

Объявление

о проведении отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся государственного автономного профессионального учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» на право заключения договоров аренды в помещении пищеблока площадью 477,7 кв. м., расположенном в здании с пропускным режимом/на территории ограниченного доступа по адресу: Свердловская область г. Каменск-Уральский, ул. Механизаторов, д.20 на условиях договора аренды

Организатор отбора: государственное автономное профессиональное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Адрес: 623417, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, ул. Механизаторов, д. 20

Адрес электронной почты: kuat@kuat.su

Номер контактного телефона: 8(3439)396191;

Цель: организация питания обучающихся государственного автономного профессионального учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум».

Организация питания обучающихся государственного автономного профессионального учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» осуществляется в помещениях столовой техникума.

Форма отбора: отбор, открытый по составу участников

Дата начала приема заявок на участие в отборе: 26.12.2023

Заявки на участие в бумажном виде подаются по адресу организатора отбора: 623417, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, ул. Механизаторов, д. 20, кабинет секретаря руководителя. Время приема заявок на участие в отборе: с 8:00 по 16:00.

Заявки на участие в электронном варианте подаются по адресу электронной почты E-mail: kuat@kuat.su.

Дата и время окончания приема заявок на участие в отборе: 09.01.2024

Дата определения участников отбора и подведения итогов отбора: 10.01.2024

№ п/п	Наименование	Площадь, кв. м	Срок действия договора	Размер права аренды (расчетный период, 1 мес.) без учета коммунальных платежей) за пользование частью нежилого помещения, руб., БЕЗ НДС
1	Помещения пищеблока (477,7 кв.м.) в нежилом здании общественно-бытового корпуса техникума (экспликация к плану объекта числится за № 62,72,80-92,94,95,97-103 по поэтажному плану), в т.ч.:	477,7	36 мес., за исключением летних каникул	18 310,24

№ 62 – столовая (обеденный зал) - 214,0 кв.м; № 72 – моечная – 43,7 кв.м; № 80 – склад – 6,3 кв.м; № 81 - склад – 8,6 кв.м; № 82 - склад – 4,5 кв.м; № 83 – комната персонала – 6,7 кв.м; № 84 – моечная – 9,4 кв.м; № 85 - горячий цех – 51,2 кв.м; № 86 – коридор – 46,9 кв.м; № 87 - холодный цех – 9,5 кв.м; № 88 – мясорыбный цех – 10,1 кв.м; № 89 – овощной цех – 16,5 кв.м; № 90 – гардеробная – 11,5 кв.м; № 91 – кладовая – 2,0 кв.м; № 92 – коридор – 1,5 кв.м; № 94 – кладовая – 1,6 кв.м; № 95 - кладовая – 1,5 кв.м; № 97 – тамбур – 3,2 кв.м; № 98 – коридор – 12,4 кв.м; № 99 – коридор – 2,3 кв.м; № 100 – туалет – 1,3 кв.м; № 101 – умывальная – 1,1 кв.м; № 102 – тамбур – 2,7 кв.м; № 103 - кабинет – 9,2 кв.м.			
---	--	--	--

Оказание услуг горячего питания в помещениях столовой техникума.

Исполнитель обязан:

1. Оказать услуги в полном соответствии с законодательством Российской Федерации, в т. ч. в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. № 32 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 №299.
2. Соблюдать требования Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
3. Оказывать услуги собственными силами, в т.ч. осуществлять за счет собственных средств доставку продуктов и прочих товаров, необходимых для осуществления питания обучающихся, на пищеблоке Заказчика.
4. Организовать питание в техникуме на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой

формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, согласованного с директором техникума.

5.Производство готовых блюд осуществлять на пищеблоке Заказчика в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утверждёнными сборниками рецептов. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

6.Строго соблюдать правила приемки поступившего сырья и продуктов для приготовления пищи, проверять наличие на них сертификатов и другой сопроводительной документации, условия сроков хранения и соблюдение товарного соседства.

7.Соблюдать установленные санитарно-гигиенические правила и нормы обслуживания, условия приготовления пищи, хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

8.Контролировать качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок в соответствии с требованиями ГОСТов, СанПиН и другой нормативной документации.

9.Разработать и внедрить в целях обеспечения контроля на всех этапах пищевой цепи, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции Систему ХАССП.

10.Сформировать квалифицированную бригаду для оказания услуг по организации питания.

11.Своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры работников в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников на предприятиях питания;

12.Привлекать к своевременному проведению профилактических медицинских осмотров своего персонала только лицензированные медицинские организации.

13.Обеспечить всех работников специализированной одеждой.

14.Обеспечивать соблюдение в помещениях установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, нести ответственность за соблюдение правил техники безопасности.

15.Проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря, кухонной и столовой посуды, столовых приборов, а также обеспечить содержание помещений в соответствии с действующими санитарными правилами.

16.Обеспечить наличие документов в соответствии с требованиями СанПиН, в том числе: бракеражный журнал, примерное меню, технологические карты на блюда и изделия, приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (декларации соответствия, накладные с указанием сведений о документах удостоверяющих качество продуктов, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, журналы здоровья и осмотра сотрудников, информации об Исполнителе и услугах и др.

