.0 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 87 | 100 | 264 | 7 | 3 | 51 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Яблоки свежие |  | 224 | 200 | 90 | 0,8 | 0,8 | 19,6 |
| **Обед 3** |  |  |  | 1440 | 51 | 48 | 186 |
| Сельдь с луком  |  |  | 50/25 | 128 | 9 | 10 | 1 |
|  | Сельдь | 100 | 50 | 123 | 9 | 10 | 0 |
|  | Лук зеленый | 31 | 25 | 5 | 0 | 0 | 1 |
| Щи из свежей капусты на мясном бульоне со сметаной и мясом |  |  | 300/10/15 | 152 | 8 | 8 | 11 |
|  | Бульон мясной | 240 | 240 | 10 | 1 | 0 | 0 |
|  | Капуста белокочанная  | 72 | 60 | 16 | 1 | 0 | 3 |
|  | Лук репчатый | 14 | 12 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь | 15 | 12 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Маргарин  | 3 | 3 | 22 | 0 | 2 | 0 |
|  | Картофель | 46 | 36 | 29 | 1 | 0 | 6 |
|  | Петрушка корень | 4 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Сметана  | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Говядина | 33 | 24,3(сырая) | 48 | 4 | 3 | 0 |
| Куриное филе жареное |  |  | 80 | 300 | 15 | 22 | 8 |
|  | Хлеб пшеничный | 16 | 16 | 42 | 1 | 0 | 2 |
|  | Масло сливочное  | 11 | 10.7 | 71 | 0 | 8 | 0 |
|  | Цыплята-бройлеры | 241 | 74 | 177 | 13 | 14 | 1 |
|  | Яйцо | 6 | 6.4 | 10 | 1 | 1 | 0 |
| Картофель отварной со сливочным. маслом |  |  | 200/5 | 198 | 4 | 4 | 34 |
|  | Масло сливочное  | 5 | 5 | 33 | 0 | 4 | 0 |
|  | Картофель | 323 | 206 | 165 | 4 | 1 | 34 |
| Кисель из сухофруктов |  |  | 200 | 139 | 0.7 | 0 | 34 |
|  | Сахар | 15 | 15 | 60 | 0 | 0 | 15 |
|  | Сухофрукты | 25 | 25 | 53 | 1 | 0 | 13 |
|  | Крахмал картофельный | 8 | 8 | 26 | 0 | 0 | 6 |
|  | Вода | 220 | 220 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 84 | 84 | 222 | 6 | 2 | 43 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 6.7 | 1.2 | 44 |
| Апельсин |  | 260 | 200 | 80 | 2 | 0 | 16 |
| **Обед 4** |  |  |  | 1394 | 49 | 27 | 233 |
| Морковь тушеная в молочном соусе |  |  | 100 | 80 | 3 | 3 | 10 |
|  | Молоко | 33 | 33.3 | 17 | 1 | 1 | 2 |
|  | Морковь | 120 | 100 | 34 | 1 | 0 | 7 |
|  | Масло сливочное | 3 | 3.3 | 22 | 0 | 2 | 0 |
|  | Мука пшеничная | 2 | 2 | 7 | 0 | 0 | 1 |
| Суп грибной с картофелем на мясном бульоне со сметаной |  |  | 300/10 | 130 | 3 | 5 | 18 |
|  | Лук репчатый | 13 | 11 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь | 13 | 11 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Масло растительное | 3 | 3 | 25 | 0 | 3 | 0 |
|  | Картофель  | 149 | 95 | 76 | 2 | 0 | 15 |
|  | Петрушка корень  | 4 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Грибы сушеные  | 3 | 2.7 | 4 | 1 | 0 | 0 |
|  | Вода | 178 | 178 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Сметана  | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
| Ромштекс из говядины |  |  | 80 | 220 | 21 | 11 | 10 |
|  | Говядина | 124 | 91.5 | 95 | 19 | 2 | 0 |
|  | Сухари панировочные | 14 | 14 | 47 | 2 | 0 | 10 |
|  | Маргарин | 8 | 7.7 | 69 | 0 | 8 | 0 |
|  | Яйцо | 1/8 шт | 5.1 |  |  |  |  |
| Макароны отварные с маслом сливочным |  |  | 200/5 | 269 | 7 | 5 | 49 |
|  | Макароны | 70 | 70 | 236 | 7 | 1 | 49 |
|  | Масло сливочное | 5 | 5 | 33 | 0 | 4 | 0 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Смесь сухофруктов | 23 | 23 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 | 100 | 264 | 7 | 3 | 51 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Яблоки свежие |  | 224 | 200 | 90 | 1 | 1 | 20 |
| **Обед 5** |  |  |  | 1256 | 69,3 | 30,7 | 196,4 |
| Огурец |  | 107 | 100 | 14 | 1 | 0 | 3 |
| Борщ со сметаной и мясом на мясном бульоне |  |  | 300/10/15 | 160 | **5** | 9 | 13 |
|  | Сметана | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Бульон мясной | 196 | 196 |  |  |  |  |
|  | Сахар | 2 | 2,3 | 12 | 0 | 0 | 3 |
|  | Капуста белокочанная  | 23 | 18,6 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Лук репчатый  | 11 | 9,3 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь  | 12 | 9,3 | 3 | 0 | 0 | 1 |
|  | Маргарин  | 5 | 4.6 | 34 | 0 | 4 | 0 |
|  | Картофель  | 29 | 18.6 | 15 | 0 | 0 | 3 |
|  | Свекла  | 49 | 37,2 | 16 | 1 | 0 | 3 |
|  | Томатное пюре | 9 | 9 | 6 | 0 | 0 | 1 |
|  | Петрушка корень  | 3 | 2,3 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Уксус 3% | 4 | 3,7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Говядина | 33 | 24,3(сырая) | 48 | 4 | 3 | 0 |
| Рулет мясной с яйцом  |  |  | 120 | 211 | 44 | 10 | 11 |
|  | Хлеб пшеничный | 13 | 12,5 | 33 | 1 | 0 | 6 |
|  | Сухари панировочные  | 3 | 3.2 | 11 | 0 | 0 | 2 |
|  | Масло сливочное  | 4 | 4,2 | 4 | 27 | 0 | 3 |
|  | Говядина | 84 | 62,9 | 102 | 11 | 6 | 0 |
|  | Яйцо сырое  | 1 шт | 38,7 | 61 | 5 | 4 | 0 |
|  | Вода | 19 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Картофельное пюре |  |  |  | 200 | 4 | 7 | 29 |
|  | Молоко | 30 | 30 | 17 | 1 | 1 | 1 |
|  | Масло сливочное | 7 | 7 | 46 | 0 | 5 | 0 |
|  | Картофель  | 238 | 171 | 137 | 3 | 1 | 28 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20.0 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Смесь сухофуктов | 23 | 23.0 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 87 | 87 | 231 | 6,6 | 2,5 | 44,4 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 6.7 | 1.2 | 44 |
| Яблоки свежие |  | 224 | 200 | 90 | 1 | 1 | 20 |
| **Обед 6** |  |  |  | 1470 | 47 | 44 | 213 |
| салат из квашеной капусты с зеленым луком |  |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Лук зеленый | 13 | 10 | 3 | 0 | 0 | 1 |
|  | Капуста квашеная | 81 | 81 | 3 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 5 | 5 | 90 | 0 | 10 | 0 |
|  | сахар | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Рассольник со сметаной и мясом |  |  | 300/10/15 | 229 | 9 | 10 | 25 |
|  | Бульон мясной | 240 | 240 | 10 | 1 | 0 | 0 |
|  | Лук репчатый  | 11 | 9.6 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь  | 17 | 14 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Огурцы соленые | 18 | 18 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 4 | 3.6 | 33 | 0 | 4 | 0 |
|  | Крупа перловая | 12 | 12 | 38 | 1 | 0 | 8 |
|  | Картофель | 117 | 91.2 | 73 | 2 | 0 | 15 |
|  | Сметана | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Говядина  | 33 | 24,3(сырая) | 48 | 4 | 3 | 0 |
| Блинчики с мясным фаршем |  | 150 | 150 | 417 | 19 | 20 | 38 |
|  | Молоко  | 58 | 57,8 | 35 | 2 | 2 | 3 |
|  | Сахар  | 3 | 2,8 | 11 | 0 | 0 | 3 |
|  | Лук репчатый свежий  | 6 | 4,7 | 4,7 | 2 | 0 | 0 |
|  | Маргарин  | 10 | 10 | 74 | 0 | 8 | 0 |
|  | Масло растительное | 2 | 1,8 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Мука пшеничная  | 47 | 46,8 | 155 | 5 | 1 | 32 |
|  | Говядина  | 82 | 60,4 | 98 | 11 | 6 | 0 |
|  | Яйцо сырое  | 2/5шт | 16,4 | 26 | 2 | 2 | 0 |
|  | Вода | 58 | 58 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20.0 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Смесь сухофуктов | 23 | 23.0 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 | 100 | 264 | 7 | 3 | 51 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Апельсин |  | 260 | 200 | 80 | 2 | 0 | 16 |
| **Обед 7** |  |  |  | 1334 | 37 | 45 | 185 |
| Помидоры свежие |  | 118 | 100 | 23 | 1 | 0 | 4 |
| Суп с рыбными консервами картофельный |  |  | 300 | 169 | 10 | 6 | 18 |
|  | Лук репчатый свежий | 11 | 9.6 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь красная | 17 | 14.4 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Петрушка зелень | 4 | 3.6 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 4 | 3.6 | 33 | 0 | 4 | 0 |
|  | Картофель  | 123 | 96 | 77 | 2 | 0 | 16 |
|  | Горбуша в собственном соку  | 36 | 36 | 49 | 8 | 2 |  |
