

**Техническое задание
на оказание услуги, по организации горячего питания
обучающихся, воспитанников в МБС(К)ОУ «СКОШ № 18 VIII вида» г.Перми**

Количество обучающихся, подлежащих обеспечению горячим питанием
в том числе: с момента заключения контракта по «31» декабря 2014г.:

- в возрасте от 7 до 10 лет -80 (приходящие)
- в возрасте от 11 до 21 год 130 (приходящие)

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания дней,
из расчета 6 дневной недели - 205 дней.

Стоимость питания в день составляет:

для детей в возрасте от 7 до 10 лет - 78 руб. 53 коп.

Количество дней, когда осуществляется организация горячего питания дней,
из расчета 6 дневной недели - 205 дней.

Стоимость питания в день составляет:

для детей в возрасте от 11 до 21 года - 84 руб. 02 коп.

**Требования к участникам размещения заказа, предоставляющим услугу по организации
горячего питания**

- организовать 2-х разовое питание учащихся в учреждении в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и со следующими нормативно-правовыми актами:
 - Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ
 - Постановление Правительства РФ от 20.06.1992г. № 409 «Об утверждении норм питания»
 - Постановление Совмина СССР от 21.02.90 № 195 «Об утверждении норм питания в общеобразовательных школах интернатах общего типа, в специальных общеобразовательных школах-интернатах для детей с недостатками развития, в специальных школах и специальных профессионально-технических училищах для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания»
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
 - СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
 - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
 - СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- СП 4076-86 «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима специальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии»

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

- СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденные приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007г. № 340

- организовать питание учащихся в учреждении в соответствии с конструктивно-планировочными особенностями пищеблока в форме производства и реализации кулинарной продукции.

- предоставлять 2-х разовое горячее питание учащимся,

- обеспечить рациональное питание учащихся на основании разработанного примерного 10-дневного меню, согласованного заказчиком и утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю,

- обеспечить столовую достаточным штатом квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующих приказов и инструкций по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке,

- обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика и безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования, его капитальный и текущий ремонт,

- обеспечить столовую учреждения недостающим оборудованием, на период организации питания в учреждении, согласно спецификации, указанной в настоящем приложении к документации об аукционе,

- обеспечивать столовую учреждения кухонным инвентарем, посудой, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющимися средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуры, указанной в настоящем приложении к документации об аукционе,

- обеспечивать своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с утвержденным меню,

- осуществлять поставки продукции специализированным транспортом, который должен отвечать требованиям СанПиН, иметь санитарный паспорт и обеспечивать сохранение температурных режимов транспортировки,

- доставку, погрузку и выгрузку продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре производить силами исполнителя услуги по организации питания,

- производить входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре,

- содержать территорию, помещения и оборудование пищеблока в чистоте, проводить надлежащую санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения,

обеспечивающую соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний,

- проводить дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия,
- производить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Организация питания является 2-х разовым и производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 6.8.

Расчет организации горячего питания обучающихся, воспитанников МБС(К)ОУ «СКОШ № 18 VIII вида» г.Перми

месяц		кол-во дней	кол-во учащихся С 7-до 10 лет	кол-во дней	кол-во учащихся С 11-до 21 года
январь	с понедельника по субботу	20	80	20	130
февраль	с понедельника по субботу	25	80	25	130
март	с понедельника по пятницу	17	80	17	130
апрель	с понедельника по пятницу	26	80	26	130
май	с понедельника по пятницу	21	80	21	130
сентябрь	с понедельника по пятницу	26	80	26	130
октябрь	с понедельника по пятницу	27	80	27	130
ноябрь	с понедельника по пятницу	18	80	18	130
декабрь	с понедельника по пятницу	25	80	25	130
итого		205		205	

Перечень имеющегося производственного оборудования у общеобразовательного учреждения:

