

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ (далее — ОГБПОУ ТМК)

1. Общие Порядка

1.1. Настоящий Порядок определяет процедуру проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания - столовой для обучающихся и работников Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ (далее — ОГБПОУ ТМК) в оборудованных нежилых помещениях № 83,86,90 общей площадью 220,3 кв. метра, в нежилом здании с кадастровым номером 37:26:010287:116, на территории ограниченного доступа (с пропускным режимом), закрепленном на праве оперативного управления за ОГБПОУ ТМК, расположенном по адресу: 155044 г. Тейково, Ивановская обл., п. Грозилово, д.17 (далее – Отбор и Объект соответственно).

1.2. Отбор не является торгами (конкурсом или аукционом) на закупку товаров, работ и услуг для нужд ОГБПОУ ТМК, и на него не распространяются Порядок Федерального закона от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федерального закона от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также статей 447-449.1 и главы 57 Гражданского кодекса Российской Федерации. На процедуру проведения Отбора не распространяются Порядок Федерального закона от 26.07.2006 года №135-ФЗ «О защите конкуренции».

1.3. Отбор является адресованным неопределенному кругу лиц, приглашением делать оферты. ОГБПОУ ТМК сохраняет за собой право акцептовать любое предложение из поступивших в рамках Отбора, либо не акцептовать ни одно из них. Проведение Отбора не влечет обязанности ОГБПОУ ТМК по заключению каких-либо договоров с участниками Отбора. ОГБПОУ ТМК не производит и не будет производить расходование денежных средств в связи с проведением Отбора.

2.Размещение объявления о проведении Отбора

2.1.Объявление о проведении Отбора, а также Порядок размещаются на официальном сайте ОГБПОУ ТМК в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2.2.Общие требования к участникам Отбора:

2.2.1.Наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее 3 лет (подтверждается выпиской из ЕГРЮЛ/ЕГРИП; основной вид деятельности – деятельность ресторанов, деятельность предприятий общественного питания (код класса ОКВЭД 56).

2.2.2.Наличие действующих и (или) исполненных в течение последнего года договоров на оказание услуг питания для коллективов иных организаций либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов иных организаций.

2.2.3.Остаточный срок годности реализуемой готовой продукции должен быть не менее 90% от общего срока годности.

2.2.4.Реализация готовых блюд при организации горячего питания в столовой должна осуществляться в день приготовления блюда.

2.3. Для целей определения соответствия требованиям, установленным пунктом 2.2 настоящего Порядка, принимаются исключительно сведения и документы, относящиеся непосредственно к участнику Отбора. Сведения и документы, представленные в подтверждение соответствия участника Отбора требованиям, установленным пунктом 2.2 Порядка, относящиеся к деятельности иных юридических и физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к участнику Отбора, не принимаются.

2.4. В течение 10 (десяти) рабочих дней с даты размещения объявления о проведении Отбора лицо, которое решило принять участие в Отборе (далее – Участник), должно представить в ОГБПОУ ТМК по адресу: 155044 г. Тейково, Ивановская обл., п. Грозиллово, д.17, тел: 8(49343)2-29-81, факс: 8(49343) 2-41-19, teikovo-pu19@mail.ru следующие документы:

2.4.1. Предложение по открытию пункта общественного питания – столовой, для обучающихся и работников на условиях договора аренды (сроком на 3 (три) года) (далее – предложение), включающее в себя график работы пункта общественного питания, схему организации питания (например, «поставка готовых блюд, приготовленных на центральном предприятии», «приготовление блюд непосредственно на месте (столовая полного цикла)»), ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков с указанием их стоимости в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению.

2.4.2. Информационную справку об участнике Отбора в соответствии с приложением № 2 к настоящему Положению, в том числе о соответствии критериям, установленным пунктами 2.2.1 и 2.2.2 настоящего Порядка, а также копии соответствующих документов.

2.4.3. Информацию о контактном лице участника Отбора для осуществления дальнейшего взаимодействия в рамках Отбора.