|  | Вода | 240 | 240 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Капуста тушеная |  |  | 200 | 125 | 4 | 5 | 15 |
|  | Капуста белокочанная свежая | 198 | 165,2 | 45 | 3 | 0 | 8 |
|  | Лук репчатый | 7 | 5,8 | 2 | 0 | 0 | 1 |
|  | Масло растительное | 5 | 5,2 | 47 | 0 | 5 | 0 |
|  | Томатное пюре | 9 | 8,7 | 6 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь | 4 | 2,9 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Сахар | 5 | 4,6 | 19 | 0 | 0 | 5 |
|  | Уксус | 5 | 4,6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Котлеты из свинины |  |  | 80 | 355 | 9 | 30 | 12 |
|  | Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 32 | 1 | 0 | 5 |
|  | Сухари панировочные | 8 | 8 | 27 | 1 | 0 | 3 |
|  | Свинина  | 70 | 59,2 | 249 | 7 | 25 | 0 |
|  | Лук репчатый | 9 | 8 | 3 | 0 | 0 | 1 |
|  | Вода | 11 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 5 | 4,8 | 44 | 0 | 5 | 0 |
| Компот из сухофруктов |  |  | 200 | 129 | 1 | 0 | 32 |
|  | Сахар | 20 | 20.0 | 80 | 0 | 0 | 20 |
|  | Смесь сухофуктов | 23 | 23.0 | 49 | 1 | 0 | 12 |
|  | Вода | 180 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 86 | 86 | 226 | 6 | 2 | 43 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Яблоки свежие |  | 224 | 200 | 90 | 1 | 1 | 20 |
| **Обед 8** |  |  |  | 1103 | 29 | 26 | 179 |
| Редис с маслом растительным |  |  | 100/5 | 66 | 1 | 5 | 4 |
|  | Редис | 125 | 100 | 21 | 1 | 0 | 4 |
|  | Масло растительное | 5 | 5 | 45 | 0 | 5 | 0 |
| Борщ со сметаной и мясом на  |  |  | 300/10/15 | 164 | 7 | 9 | 13 |
|  | Сметана | 10 | 10 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Бульон мясной | 196 | 196 |  |  |  |  |
|  | Сахар | 2,3 | 2,3 | 12 | 0 | 0 | 3 |
|  | Капуста белокочанная свежая | 23 | 18,6 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Лук репчатый свежий | 11 | 9,3 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь свежая  | 12 | 9,3 | 3 | 0 | 0 | 1 |
|  | Маргарин  | 5 | 4,6 | 34 | 0 | 4 | 0 |
|  | Картофель  | 29 | 18,6 | 15 | 0 | 0 | 3 |
|  | Свекла  | 49 | 37,2 | 16 | 1 | 0 | 3 |
|  | Томатное пюре | 9 | 9 | 6 | 0 | 0 | 1 |
|  | Петрушка корень  | 3 | 2,3 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Уксус 3% | 4 | 3,7 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Говядина | 33 | 24,3(сырая) | 48 | 4 | 3 | 0 |
| Рыба жареная |  |  | 100 | 283 | 24 | 18 | 6 |
|  | Масло растительное | 10 | 9.7 |  |  |  |  |
|  | Мука пшеничная  | 10 | 9.7 |  |  |  |  |
|  | Горбуша  | 122 | 111.3 |  |  |  |  |
| Картофель отварной со сливочным маслом |  |  | 200/5 | 198 | 4 | 4,6 | 34 |
|  | Масло сливочное  | 5 | 5 | 33 | 0 | 3,6 | 0 |
|  | Картофель  | 317 | 206,4 | 165 | 4 | 1 | 34 |
| Напиток клюквенный  |  |  | 200 | 67 | 0 | 0 | 16 |
|  | Сахар | 15 | 15.0 | 60 | 0 | 0 | 15 |
|  | Клюква | 25 | 25.0 | 7 | 0 | 0 | 1 |
|  | Вода | 203 | 203 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 82 | 82 | 216 | 6 | 2 | 42 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Ватрушка |  |  | 75 | 178 | 7 | 5 | 26 |
|  | Вода | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Творог  | 19 | 18,6 | 30 | 3 | 2 | 0 |
|  | Сахар | 4,4 | 4,4 | 17 | 0 | 0 | 4 |
|  | Масло сливочное | 3 | 2,6 | 17 | 0 | 2 | 0 |
|  | Мука пшеничная | 31 | 31,2 | 104 | 3 | 0 | 22 |
|  | Яйцо | 1/8шт | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Дрожжи прессованные. | 0,8 | 0,8 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| **Обед 9** |  |  |  | 1449 | 48 | 44 | 207 |
| Салат из свеклы с сыром , майонезом и чесноком |  |  | 100 | 228 | 7 | 19 | 7 |
|  | Сыр голландский | 26 | 25 | 94 | 6 | 8 | 0 |
|  | Майонез  | 17 | 16.5 | 103 | 0 | 11 | 0 |
|  | Свекла  | 94 | 74,4 | 31 | 1 | 0 | 7 |
| Суп с рисовой крупой на мясном бульоне |  |  | 300 | 94 | 3.3 | 2.5 | 14 |
|  | Бульон | 300 | 300 | 13 | 2 | 1 | 0 |
|  | Лук репчатый | 10 | 9 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Масло сливочное | 2.4 | 2.4 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Томатная паста | 3 | 2,4 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Крупа рисовая | 18 | 18 | 59 | 1 | 0 | 13 |
| Печень по-строгановски  |  |  | 150 | 213 | 16 | 14 | 5 |
|  | Сметана  | 14 | 14,4 | 42 | 0 | 4 | 0 |
|  | Лук репчатый  | 13 | 11,6 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Томатное пюре | 0,3 | 0,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло сливочное | 7 | 6,9 | 46 | 0 | 5 | 0 |
|  | Масло растительное | 2 | 1,7 | 16 | 0 | 2 | 0 |
|  | Мука пшеничная | 5 | 4,4 | 14 | 0 | 0 | 3 |
|  | Печень говяжья | 101 | 85,4 | 90 | 15 | 3 | 0 |
|  | Вода | 43 | 43,3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Макароны отварные  |  |  | 200 | 236 | 7 | 1 | 49 |
|  | Макароны | 70 | 70 | 236 | 7 | 1 | 49 |
| Напиток клюквенный  |  |  | 200 | 67 | 0 | 0 | 16 |
|  | Сахар | 15 | 15 | 60 | 0 | 0 | 15 |
|  | Клюква | 26 | 25 | 7 | 0 | 0 | 1 |
|  | Вода | 203 | 203 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 | 100 | 264 | 7 | 3 | 51 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 6.7 | 1.2 | 44 |
| Печенье сахарное |  | 30 | 30 | 125 | 2 | 3 | 22 |
| **Обед 10** |  |  |  | 1483 | 50 | 45 | 208 |
| Салат из квашеной капусты с зеленым луком |  |  | 100 |  |  |  |  |
|  | Лук зеленый | 13 | 10 | 3 | 0 | 0 | 1 |
|  | Капуста квашеная | 81 | 81 | 3 | 0 | 0 | 0 |
|  | Масло растительное | 5 | 5 | 90 | 0 | 10 | 0 |
|  | сахар | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Суп с клецками на курином бульоне |  |  | 300 | 213 | 6 | 5 | 34 |
|  | Бульон  | 195 | 195 | 6 | 1 | 0 | 0 |
|  | Лук репчатый  | 14 | 12 | 5 | 0 | 0 | 1 |
|  | Морковь красная  | 16 | 12 | 4 | 0 | 0 | 1 |
|  | Масло сливочное  | 1,6 | 1,6 | 10 | 0 | 1 | 0 |
|  | Масло растительное | 3 | 3 | 27 | 0 | 3 | 0 |
|  | Крупа манная  | 25 | 25 | 82 | 3 | 0 | 17 |
|  | Картофель | 139 | 90 | 72 | 2 | 0 | 15 |
|  | Петрушка корень  | 4 | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 |
|  | Яйцо сырое | 1/10 шт | 3,1 | 5 | 0 | 0 | 0 |
|  | Вода  | 47 | 47 |  |  |  |  |
| Курица отварная |  |  | 125 | 340 | 26 | 26 | 1 |
|  | Лук репчатый  | 4 | 3.5 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | Цыплята-бройлеры | 218 | 157 | 338 | 26 | 26 | 1 |
| Рис отварной с маслом сливочным |  |  | 200/5 | 268 | 5 | 5 | 51 |
|  | Масло сливочное | 5 | 5 | 33 | 0 | 4 | 0 |
|  | Крупа рисовая | 71 | 71 | 235 | 5 | 1 | 51 |
|  | Вода | 150 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Хлеб пшеничный |  | 82 | 82 | 216 | 6 | 2 | 42 |
| Хлеб ржано-пшеничный |  | 100 | 100 | 221 | 7 | 1 | 44 |
| Компот из свежих яблок |  |  | 200 | 114 | 06 | 0 | 28 |
|  | Сахар | 24 | 24 | 96 | 0 | 0 | 24 |
|  | Яблоки свежие | 45 | 40 | 18 | 0 | 0 | 4 |
|  | Кислота лимонная | 0.2 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | Вода | 172 | 172 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Приложение № 5 к Техническому заданию**Калькуляция** **стоимости единицы услуги по организации питания работников на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4 часов****ЗАВТРАК/УЖИН**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 57,00 |
| Расходы на оплату труда | 20,80 |
| Страховые взносы | 6,95 |
| Материальные затраты | 2,86 |
| Транспортные расходы на сырье | 1,60 |
| АУР | 4,30 |
| Рентабельность | 3,74 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **97,25** |
| НДС 20 % | 19,45 |
| Итого стоимость единицы услуг **с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **116,70** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 45,97 |
| Рентабельность | 1,83 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **145,05** |
| НДС 20 % | 29,01 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **174,06** |