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Количество (шт.)
1.	Весы электронные товарные	2010	1
2.	Весы фасовочные SW -5	2010	3
3.	Мармит для первых блюд (1100x700x850)	2010	1
4.	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1996	1
5.	Электроплита ПЭ-0.51	1996	5
6.	Картофелечистка МОК-150	2010	1
7.	Кипятильник ЭЛ.КНЭ-50-01	2010	1
8.	Машина протирачно - резательная МПР-350 М РЭ	2009	1
9.	Машина взбивальная В-20 МІХ	2010	1
10.	Стол производственный 600*600*860	2010	16
11.	Шкаф холодильный «Бирюса 542-К»	2010	3
12.	Ларь морозильный «Бирюса-260НК-5»	2010	1
13.	Рукомойник 500x600x670	2010	5
14.	Стеллаж кухонный для сушки посуды комбинированный (600x300x1800)	2010	1
15.	Стеллаж кухонный для сушки тарелок (600x300x1800)	2010	2
16.	Ванна моечная (1-х,2-х,3-х-секционные)	2010	10

**Опись документов,
входящих в состав заявки (тома заявки) на участие в конкурсе**

Наименование открытого конкурса	
Номер и дата извещения	
Номер лота (при наличии)	

№ п/п	Наименование представленных документов (копий документов)	Количество листов
1		
2		
3		
4		
5		
...		
п		
ИТОГО		

**Декларирование соответствия участника размещения заказа требованиям,
установленным законодательством.**

Настоящим декларирую, что _____
(наименование или Ф.И.О. участника размещения заказа)

соответствует требованиям, предусмотренным в пунктах 2-5 раздела III конкурсной документации:

1. непроведение ликвидации участника размещения заказа - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника размещения заказа - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;
2. неприостановление деятельности участника размещения заказа в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;
3. отсутствие у участника размещения заказа задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника размещения заказа по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.
4. отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках размещения заказа.

Сведения об участнике размещения заказа:	
Почтовый адрес (для юридического лица)	
Паспортные данные (для индивидуального предпринимателя)	
Номер контактного телефона	
Контактное лицо	Указывается по желанию участника размещения заказа

Должность

подпись, м.п.

Ф.И.О.

**Предложение о качественных характеристиках услуг и иные предложения
об условиях исполнения договора, в том числе предложение о цене договора**

(наименование участника размещения заказа)

предлагает оказать услугу на условиях, указанных в извещении о проведении открытого конкурса и конкурсной документации, на организацию питания в _____ в соответствии с техническим заданием (Приложение № 1 к конкурсной документации) и обязуется заключить прилагаемый к конкурсной документации договор на условиях, указанных в настоящей заявке на участие в конкурсе и в конкурсной документации:

Условия исполнения договора, являющиеся критерием оценки заявок на участие в конкурсе	Предложения участника открытого конкурса
Цена договора	Рублей

Сведения о качестве услуги и квалификации участника:

Наименование подкритериев критерия «Качество услуги и квалификация участника»	Количество	Подтверждающие документы
1 подкритерий: количество исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания в образовательных учреждениях за последние три года, предшествующие дате окончания подачи заявок на участие в конкурсе, со сроком исполнения не менее года и исполняемых на момент проведения конкурса договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания в образовательных учреждениях, заключенных не позднее 01.09.2011;		
2 подкритерий: выполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований		

3 подкритерий: количество в штате специалистов, имеющих высшее или среднее – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет.		
4 подкритерий: количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние три года.		

Качество выполняемых работ будет полностью соответствовать требованиям конкурсной документации.

Должность

подпись

Ф.И.О.

Уведомление об отзыве заявки на участие в конкурсе.

Кому

(наименование

заказчика)

«__» _____ 20__ года

Прошу вернуть заявку на участие в конкурсе.

Сведения об открытом конкурсе:	
Наименование открытого конкурса	
Номер и дата извещения	
Номер лота (при наличии)	
Сведения об участнике размещения заказа:	
Наименование	Данные
Место нахождения	сведения
Почтовый адрес	указываются
Адрес электронной почты (при наличии)	по желанию
Контактный телефон	участника размещения заказа
Контактное лицо	(при наличии расписки)
Сведения о заявке на участие в открытом конкурсе:	
Регистрационный номер заявки	
Дата подачи заявки	
Время подачи заявки	
Способ подачи заявки	

должность

подпись, М.П.

Ф.И.О.

Запрос о разъяснении положений конкурсной документации.