17.Соблюдать предельные размеры торговой наценки на продукцию (товары), реализуемые на предприятиях общественного питания, оказывающих услуги по организации общественного питания в средних профессиональных учебных заведениях.

Общие требования к претенденту:

Работа на рынке общественного питания более 1 года

Наличие автомобильного транспорта для транспортировки и доставки оборудования и продуктов питания

Наличие службы поддержки клиентов

Применение высококачественных ингредиентов и расходных материалов, предоставление всех соответствующих сертификатов.

Оценка предложений участников Отбора осуществляется по балльной системе в соответствии со следующими критериями:

1. Цена (сумма цен единиц товара)	Определяется по формуле $ЦБ_i = \frac{Ц_{min}}{Ц_i} \times 100$ где: Ц_i - предложение участника закупки, заявка (предложение) которого оценивается; Ц_{min} - минимальное предложение из предложений по критерию оценки, сделанных участниками закупки; б) в случае если Ц_{min} < 0, Значимость критерия 0,5
2. Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд	1 балл за каждую единицу наименования блюда
3. Опыт работы в сфере предоставления услуг питания	от 1 лет до 3 лет - 5 баллов от 3 лет до 5 - 10 баллов свыше 5 лет – 15 баллов

Опыт работы подтверждается копиями договоров на оказание услуг питания для коллективов иных организаций, либо копиями договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания.

« » _____ 2023г.

№ _____

Изучив документацию о проведении отбора предложений о порядке отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся в здании, помещении столовой государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» _____ (наименование участника) направляет предложение предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся в здании, помещении столовой государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» путем организации горячего питания на условиях, указанных в Документации и нашей заявкой.

Мы готовы для организации питания обучающихся государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» организовать горячее питание на арендуемых площадях:

№ п/п	Наименование	Площадь, кв. м	Срок действия договора	Размер права аренды (расчетный период, 1 мес.) без учета коммунальных платежей) за пользование частью нежилого помещения, руб., БЕЗ НДС
1	Помещения пищеблока (477,7 кв.м.) в нежилом здании общественно-бытового корпуса техникума (экспликация к плану объекта числится за № 62,72,80-92,94,95,97-103 по поэтажному плану), в т.ч.: № 62 – столовая (обеденный зал) - 214,0 кв.м; № 72 – моечная – 43,7 кв.м; № 80 – склад – 6,3 кв.м; № 81 - склад – 8,6 кв.м; № 82 - склад – 4,5 кв.м; № 83 – комната персонала – 6,7 кв.м; № 84 – моечная – 9,4 кв.м; № 85 - горячий цех – 51,2 кв.м; № 86 – коридор – 46,9 кв.м; № 87 - холодный цех – 9,5 кв.м; № 88 – мясорыбный цех – 10,1 кв.м; № 89 – овощной цех – 16,5 кв.м; № 90 – гардеробная – 11,5 кв.м; № 91 – кладовая – 2,0 кв.м; № 92 – коридор – 1,5 кв.м; № 94 – кладовая – 1,6 кв.м; № 95 - кладовая – 1,5 кв.м;	477,7	36 мес., за исключением летних каникул	18 310,24

	№ 97 – тамбур – 3,2 кв.м; № 98 – коридор – 12,4 кв.м; № 99 – коридор – 2,3 кв.м; № 100 – туалет – 1,3 кв.м; № 101 – умывальная – 1,1 кв.м; № 102 – тамбур – 2,7 кв.м; № 103 - кабинет – 9,2 кв.м.			
--	---	--	--	--

_____ (наименование) предлагает следующий
ассортимент блюд:

№ п/п	Наименование блюда	Объем, мл	Предложение Участника о цене единицы, руб. с НДС/ НДС не облагается (заполняется Участником)
1	ПЕРВЫЙ ДЕНЬ		
1.1	Каша рисовая молочная с маслом	200/10	
1.2	Щи со сметаной	250	
1.3	Горбуша запеченная с сыром	90	
1.4	Рис отварной	150	
1.5	Салат из разных овощей	100	
1.6	Чай с лимоном	200	
1.7	Соус красный основной	50	
1.8	Хлеб ржаной	40	
2	ВТОРОЙ ДЕНЬ		
2.1	Омлет, смешанный с мясными продуктами	100	
2.2	Суп картофельный с бобовыми	250	
2.3	Макаронные изделия отварные	180	
2.4	Фрикадельки из говядины	100	
2.5	Салат из овощей с кукурузой	100	
2.6	Компот из кураги	200	
2.7	Соус красный основной	50	
2.8	Хлеб ржаной	40	
3	ТРЕТИЙ ДЕНЬ		