**ОБЕД**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 85,82 |
| Расходы на оплату труда | 31,32 |
| Страховые взносы | 10,47 |
| Материальные затраты | 4,30 |
| Транспортные расходы на сырье | 2,03 |
| АУР | 6,48 |
| Рентабельность | 5,61 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **146,03** |
| НДС 20 % | 29,21 |
| Итого стоимость единицы услуг **с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **175,23** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 58,31 |
| Рентабельность | 2,33 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **206,67** |
| НДС 20 % | 41,33 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **248,00** |

**СУХОЙ ПАЕК (ЗАВТРАК/УЖИН)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 93,85 |
| Материальные затраты | 0,00 |
| Складские расходы | 0,23 |
| Транспортные расходы на сырье | 1,21 |
| АУР | 4,48 |
| Рентабельность | 3,99 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **103,76** |
| НДС 20 % | 20,75 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **124,51** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 34,71 |
| Рентабельность | 1,39 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **139,86** |
| НДС 20 % | 27,97 |
| **Итого стоимость единицы услуг** **с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **167,83** |

**СУХОЙ ПАЕК (ОБЕД)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 213,97 |
| Материальные затраты | 0,00 |
| Складские расходы | 0,52 |
| Транспортные расходы на сырье | 2,03 |
| АУР | 10,21 |
| Рентабельность | 9,07 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **235,80** |
| НДС 20 % | 47,16 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **282,96** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 58,31 |
| Рентабельность | 2,33 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **296,44** |
| НДС 20 % | 59,29 |
| **Итого стоимость единицы услуг** **с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **355,73** |