3. Предварительный этап Отбора

3.1. Отбор проводится из числа предложений участников, предоставивших документы, указанные в пункте 2.4 настоящего Порядка.

3.2. В случае если документы поданы одним участником, предложение допускается к рассмотрению.

3.3. Для проведения Отбора предложений ОГБПОУ ТМК создается Комиссия по отбору предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК в помещениях, закрепленных за ОГБПОУ ТМК на праве оперативного управления.

4. Критерии оценки предложений участников Отбора

4.1. Оценка предложений участников Отбора осуществляется по бальной системе в соответствии со следующими критериями:

4.1.2. При организации горячего питания:

| Наименование критерия | Оценка критерия |
|---|---|
| Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков | 1 балл за каждую единицу наименования блюда |
| Схема организации питания | - Подготовка готовых блюд, приготовленных на центральном предприятии, с подвозом – 5 баллов |
| | - Приготовление блюд непосредственно на месте (столовая полного цикла) – 10 баллов |

| | |
|--|---|
| Обеспеченность участника Отбора трудовыми ресурсами, квалификация трудовых ресурсов участника отбора, в том числе: | |
| Наличие в штате участника Отбора поваров не ниже 3-го разряда | Отсутствие – 0 баллов |
| | 1 повар – 2 балла |
| | 2 повара – 3 балла |
| Наличие в штате участника Отбора технолога общественного питания | 3 и более поваров – 5 баллов |
| | Отсутствие – 0 баллов |
| Наличие в меню комплексного обеда по фиксированной цене | наличие – 5 |
| | Отсутствие – 0 |
| Стоимость комплексного обеда из 3 блюд с напитком | Наличие – 1 балл за каждый вариант комплексного обеда |
| | Оценочная шкала устанавливается объявлением об отборе |
| Стоимость комплексного обеда из 2 блюд с напитком | Оценочная шкала устанавливается объявлением об отборе |
| | Оценочная шкала устанавливается объявлением об отборе |
| Средняя стоимость одного блюда собственного приготовления (рассчитывается как частное стоимости всех блюд и их количества) | Оценочная шкала устанавливается объявлением об отборе |

4.1.3. При реализации готовой продукции (буфет):

| Наименование критерия | Оценка критерия |
|--|---|
| Ежедневный минимальный ассортимент реализуемой продукции | 1 балл за каждую единицу продукции |
| Средняя стоимость одного блюда собственного приготовления (рассчитывается как частное стоимости всех блюд и их количества) | Оценочная шкала устанавливается объявлением об отборе |
| Режим работы буфета | 10.00 – 13.00 часов 5 баллов |
| | 10.00 – 12.00 часов 3 баллов |
| | 10.0 – 11.00 часов и менее 0 баллов |

4.2. Рассмотрение предложений участников Отбора осуществляется Комиссией в следующей последовательности:

4.2.1. Определяется рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям.

4.2.2. Рассчитывается итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому из критериев оценки предложения.

5. Заключительный этап Отбора

5.1. Комиссией проводится сопоставление предложений на основе итогового рейтинга. По результатам оформляется протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.

5.2. Участнику Отбора, набравшему наибольший итоговый рейтинг, ОГБПОУ ТМК вправе предложить заключить договор аренды (сроком на 3 (три) года) соответствующего помещения в целях организации питания обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК.

5.3. Договор аренды (сроком на 3 (три) года) может быть заключен только с непосредственным участником Отбора и не может быть заключен с иным юридическим или физическим лицом, в том числе аффилированным по отношению к участнику Отбора.