3.1	Каша молочная манная с масл. слив.	200/10	
3.2	Борщ со сметаной	250	
3.3	Каша гречневая вязкая	150	
3.4	Суфле из кури с сырной корочкой	105	
3.5	Салат «Лето»	100	
3.6	Напиток из сухофруктов	200	
3.7	Соус красный основной	50	
3.8	Ватрушка со сметаной	65	
3.9	Хлеб ржаной	40	
4	ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ		
4.1	Каша молочная пшенная с масл.слив.	200/10	
4.2	Суп картоф.с вермишелью и курой	250/15	
4.3	Голубцы любительские (ленивые)	180	
4.4	Картофельное пюре	200	
4.5	Сельдь с салатом картофельным	115	
4.6	Напиток из шиповника	200	
4.7	Соус красный основной	50	
4.8	Хлеб ржаной	40	
5	ПЯТЫЙ ДЕНЬ		
5.1	Макароны запечен. с яйцом	230	
5.2	Рассольник Ленинградский	250	
5.3	Сложный гарнир	100/100	
5.4	Суфле «Рыбка»	100	
5.5	Салат овощной	100	
5.6	Компот из кураги	200	
5.7	Соус красный основной	50	
5.8	Булочка «Российская»	60	
5.9	Хлеб ржаной	40	
6	ШЕСТОЙ ДЕНЬ		

6.1	Омлет с сыром	120	
6.2	Салат из капусты с колбасой	100	
6.3	Суп картофельный с рыбной консервой	250	
6.4	Каша гречневая рассыпчатая с овощ.	150	
6.5	Бефстроганов	50/50	
6.6	Напиток из сухофруктов	200	
6.7	Булочка с сахаром	50	
6.8	Хлеб ржаной	40	
7	СЕДЬМОЙ ДЕНЬ		
7.1	Суп молочный с макарон. изд.	200	
7.2	Салат из помидоров и огурцов	100	
7.3	Суп крестьянский с крупой и сметаной	250/15	
7.4	Горошница	150	
7.5	Поджарка из свинины	50/15	
7.6	Напиток из шиповника	200	
7.7	Хлеб (Валетек 8)	40	
8	ВОСЬМОЙ ДЕНЬ		
8.1	Каша молочная рисовая с маслом	200/10	
8.2	Салат «Здоровье»	100	
8.3	Рассольник домашний со сметаной	250/10	
8.4	Плов из мяса кур	250	
8.5	Ватрушка со сметаной	65	
8.6	Чайный напиток с лимоном	200/7	
8.7	Хлеб (Валетек 8)	40	
9	ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ		
9.1	Каша молочная пшенная с масл.слив.	200/10	
9.2	Салат из свеклы Бурячок	100	
9.3	Суп крестьянский со сметаной	250/10	
9.4	Азу	250	

9.5	Сосиска запеченная в тесте	100	
9.6	Соус красный основной	50	
9.7	Кофейный напиток на молоке	200	
9.8	Хлеб ржаной	40	
10	ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ		
10.1	Каша молочная манная с масл. слив.	200/10	
10.2	Салат из св.помидор	100	
10.3	Суп пюре овощной с гренками	250/30	
10.4	Макаронные изделия отварные	180	
10.5	Курица жареная	100	
10.6	Или Котлета куриная	75	
10.7	Пирог из творога венгерский	130	
10.8	Соус красный основной	50	
10.9	Кисель плодово-ягодный	200	
10.10	Хлеб ржаной	40	
11	ОДИННАДЦАТЫЙ ДЕНЬ		
11.1	Омлет, смешанный с мясными продуктами	100	
11.2	Суп картофельный с бобовыми	250	
11.3	Макаронные изделия отварные	180	
11.4	Или гуляш	50/50	
11.5	Салат из овощей с кукурузой	100	
11.6	Компот из кураги	200	
11.7	Соус красный основной	50	
11.8	Хлеб ржаной	40	
12	ДВЕНАДЦАТЫЙ ДЕНЬ		
12.1	Каша молочная пшеничная с масл.слив.	200/10	
12.2	Салат из свеклы Бурячок	100	
12.3	Суп крестьянский со сметаной	250/10	
12.4	Запеканка картофельная с мясом	240	

12.5	Сосиска запеченная в тесте	100	
12.6	Соус красный основной	50	
12.7	Кофейный напиток на молоке	200	
12.8	Хлеб ржаной	40	
ИТОГО:			

Настоящей заявкой подтверждаем, что в отношении _____
 (заполняется Участником - наименование Участника) не проводится процедура ликвидации, отсутствует решение арбитражного суда о признании банкротом и об открытии конкурсного производства, деятельность не приостановлена, а также, что имущество не находится под арестом, наложенным по решению суда (или на момент подачи заявки балансовая стоимость арестованного имущества не превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов по данным бухгалтерской отчётности за последний завершённый отчётный период), экономическая деятельность не приостановлена по основаниям, предусмотренным законодательством, отсутствуют сведения в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц, отсутствуют сведения в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

В случае если наше предложение будет признано лучшим, мы выражаем готовность подписать договор в соответствии с требованиями документации и условиями нашего предложения.

Опись документов, которые являются неотъемлемой частью нашей заявки:

№ п/п	Наименование документа заявки Участника	Кол-во листов
1.		
2.		
3.		
	Всего листов:	

 (должность)

 (подпись)

 (Ф.И.О.)

М.П.

Дата: ____ . ____ . ____ г.