**Калькуляция****стоимости единицы услуги по организации питания пассажиров при задержке поездов более 4 часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций**

|  |
| --- |
| 1. **Калькуляция**

**стоимости набора питания, включающего консервы с крупами без разогрева** |
|  |  |
| Наименование затрат | Стоимость единицы Услуг, руб. без НДС |
|   |   |
| **Сырье** | **188,39** |
| **Расходы на оплату труда:** | **5,53** |
| ФОТ списочного состава | 5,53 |
|   |   |
| **Страховые взносы** | **1,67** |
|  |  |
| **МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАТРАТЫ:** | **2,54** |
| Спецодежда | 2,39 |
| Материалы (посуда,инвентарь,упаковочный материал) | 0,15 |
| **ПРОЧИЕ:** | **0,52** |
| Медицинские осмотры | 0,23 |
| Услуги Роспотребнадзора | 0,27 |
| Услуги связи | 0,02 |
|   |   |
| **Расходы на доставку** | **13,76** |
|  |  |
| **ИТОГО ПРЯМЫЕ ЗАТРАТЫ** | **212,41** |
|   |   |
| **НАКЛАДНЫЕ ЗАТРАТЫ** | **1,11** |
|  |  |
| **ИТОГО ЗАТРАТ** | **213,52** |
| Уровень рентабельности, 4% | 8,54 |
|   |   |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ** | **222,06** |
|  |  |
| **НДС 20%** | **44,41** |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ С НДС** | **266,47** |
| 1. **Калькуляция**

**стоимости набора питания, включающего консервы с крупами с разогревом** |
| Наименование затрат | Стоимость единицы Услуг, руб. без НДС |
|   |   |
| **Сырье** | **231,02** |
| **Расходы на оплату труда:** | **5,53** |
| ФОТ списочного состава | 5,53 |
|   |   |
| **Страховые взносы** | **1,67** |
|  |  |
| **МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАТРАТЫ:** | **2,54** |
| Спецодежда | 2,39 |
| Материалы (посуда,инвентарь,упаковочный материал) | 0,15 |
| **ПРОЧИЕ:** | **0,52** |
| Медицинские осмотры | 0,23 |
| Услуги Роспотребнадзора | 0,27 |
| Услуги связи | 0,02 |
|   |   |
| **Расходы на доставку** | **13,76** |
|  |  |
| **ИТОГО ПРЯМЫЕ ЗАТРАТЫ** | **255,04** |
|   |   |
| **НАКЛАДНЫЕ ЗАТРАТЫ** | **1,11** |
|  |  |
| **ИТОГО ЗАТРАТ** | **256,15** |
| Уровень рентабельности, 4% | 10,25 |
|   |   |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ** | **266,40** |
|  |  |
| **НДС 20%** | **53,28** |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ С НДС** | **319,68** |
| 1. **Калькуляция**

**стоимости набора питания (сухие пайки)** |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб. без НДС |
|   |   |
| **Сырье** | **104,62** |
| **Расходы на оплату труда:** | **5,53** |
| ФОТ списочного состава | 5,53 |
|   |   |
| **Страховые взносы** | **1,67** |
|  |  |
| **МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЗАТРАТЫ:** | **2,54** |
| Спецодежда | 2,39 |
| Материалы (посуда,инвентарь,упаковочный материал) | 0,15 |
| **ПРОЧИЕ:** | **0,52** |
| Медицинские осмотры | 0,23 |
| Услуги Роспотребнадзора | 0,27 |
| Услуги связи | 0,02 |
|   |   |
| **Расходы на доставку** | **13,76** |
|  |  |
| **ИТОГО ПРЯМЫЕ ЗАТРАТЫ** | **128,64** |
|   |   |
| **НАКЛАДНЫЕ ЗАТРАТЫ** | **1,11** |
|  |  |
| **ИТОГО ЗАТРАТ** | **129,75** |
| Уровень рентабельности, 4% | 5,19 |
|   |   |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ** | **134,94** |
|  |  |
| **НДС 20%** | **26,99** |
| **ИТОГО СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ УСЛУГ С НДС** | **161,93** |

**Калькуляция****стоимости единицы услуги по организации питания работников на аварийно-восстановительных работах****ЗАВТРАК/УЖИН**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 57,00 |
| Расходы на оплату труда | 20,80 |
| Страховые взносы | 6,95 |
| Материальные затраты | 2,86 |
| Транспортные расходы на сырье | 1,60 |
| АУР | 4,30 |
| Рентабельность | 3,74 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **97,25** |
| НДС 20 % | 19,45 |
| Итого стоимость единицы услуг **с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **116,70** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 45,97 |
| Рентабельность | 1,83 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **145,05** |
| НДС 20 % | 29,01 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **174,06** |

**ОБЕД**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование затрат | Стоимость единицы услуг, руб., без НДС |
| Сырье, продукты питания | 85,82 |
| Расходы на оплату труда | 31,32 |
| Страховые взносы | 10,47 |
| Материальные затраты | 4,30 |
| Транспортные расходы на сырье | 2,03 |
| АУР | 6,48 |
| Рентабельность | 5,61 |
| Итого стоимость единицы услуг **БЕЗ ДОСТАВКИ** | **146,03** |
| НДС 20 % | 29,21 |
| Итого стоимость единицы услуг **с НДС БЕЗ ДОСТАВКИ** | **175,23** |
| Транспортные расходы на доставку к месту проведения ремонтных работ в «окна» | 58,31 |
| Рентабельность | 2,33 |
| Итого стоимость единицы услуг**С ДОСТАВКОЙ** | **206,67** |
| НДС 20 % | 41,33 |
| Итого стоимость единицы услуг**с НДС С ДОСТАВКОЙ** | **248,00** |

 |
|  |  |

Приложение № 1.2

к конкурсной документации

Проект договора

Представлен в Приложении к настоящей документации.

Приложение № 1.3

к конкурсной документации

**Формы документов, предоставляемых в составе заявки участника**

**Форма заявки участника**

На бланке участника

## ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕВ КОНКУРСЕ №\_\_\_\_ по лоту №\_\_\_\_

*Заявка должна быть подготовлена отдельно на каждый лот и представляется в составе заявки в формате MS Word*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

*(указать наименование участника, а в случае участия нескольких лиц на стороне одного участника, наименование каждого лица, выступающего на стороне участника)*

(далее – участник) полностью изучив всю конкурсную документацию подает заявку на участие в конкурсе

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по лоту №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*указать номер конкурса согласно конкурсной документации и номер лота)*

(далее – конкурс) на право заключения договора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать предмет договора согласно конкурсной документации*)

Уполномоченным представителям заказчика настоящим предоставляются полномочия наводить справки или проводить исследования с целью изучения отчетов, документов и сведений, представленных в данной заявке, и обращаться к юридическим и физическим лицам, государственным органам и учреждениям, обслуживающим нас банкам за разъяснениями относительно финансовых и технических вопросов.