Кому

(наименование

заказчика)

« ____ » _____ 20__ года

Прошу разъяснить положения конкурсной документации.

Сведения об открытом конкурсе:	
Наименование открытого конкурса	
Номер и дата извещения	
Номер лота (при наличии)	
Сведения об участнике размещения заказа:	
Наименование	
Место нахождения	
Почтовый адрес	
Адрес электронной почты (при наличии)	
Контактный телефон	
Контактное лицо	
Положения конкурсной документации, требующие разъяснения	Вопрос

должность

подпись, М.П.

Ф.И.О.

Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе.

Оценка и сопоставление заявок на участие в конкурсе осуществляются конкурсной комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, указанными в разделе XI конкурсной документации, в следующем порядке:

- каждой заявке по каждому критерию оценки, установленному в разделе XI конкурсной документации, присуждается рейтинг.
- рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям
- дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Оценка заявок по критерию «цена договора»

Значимость критерия «цена договора» составляет 70%.

Рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «цена договора», определяется по формуле:

$$Ra_i = \frac{A_{\max} - A_i}{A_{\max}} \times 100,$$

где:

Ra_i – рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

A_{\max} – начальная (максимальная) цена договора, установленная в конкурсной документации;

A_i – цена договора, предложенная в i -ой заявке.

Итоговый рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «цена договора», определяется по формуле:

$$FRa_i = Ra_i \times \frac{Ka_i}{100\%}$$

где:

FRa_i – итоговый рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

Ra_i – рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

Ka_i – значимость указанного критерия.

Оценка заявок по критерию «Качество услуги и квалификация участникам конкурса»

Значимость критерия составляет 30%.

1 подкритерий: количество исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания в образовательных учреждениях за последние три года, предшествующие дате окончания подачи заявок на участие в конкурсе, со сроком исполнения не менее года и исполняемых на момент проведения конкурса договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания в образовательных учреждениях, заключенных не позднее 01.09.2012;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

2 подкритерий: выполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 60 баллов

Расчет величины указанного подкритерия производится в следующем порядке:

$$C_i = \frac{L}{([S_1/3] + [S_2/3] + \dots + [S_n/3])} \times 100\%,$$

где:

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

L – количество актов, проведенных уполномоченными органами, подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям, лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд, содержащееся в i -ой заявке по указанному подкритерию

S_n – срок исполнения услуги (в месяцах) по каждому договору, содержащемуся в i -ой заявке, где n – количество договоров, содержащихся в i -ой заявке;

3 подкритерий: количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне – специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов

4 подкритерий: количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние три года.

– максимальное значение указанного подкритерия составляет 20 баллов

Значение в баллах каждого подкритерия критерия «качество услуги и квалификация участника конкурса» определяется по формуле:

$$C^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где:

C^i – значение в баллах, присуждаемое i -ой заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} – максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i – значение указанного подкритерия, предложенное в i -ой заявке;

K_c – максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

Рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по критерию «качество услуги и квалификация участника конкурса»

определяется по формуле:

$$Rc_i = C^i_1 + C^i_2 + C^i_3 + C^i_4$$

где:

Rc_i – рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

C^i_k – значение в баллах, присуждаемое комиссией i -ой заявке по каждому подкритерию, где k – количество установленных подкритериев (показателей) и определяется путем сложения баллов по каждому показателю

3. Расчет итогового рейтинга.

Итоговый рейтинг, присуждаемый заявке по критерию «Уменьшение эксплуатационных затрат на содержание объекта при сохранении (улучшении) эксплуатационных качеств объекта», определяется по формуле:

$$FRc_i = Rc_i \times \frac{Kc_i}{100\%}$$

где:

FRc_i – итоговый рейтинг, присуждаемый i -ой заявке по указанному критерию;

Rc_i – рейтинг, присуждаемый заявке по указанному критерию;

Kc_i – значимость указанного критерия.

Расчет итогового рейтинга заявки

Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения итоговых рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации.

На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе (по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке) конкурсной комиссией каждой заявке на участие в конкурсе относительно других по мере уменьшения степени выгоды содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора (заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг), присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе, которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

Победителем конкурса признается участник конкурса, заявке на участие в конкурсе которого присвоен первый номер.