Приложение №1

к Порядку проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания - столовой для обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК

Ежедневный минимальный ассортимент предлагаемых блюд и напитков

Участник Отбора обязуется обеспечить в пункте общественного питания в здании по адресу: 155044 г. Тейково, Ивановская обл., п. Грозиллово, д.17, следующий ежедневный минимальный ассортимент блюд и напитков:

Обучающиеся, относящиеся к категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей

| Вид блюда | Конкретные наименования | Стоимость, руб. |
|--|---|---------------------|
| Блюда для завтраков (каша, яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и пр.) | Каша рисовая на сгущ. /мол. с м/с 200г./5 | 30,93 29,35 |
| | Каша пшеничная на сг. /мол. с м/с. 200г./5 | 29,51 32,44 |
| | Каша гречневая на сг. /мол. с м/с. 200г./5 | 49,17 26,55 |
| | Каша геркулесовая на сг. /мол. с м/с. 200г./5 | 26,73 |
| | Запеканка творожная 200г | |
| | Каша манная на сг. /мол. с м/с. 200г./5 | |
| | Каша "Дружба" на сг. /мол. с м/с 200г./5 | |
| | Холодные блюда и закуски (салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной и пр.) | Яйцо вареное шт. |
| Бутерброд с ветчиной 70г. | | 20,07 46,63 |
| Бутерброд с сыром 55г. | | 16,30 26,76 |
| Бутерброд с колб. с/к 100г. | | 10,25 10,12 |
| Икра кабачковая порц. 100 г. | | |
| Зелёный горошек порц. | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | 100 Огурцы консервированные порц. 50 Лук маринованный порц. 150г. | г. г. г. | |
| Первые блюда (супы) | Щи из свеж. капусты с картоф. т/г. 200 г. Борщ с т/г. 200 г. Суп картофельный с горохом и т/г. 200 г. Рассольник с т/г. 200 г. Суп картофельный с вермишелью т/г. 200г. Суп молочный с вермишелью 200г. | г. г. г. г. г. г. г. г. | 12,13 14,20 11,81 18,35 12,54 8,72 |
| Вторые блюда (блюда из натурального мяса, рыбы, птицы, блюда из фарша, паста с наполнителями, плов и пр.) | Плов с курицей 150 г. Котлета рыбные 130 г. Печень куриная 40 г. Котлета куриная 100 г. Тефтели куриные 50 г. Тушенка говяжья 100 г. Курица отварная 100г. | г. г. г. г. г. г. г. г. г. | 26,19 44,29 25,59 40,45 30,57 70,13 30,72 |
| Гарниры (крупа, макароны, картофельное пюре, овощи и пр.) | Рожки отв. с м/с г Греча отв. с м/с. 200 г. Рис отварной с м/с. 200 г. Гороховое пюре с м/с. 200 г. Картофель отварной с м/с. 200 г. Вермишель отварная с м/с. 200 г. | г. г. г. г. г. г. г. г. | 12,17 18,30 19,86 5,48 27,11 11,90 |
| Напиток собственного приготовления | Какао на сгущ. молоке 200 г. Чай сладкий 200г. | г. г. | 20,46 2,42 |
| Выпечка, сдоба | Хлеб ржаной | г. | 1,44 |

| | | | |
|----------------------------|--|--|--------------------------------|
| | 30 Хлеб 50 г. | г. пшеничный | 4,45 |
| Комплексный обед из 2 блюд | Борщ 200 Курица отв. с рисом отв. с 100/200/5 | с т/г. г. м/с | 14,20 50,58 |
| Комплексный обед из 3 блюд | Рассольник 200 Печень кур. с гречей отв. с 40/200/5 Чай сладкий г. Хлеб 30 г. | с туш. гов. г. с м/сл. 200 г. ржаной | 18,35 25,11 2,42 1,44 |

*Второе блюдо из мяса из говядины/свинины/баранины должно предлагаться в составе комплексного обеда не менее одного раза в неделю; из рыбы – также не менее двух раз в неделю.