Настоящая заявка служит также разрешением любому лицу или уполномоченному представителю любого учреждения, на которое содержится ссылка в сопровождающей документации, предоставлять любую информацию, необходимую для проверки заявлений и сведений, содержащихся в настоящей заявке, или относящихся к ресурсам, опыту и компетенции участника.

Настоящим подтверждается, что участник ознакомился с условиями конкурсной документации, с ними согласен и возражений не имеет.

В частности, участник, подавая настоящую заявку, согласен с тем, что:

- результаты рассмотрения заявки зависят от проверки всех данных, представленных *участником*, а также иных сведений, имеющихся в распоряжении заказчика;

- за любую ошибку или упущение в представленной *участником* заявке ответственность целиком и полностью будет лежать на *участнике;*

- заказчик вправе отказаться от проведения конкурса в порядке, предусмотренном конкурсной документацией без объяснения причин;

- по итогам конкурса заказчик вправе заключить договоры с несколькими участниками конкурса в порядке и в случае, установленных конкурсной документацией.

В случае признания участника победителем (в случае принятия решения о заключении договора с участником) участник обязуется:

1. Придерживаться положений нашей заявки в *120 (ста двадцати) календарных* дней (*участник вправе указать более длительный срок действия заявки*) с даты, установленной как день вскрытия заявок. Заявка будет оставаться для нас обязательной до истечения указанного периода.
2. До заключения договора представить сведения о своих владельцах, включая конечных бенефициаров, с приложением подтверждающих документов.
3. Подписать договор(ы) на условиях настоящей конкурсной заявки и на условиях, объявленных в конкурсной документации.
4. Исполнять обязанности, предусмотренные заключенным договором, строго в соответствии с требованиями такого договора.
5. Не вносить в договор изменения, не предусмотренные условиями конкурсной документации.

Участник подтверждает, что:

- товары, результаты работ, услуг, предлагаемые участником, свободны от любых прав со стороны третьих лиц, участник согласен передать все права на товары, результаты работ, услуг в случае признания победителем заказчику;

- поставляемый товар не является контрафактным (применимо если условиями закупки предусмотрена поставка товара);

- поставляемый товар является новым (не был в употреблении, в ремонте, в том числе который не был восстановлен, у которого не была осуществлена замена составных частей, не были восстановлены потребительские свойства) в случае, если иное не предусмотрено техническим заданием документации (применимо если условиями закупки предусмотрена поставка товара);

- участник не находится в процессе ликвидации;

- в отношении участника не открыто конкурсное производство;

- на имущество участника не наложен арест, экономическая деятельность не приостановлена;

- у руководителей, членов коллегиального исполнительного органа и главного бухгалтера участника отсутствуют непогашенные судимости за преступления в сфере экономики, в отношении указанных лиц не применялись наказание в виде лишения права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью, которые связаны с поставкой товаров, выполнением работ, оказанием услуг, являющихся предметом конкурса, и административные наказания в виде дисквалификации;

- сведения об участнике отсутствуют в реестрах недобросовестных поставщиков, предусмотренных частью 7 статьи 3 Федерального закона от 18 июля 2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- участник извещен о включении сведений об участнике в Реестр недобросовестных поставщиков в случае уклонения участника от заключения договора;

- участнику известно, что за подделку, изготовление официального документа, а также штампов, печатей и бланков, а равно за использование заведомо подложного документа, поддельных штампов, печатей и бланков предусмотрена уголовная или административная ответственность.

Участник подтверждает, что на момент подачи заявки совокупный размер неисполненных обязательств, принятых на себя участникомпо *договорам подряда на выполнение инженерных изысканий, подготовку проектной документации, по договорам строительного подряда (указывается в зависимости от предмета закупки)*, заключаемым с использованием конкурентных способов заключения договоров , не превышает предельный размер обязательств, исходя из которого участником был внесен взнос в компенсационный фонд обеспечения договорных обязательств в соответствии *с частью 11 (указывается, если предметом договора является работы по выполнению инженерных изысканий или подготовке проектной документации) или 13 (указывается, если предметом договора является строительство, реконструкция, капитальный ремонт объектов капитального строительства)* статьи 55.16 Градостроительного кодекса Российской Федерации (применимо если условиями закупки установлено требование о соответствии участника требованиям законодательства Российской Федерации к лицам, осуществляющим инженерные изыскания, подготовку проектной документации, строительство, реконструкцию или капитальный ремонт объектов капитального строительства).

Участник подтверждает, что в соответствии со статьей 55.17 Градостроительного кодекса Российской Федерации и статьей 7.1 Федерального закона от 01.12.2007 № 315-ФЗ «О саморегулируемых организациях» в отношении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(указать наименование участника, лиц(а), выступающих(его) на стороне участника)*

включены сведения в Реестр членов саморегулируемой организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(указать наименование, ИНН саморегулируемой организации)*

и, одновременно, отсутствуют сведения об исключении из членов саморегулируемой организации (применимо, если условиями закупки установлено требование о соответствии участника требованиям законодательства Российской Федерации к лицам, осуществляющим инженерные изыскания, подготовку проектной документации, строительство, реконструкцию или капитальный ремонт объектов капитального строительства).

Участник подтверждает, что при подготовке заявки на участие в конкурсе обеспечено соблюдение требований Федерального закона Российской Федерации от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе о получении согласий и направлении уведомлений, необходимых для передачи и обработки персональных данных субъектов персональных данных, указанных в заявке, в целях проведения конкурса.

Участник подтверждает и гарантирует подлинность всех документов, представленных в составе конкурсной заявки.

Сделанные заявления и сведения, представленные в настоящей заявке, являются полными, точными и верными.

В подтверждение этого участник предоставляет необходимые сведения и документы.

Сведения об участнике:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Требуемая информация | Сведения об участнике |
| 1 | Является ли участник производителем (лицом, изготавливающим товары, продукции, выполняющим работы, оказывающим услуги) | [ ]  Да [ ]  Нет |
| 2 | Контактные данные лица, с которым может связаться заказчик для получения дополнительной информации об участнике | ФИО: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Должность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 3 | Контактные данные лица, ответственного за предоставление обеспечения исполнения договора (заполняется в случае, если требование об обеспечении исполнения договора установлено в документации и участник предоставляет обеспечение в форме банковской гарантии) | ФИО: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Должность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Адрес электронной почты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 4 | Категория субъекта малого и среднего предпринимательства (выбрать один из предложенных вариантов) | [ ]  Микропредприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_указать наименование каждого юридического лица, выступающего на стороне участника, относящегося к данной категории субъекта малого и среднего предпринимательства |
| [ ]  Малое предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_указать наименование каждого юридического лица, выступающего на стороне участника, относящегося к данной категории субъекта малого и среднего предпринимательства |
| [ ]  Среднее предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_указать наименование каждого юридического лица, выступающего на стороне участника, относящегося к данной категории субъекта малого и среднего предпринимательства |
| [ ]  Не является субъектом малого и среднего предпринимательства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_указать наименование каждого юридического лица, выступающего на стороне участника, не являющихся субъектами малого и среднего предпринимательства*При участии нескольких лиц на стороне участника сведения указываются в отношении каждого лица, выступающего на стороне участника* |
| 5. | Сведения об участнике, а также о лицах, выступающих на стороне участника (указать сведения в отношении каждого лица, выступающего на стороне участника): | 1. | Наименование лица: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать наименование, организационно-правовую форму каждого лица, выступающего на стороне участника (в случае участия физического лица на стороне участника указать ФИО каждого лица, выступающего на стороне участника)*Адрес: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать адрес каждого лица, выступающего на стороне участника)*Фактическое местонахождение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать местонахождения каждого лица, выступающего на стороне участника)*Телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать телефон каждого лица, выступающего на стороне участника)*Факс: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*указать факс каждого лица, выступающего на стороне участника)*Адрес электронной почты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *указать адрес электронной почты каждого лица, выступающего на стороне участника*ИНН: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *указать ИНН каждого лица, выступающего на стороне участника*. |
|  |  | 2. | …… |
| 3. | …… |
| 4. | …… |