Обучающиеся по программам ППКРС и ПО

| Вид блюда | Конкретные наименования | Стоимость, руб. |
|---|-------------------------------|-----------------|
| Блюда для завтраков (каша, яичница, омлет, запеканка творожная, сырники, оладьи, блинчики и пр.) | | |
| Холодные блюда и закуски (салаты, закуски с мясом, птицей, рыбой, ветчиной и пр.) | Зелёный горошек | порц. 14,02 |
| | 50 | г. 10,25 |
| | Огурцы консервированные | порц. 7,80 |
| | 50 | г. |
| Первые блюда (супы) | Лук маринованный | порц. 7,80 |
| | 75 г | |
| | Щи из свеж. капусты с картоф. | т/г. 12,13 |
| | 200 | г. 14,20 |
| | Борщ с | т/г. 11,81 |
| | 200 | г. 18,35 |
| | Суп картофельный с горохом и | т/г. 12,54 |
| | 200 | г. 8,72 |
| | Рассольник с | т/г. 8,72 |
| 200 | г. | |
| Вторые блюда (блюда из натурального мяса, рыбы, птицы, блюда из фарша, паста с наполнителями, плов и пр.) | Суп картофельный с вермишелью | т/г. 26,19 |
| | 200г. | г. 22,50 |
| | Суп молочный с вермишелью | г. 25,59 |
| | 200г. | г. 21,00 |
| | Плов с курицей | 26,19 |
| | 150 | г. 22,50 |
| | Котлета рыбные | 65 25,59 |
| | г. | 21,00 |
| | Печень куриная | 40 30,57 |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | г. Котлета 50 Тефтели куриные г. Тушенка 50 г. Курица 50г. | куриная г. 50 говяжья отварная | 35,20 16,12 |
| Гарниры (крупа, макароны, картофельное пюре, овощи и пр.) | Рожки отв. с м/с 200 г Греча отв. с м/с. 200 г. Рис отварной с м/с. 200 г. Гороховое пюре с м/с. 200 г. Картофель отварной с м/с. 200 г. Вермишель отварная с м/с. 200 г. | | 12,17 18,30 19,86 5,48 27,11 11,90 |
| Напиток собственного приготовления | Чай 200г | сладкий | 2,42 |
| Выпечка, сдоба | Хлеб ржаной 30 г. | | 1,44 |
| Комплексный обед из 2 блюд | Суп картофельный с горохом и т/г 200г. Плов с курицей 150 г. | | 11,81 26,19 |
| Комплексный обед из 3 блюд | Щи из свеж. капусты с картофелем т/г. 200г. Тефтели кур. с картоф. отв. с м/с. 50/200/5 Чай сладкий 200 г. Хлеб ржаной 30г. | | 12,13 57,68 2,42 1,44 |

*Второе блюдо из мяса из говядины/свинины/баранины должно предлагаться в составе комплексного обеда не менее одного раза в неделю; из рыбы – также не менее двух раз в неделю.

Приложение № 2 к Порядку проведения отбора
предложений по открытию пункта
общественного питания - столовой для
обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК

Информационная справка
в Областной государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ об участнике Отбора

(наименование организации) _____ гарантирует:

1. наличие опыта работы в сфере предоставления услуг питания не менее _____ лет (выписка из ЕГРЮЛ/ЕГРИП прилагается).

2. осуществляет следующие виды деятельности

ОКВЭД _____ (копия устава прилагается).

3. гарантирует соблюдение следующих условий:

- наличие действующих и (или) исполненных в течение последнего года договоров на оказание услуг питания для коллективов иных организаций либо наличие договоров на аренду помещений, используемых под организацию питания для коллективов иных организаций (указать наименование организаций);

- остаточный срок годности реализуемой готовой продукции будет составлять не менее _____ % от общего срока годности;

- реализация готовых блюд при организации горячего питания в столовой будет осуществляться в режиме работы: _____;

Руководитель организации _____

(подпись)

Ф.И.О.

М.П.