Сведения о предоставлении товаров собственного производства, товаров российского происхождения, а также инновационных и высокотехнологичных товаров, работ, услуг:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Общая стоимость** | **в том числе[[5]](#footnote-5): *(указать сведения о стоимости на каждый год, в котором выполняются работы, оказываются услуги, поставляются товары*)** |
| на 20\_\_\_ г. | на 20\_\_\_ г. | и т.д. |
| Стоимость товаров, работ, услуг, являющихся инновационными и (или) высокотехнологичными из общего объема предлагаемых товаров, работ, услуг с учетом НДС, рублей[[6]](#footnote-6) | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* |
| Стоимость товаров, произведенных в Российской Федерации, из общего объема предлагаемых товаров с учетом НДС, рублей | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* |
| Стоимость товаров, работ, услуг, являющихся инновационными и (или) высокотехнологичными из общего объема предлагаемых товаров, работ, услуг с учетом НДС, рублей[[7]](#footnote-7) | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* | *Указать стоимость в рублях с учетом НДС* |

**Форма технического предложения участника**

Инструкция по заполнению формы технического предложения:

Техническое предложение[[8]](#footnote-8)

*оформляется участником отдельно по каждому лоту и предоставляется в формате MS Word*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*Характеристики товаров, работ, услуг должны быть изложены таким образом, чтобы при рассмотрении и оценке заявок не допускалось их неоднозначное толкование. Описание характеристик должно соответствовать требованиям технического задания, а также форме технического предложения. При поставке товаров в техническом предложении должны быть указаны наименования предлагаемого товара, чертеж, марка (при наличии), наименование производителя по каждой номенклатурной позиции.*

*Техническое предложение предоставляется в составе открытой части заявки на участие в закупке*

**Техническое предложение[[9]](#footnote-9)**

**Номер закупки, номер и предмет лота**

*(участник должен указать номер закупки, номер и предмет лота, соответствующие указанным в документации)*

1. Подавая настоящее техническое предложение, обязуюсь:

а) поставить товары, выполнить работы, оказать услуги, предусмотренные настоящим техническим предложением, в полном соответствии с:

-нормативными документами, перечисленными в техническом задании документации о закупке;

-требованиями к безопасности поставляемых товаров, выполненных работ, оказанных услуг, указанными в техническом задании документации о закупке;

-требованиями к качеству поставляемых товаров, выполненных работ, оказанных услуг, указанными в техническом задании документации о закупке;

-требованиями к результату поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг, указанными в техническом задании документации о закупке;

б) поставить товар, в соответствии с требованиями к упаковке и отгрузке, указанными в техническом задании документации о закупке;

в) поставить товары, выполнить работы, оказать услуги в месте(ах) поставки, выполнения работ, оказания услуг, предусмотренном(ых) в техническом задании документации о закупке;

г) поставить товар, выполнить работы, оказать услуги в соответствии с условиями и порядком поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг, указанными в техническом задании документации о закупке.

2. Подавая настоящее техническое предложение, выражаю свое согласие с формой, порядком и сроками оплаты, условиями и порядком поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг, указанными в техническом задании документации о закупке.

3. Подавая настоящее техническое предложение, подтверждаю, что порядок формирования предложенной цены соответствует требованиям технического задания и включает все расходы, предусмотренные в техническом задании документации о закупке.

|  |
| --- |
| **4. Наименование[[10]](#footnote-10) предложенных товаров, работ, услуг их количество (объем)[[11]](#footnote-11) и предложенная цена договора** |
| **Наименование услуг** | **Цена оказываемых услуг (в руб.)** |
| **без учета НДС** | **с учетом НДС** |
| Комплексное обслуживание в сфере общественного питания на Северной железной дороге | Обеспечение условий функционирования объектов общественного питания | *Указать цену без учету НДС* | *Указать цену с учету НДС* |
| Организация питания работников, занятых на ремонте пути в «окна» продолжительностью не менее 4-х часов | *Указать цену без учету НДС* | *Указать цену с учету НДС* |
| Организация питания работников, занятых на аварийно-восстановительных работах, работах по ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | *Указать цену без учету НДС* | *Указать цену с учету НДС* |
| Организация питания пассажиров при задержке поездов более 4-х часов, пассажиров, оказавшихся в зоне чрезвычайных ситуаций (организация питания каждые 4 часа) | *Указать цену без учету НДС* | *Указать цену с учету НДС* |
| **ИТОГО[[12]](#footnote-12)** | - | - | - | - | *Указать сумму всего без учета НДС* | *Указать сумму всего с учетом НДС* |
|  |  |
| **Применяемая****участником при расчете предложенной цены ставка НДС** | *Указать применяемую участником ставку НДС в процентах*  |
| **5. Характеристики предлагаемых товаров, работ, услуг[[13]](#footnote-13)**  |
| *Указать наименование товара, работы, услуги, с указанием марки, модели, названия.**В случае если товар, работы, услуги являются эквивалентными указать слово «эквивалент», указать марку (при наличии), модель, название, производителя, а в характеристиках товаров, работ, услуг в обязательном порядке указать конкретные характеристики и их значения, соответствующие требованиям технического задания документации (указывается, если в техническом задании документации предусмотрена возможность предоставления эквивалентных товаров, работ, услуг)* | Технические и функциональные характеристики товара, работы, услуги | *Заказчик при подготовке формы технического предложения вправе выбрать один из вариантов описания участником товаров, работ, услуг:****Вариант 1:***Участник должен перечислить характеристики товаров, работ, услуг в соответствии с требованиями технического задания документации и указать их конкретные значения:*Далее заказчик должен описать перечень характеристик и порядок описания их значений участником. Могут быть указаны конкретные значения, например, «длина товара: \_\_\_ см», или диапазон значений, например «рабочая температура двигателя: от \_\_\_\_ до \_\_\_\_ Со»****Вариант 2:****(вариант применим при закупке работ или услуг)*Участник должен указать:«Участник настоящим подтверждает, что предлагаемые работы, услуги соответствуют техническим и функциональным требованиям к работам, услугам, указанным в техническом задании документации.». |
| Иные характеристики товаров, работ, услуг  | ***Колонка включается в случае, если в техническом задании указаны иные требования к товарам, работам, услугам.*** *Заказчик при подготовке формы технического предложения вправе выбрать один из вариантов описания участником товаров, работ, услуг:****Вариант 1:***Участник должен перечислить характеристики в соответствии с требованиями технического задания документации и указать их конкретные значения.*Далее заказчик должен описать перечень характеристик и порядок описания их значений участником. Могут быть указаны конкретные значения, например, «длина товара: \_\_\_см», или диапазон значений, например «рабочая температура двигателя: от \_\_\_\_ до \_\_\_\_ Со»****Вариант 2:*** *вариант применим при закупке работ или услуг*Участник должен указать: «Участник настоящим подтверждает, что предлагаемые работы, услуги соответствуют требованиям к работам, услугам, указанным в техническом задании документации.». |
| **6. Условия и порядок поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг** |
| Сроки поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг | *Строка включается заказчиком при подготовке формы технического предложения в случае, если срок поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг является подкритерием оценки при проведении конкурса и конкретный срок поставки товаров, выполнения работ, оказания услуг должен быть указан участником в техническом предложении:*Участник должен указать сроки поставки товара, выполнения работ, оказания услуг в соответствии с требованиями технического задания в формате: ДД.ММ.ГГГГ, но не более срока, указанного в техническом задании:*Заказчик при формировании формы технического предложения должен уточнить порядок указания срока (календарные или рабочие дни, года, месяцы, иные параметры)* *Например: «Срок поставки товара, выполнения работ, оказания услуг составляет \_\_\_\_\_ календарных дней».* |
| **7. Условия расчетов** |
| Авансирование | *Строка включается заказчиком при подготовке формы технического предложения в случае, если размер аванса является подкритерием оценки при проведении конкурса и размер аванса должен быть указан участником в техническом предложении.* Участник должен указать размер аванса, но не выше максимально возможного размера, установленного в техническом задании: «Аванс составляет \_\_ % (*указать конкретное значение*) от цены договора (стоимости этапа договора)». |

**Форма сведений об опыте оказания услуг**

Сведения об опыте оказания услуг

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| год | Реквизиты договора[[14]](#footnote-14) | Контрагент(с указанием филиала, представительства, подразделения которое выступает от имени юридического лица) | Срок действия договора (момент вступления в силу, срок действия, дата окончательного исполнения) |  Предмет договора (указываются только договоры о наличии требуемого опыта) | Сумма договора (в руб., без учета НДС и с учетом НДС с указанием стоимости в год либо иной отчетный период) | Стоимость фактически поставленного товара, выполненных работ, оказанных услуг на основании надлежащим образом оформленных накладных о поставке товаров, актов выполненных работ, оказанных услуг (в руб., без учета НДС с указанием стоимости по каждому акту (накладной) | Реквизиты накладной о поставке товаров, акта выполненных работ, оказанных услуг  | Наличие жалоб, претензий, исковых заявлений со стороны контрагента в связи с ненадлежащим исполнением участником обязательств по договору | Сведения об обоснованности и удовлетворении участником требований контрагента по итогам рассмотрения жалоб претензий, исковых заявлений |
|  | *Указать область, в которой требуется подтверждение наличия опыта, согласно пункту 1.9 конкурсной документации (например, выполнение монтажных работ)* |
|  |  |  |  |  |  | Итого по договору *(указывается суммарная стоимость по каждому договору)* |  |  |  |
| *Указать область, в которой требуется подтверждение наличия опыта, согласно пункту 1.9 конкурсной документации (например, поставка оборудования)* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

##  Приложение № 1.4

## к конкурсной документации

## Критерии и порядок оценки и сопоставления конкурсных заявок

При сопоставлении заявок и определении победителя открытого конкурса оцениваются:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № критерия | Наименование критерия/подкритерия | Значимость критерия | Порядок оценки по критерию |
| 1. | Цена договора |
| 1.1. | Цена договора | Максимальное количество баллов - 70 баллов | Оценивается путем деления минимальной цены (без учета НДС) из всех предложенных участниками на цену (без учета НДС), предложенную каждым (j-ым) участником, по формуле: *Цmin* *Бj = ────── \** *, где* *Цj**j* = 1…n, n – количество участников;*Бj*– количество баллов j-ого участника;*Цj* – цена, предложенная j-ым участником (без учета НДС);*Цmin* – минимальная цена из всех предложенных участниками (без учета НДС);N – максимально возможное количество баллов.**70 баллов** – максимально возможное количество баллов.  |
| 2. | Квалификация участника |
| 2.1. | Опыт участника | Максимальное количество баллов - 30 баллов | Оценивается путем деления стоимости оказанных каждым (j-ым) участником услуг в сфере общественного питания (организация питания в столовых и/или буфетах и/или ресторанах, и/или барах и/или закусочных и т.д.), оказывающих услуги горячего питания и/или выездного питания на начальную (максимальную) цену договора (без учета НДС), по формуле:  , гдеБ j – количество баллов j-го участника;Цj Σ опыт – стоимость оказанных j-ым участником услуг в сфере общественного питания (без учета НДС);Ц нач.макс. – начальная (максимальная) цена договора (без учета НДС).N – максимально возможное количество баллов.В случае, если стоимость оказанных услуг равна или больше начальной (максимальной) цены договора (без учета НДС), то участнику сразу присваивается 30 баллов.**30 баллов** – максимально возможное количество баллов. |

Оценка заявок осуществляется на основании технического предложения, иных документов, представленных в подтверждение соответствия требованиям технического задания, а также следующих документов, представляемых участником дополнительно при наличии:

- документ по форме «Сведения об опыте оказания услуг» приложения № 1.3 к конкурсной документации о наличии опыта по оказанным услугам в сфере общественного питания, а именно организация питания в столовых и/или буфетах и/или ресторанах, и/или барах и/или закусочных и т.д., оказывающих услуги горячего питания и/или выездного питания;

и

- акты об оказании услуг;

и

- договоры оказания услуг (представляются все листы договоров со всеми приложениями);

- копии документов, подтверждающих правопреемство в случае предоставления в подтверждение опыта договоров, заключаемых иными лицами, не являющимися участниками закупки (договор о правопреемстве организации, передаточный акт и др.).

Документы представляются в электронной форме и должны быть сканированы с оригинала, нотариально заверенной копии или копии документа, заверенного подписью уполномоченного лица и печатью, при ее наличии.

## Часть 2. Сроки проведения закупки, контактные данные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Параметры закупки | Сведения о закупке |
| 2.1 | Сведения о заказчике | **Заказчик**: акционерное общество «Железнодорожная торговая компания» (АО «ЖТК»).Место нахождения заказчика: 105066, г. Москва, Нижняя Красносельская ул., д.28А, стр.1.Почтовый адрес заказчика: 105066, г. Москва, Нижняя Красносельская ул., д.28А, стр.1.Адрес электронной почты: info@ca.rwtk.ruНомер телефона: +7(499)262-62-72Контактное лицо в части технического размещения – директор по закупкам - начальник отдела закупок Мартынов Артур Валерьевич, телефон: 8 (495) 789-99-30 доб. 2204, адрес электронной почты: a.martynov@ca.rwtk.ru**Организатор:** ОАО «РЖД» в лице Центральной дирекция закупок и снабженияКонтактное лицо: Ануров Олег РомановичАдрес электронной почты: AnurovOR@center.rzd.ru.Номер телефона:8 (499) 262-51-62. |
| 2.2 | Порядок, место, дата начала и окончания срока подачи заявок, вскрытие заявок | Заявки подаются в порядке, указанном в пункте 3.13 конкурсной документации, на универсальной электронной площадке<https://etp.comita.ru> (далее – электронная площадка, ЭТЗП, сайт ЭТЗП). Дата начала подачи заявок – с момента опубликования извещения и конкурсной документации в Единой информационной системе в сфере закупок (далее – единая информационная система, ЕИС), на сайте www.rzd.ru (раздел «Тендеры»), на официальном сайте [www.rwtk.ru](http://www.rwtk.ru) и на сайте ЭТЗП(далее – сайты) **«06» марта 2020 г.**Дата окончания срока подачи конкурсных заявок – **12:00 часов московского времени «23» марта 2020 г.**Вскрытие конкурсных заявок осуществляется по истечении срока подачи заявок **в 12:00 часов московского времени «23» марта 2020 г.** на ЭТЗП (на странице данного открытого конкурса на сайте ЭТЗП)*.* |
| 2.3 | Дата рассмотрения предложений участников конкурса и подведения итогов конкурса  | Рассмотрение конкурсных заявок осуществляется **в 11:00 часов московского времени «27» марта 2020 г.** по адресу: 105066, г. Москва, Нижняя Красносельская ул., д.28А, стр.1, каб.202 А.Подведение итогов конкурса осуществляется **в 11:00 часов московского времени «30» марта 2020 г.** по адресу: 105066, г. Москва, Нижняя Красносельская ул., д.28А, стр.1, каб.202 А. |
| 2.4 | Порядок направления запросов на разъяснение положений конкурсной документации и предоставления разъяснений положений конкурсной документации | Порядок направления запросов на разъяснение положений конкурсной документации и предоставления разъяснений положений конкурсной документации указан в пункте 3.5 конкурсной документации.Срок направления участниками запросов на разъяснение положений конкурсной документации: с **«06» марта 2020 г. по 17:59 часов московского времени** **«17» марта 2020 г.** (включительно).Дата начала срока предоставления участникам разъяснений положений конкурсной документации: **«06» марта 2020 г.** Дата окончания срока предоставления участникам разъяснений положений конкурсной документации: **23:59 часов московского времени** «**20» марта 2020г.** |

1. В соответствии с Положением о правилах осуществления перевода денежных средств (утв. Банком России 19 июня 2012 г. № 383-П), максимальное количество символов по реквизиту «назначение платежа», в реквизитах платежного поручения (в электронном виде), должно составлять не более 210 символов. В назначении платежа указывается ОКПО и адрес участника. Для участников – физических лиц строка ОКПО не заполняется. [↑](#footnote-ref-1)
2. В соответствии с Положением о правилах осуществления перевода денежных средств (утв. Банком России 19 июня 2012 г. № 383-П), максимальное количество символов по реквизиту «назначение платежа», в реквизитах платежного поручения (в электронном виде), должно составлять не более 210 символов. В назначении платежа указывается ОКПО и адрес участника. Для участников – физических лиц строка ОКПО не заполняется. [↑](#footnote-ref-2)
3. Перечень объектов может быть изменен как по количеству, так и по качественным характеристикам (площадь предоставляемого в аренду объекта общественного питания может быть скорректирована в связи с изменением масштаба производства); \*Объект будет передан после получения разрешения на ввод объекта в эксплуатацию и определения рыночной арендной платы; \*\*\*Объект будет передан после оформления права собственности ОАО "РЖД" и определения рыночной арендной платы [↑](#footnote-ref-3)
4. В случае, если Исполнитель не является плательщиком НДС данное условие не включается. [↑](#footnote-ref-4)
5. Разбивка по годам указывается в том случае, если по итогам процедуры заключается многолетний договор или договор, срок действия которого начинается в текущем году и заканчивается в следующем. [↑](#footnote-ref-5)
6. В случае если в рамках лота участник предлагает несколько видов товаров, работ, услуг, относящихся к высокотехнологичным и (или) инновационным, указывается их общая стоимость. [↑](#footnote-ref-6)
7. В случае если в рамках лота участник предлагает несколько видов товаров, работ, услуг, относящихся к высокотехнологичным и (или) инновационным, указывается их общая стоимость. [↑](#footnote-ref-7)
8. *Форма технического предложения может быть изменена заказчиком в зависимости от предмета закупки и требований к закупаемым товарам, работам, услугам. В форме технического предложения должна быть предусмотрена возможность для участника указать сведения, требуемые в техническом задании.* [↑](#footnote-ref-8)
9. *Форма технического предложения может быть изменена заказчиком в зависимости от предмета закупки и требований к закупаемым товарам, работам, услугам. В форме технического предложения должна быть предусмотрена возможность для участника указать сведения, требуемые в техническом задании.* [↑](#footnote-ref-9)
10. Если объем информации большой, то сведения, содержащиеся в данном пункте таблицы, участник может указать в приложении, *при условии указания в данном разделе технического предложения следующей формулировки: «наименование, количество (объем) товаров, работ, услуг указаны в приложении № \_\_ к техническому предложению.».*  [↑](#footnote-ref-10)
11. *Таблица может быть дополнена колонками «производитель, страна производитель товара», «гарантийный срок эксплуатации».*

*При установлении приоритета товаров российского происхождения по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, сведения о стране происхождения поставляемых товаров в обязательном порядке запрашиваются в составе технического предложения.* [↑](#footnote-ref-11)
12. Если в заявке участника имеются арифметические ошибки в расчете цены с НДС, то экспертная группа пересчитывает цену с НДС в соответствии с порядком расчета цены с НДС, изложенным в конкурсной документации, и указывает эту цену в протоколе рассмотрения и оценки заявок. [↑](#footnote-ref-12)
13. Если объем информации большой, то сведения, содержащиеся в данном пункте таблицы, участник может указать в приложении, *при условии указания в данном разделе технического предложения следующей формулировки: «*характеристики к товарам, работам услугам *указаны в приложении № \_\_ к техническому предложению.».*  [↑](#footnote-ref-13)
14. В случае если договор и документы, подтверждающие его исполнение, размещены в Единой информационной системе и являются доступными участникам рынка для ознакомления, участник также указывает реестровый номер договора в ЕИС, дату его заключения [↑](#footnote-ref-14)