СОСТАВ

комиссии для проведения отбора предложений по открытию пункта общественного питания на условиях договора безвозмездного пользования

1. Председатель комиссии _____
(Ф.И.О., должность)
2. Заместитель председателя комиссии _____
(Ф.И.О., должность)
3. Секретарь комиссии _____
(Ф.И.О., должность)
4. _____
(Ф.И.О., должность)
5. _____
(Ф.И.О., должность)

Положение
о Комиссии по рассмотрению предложений по открытию пункта
общественного питания для обучающихся и работников Областного государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения ТЕЙКОВСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

1. Настоящее Положение о Комиссии по рассмотрению предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ (далее – ОГБПОУ ТМК) в помещениях, закрепленных за ОГБПОУ ТМК на праве оперативного управления, на условиях аренды (сроком на 3 (три) года) (далее – Комиссия) определяет задачи, функции и порядок работы Комиссии.

2. Комиссия в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными конституционными законами, федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Уставом ОГБПОУ ТМК и настоящим Положением.

1. Общие Положения

1.1. Комиссия является координационным органом по обеспечению принятия решений при рассмотрении предложений по открытию пункта общественного питания для обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК в помещениях, закрепленных за ОГБПОУ ТМК на праве оперативного управления.

1.2. Комиссия создана в целях обеспечения прозрачности процедуры Отбора в целях определения потенциального контрагента по договору аренды (сроком на 3 (три) года) при передаче имущества организации общественного питания для целей организации питания обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК

2. Задачи Комиссии

2.1. Основной задачей Комиссии является обеспечение необходимых условий для организации питания обучающихся и работников ОГБПОУ ТМК с соблюдением принципов открытости, прозрачности и конкурентоспособности процедур определения организаторов питания, по результатам которых ОГБПОУ ТМК может заключать договоры аренды (сроком на 3 (три) года) с организациями общественного питания при проведении Отбора.

3. Функции Комиссии

3.1. Комиссия рассматривает предложения по открытию пункта общественного питания - столовой для обучающихся и сотрудников ОГБПОУ ТМК в помещениях, закрепленных за ОГБПОУ ТМК на праве оперативного управления, на условиях аренды (сроком на 3 (три) года):

- принимает решение о допуске участников Отбора на основании представленных документов;
- определяет рейтинг предложения по каждому критерию, который представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям;

- рассчитывает итоговый рейтинг предложения путем сложения рейтингов (баллов) по каждому критерию оценки предложения;
- проводит сопоставление предложений на основе итогового рейтинга;
- оформляет протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.

3.2. В случае подачи документов только одним участником, предложение допускается к рассмотрению на общих основаниях по каждому критерию.

4. Порядок работы Комиссии

4.1. Деятельностью Комиссии руководит председатель Комиссии, который организует ее работу, определяет повестку дня и порядок работы, осуществляет контроль за исполнением принятых Комиссией решений. В случае отсутствия председателя Комиссии обязанности председателя Комиссии исполняет заместитель председателя Комиссии.

4.2. Члены Комиссии рассматривают по существу обращения и документы по вопросам, указанным в пункте 3 настоящего Положения.

4.3. Секретарь Комиссии осуществляет организацию заседаний и ведение делопроизводства Комиссии. В случае отсутствия секретаря Комиссии его обязанности по поручению председательствующего на заседании Комиссии исполняет иной член Комиссии, присутствующий на заседании.

4.4. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости. Секретарь Комиссии уведомляет ее членов и иных участников о дате, месте и времени проведения заседаний.

По инициативе любого члена Комиссии могут привлекаться в качестве экспертов иные лица, не являющиеся членами Комиссии без права совещательного голоса.

4.5. Заседание Комиссии правомочно, если на нем присутствует не менее 2/3 от общего числа членов Комиссии. Решение Комиссии принимается простым большинством голосов присутствующих на заседании членов Комиссии. При равенстве голосов голос председательствующего на Комиссии является решающим.

4.6. По решению председателя Комиссии (в его отсутствие - заместителя председателя Комиссии) в случае необходимости заседание Комиссии может быть проведено в заочной форме.

4.7. По результатам заседания Комиссии не позднее 5 рабочих дней после заседания Комиссии оформляется протокол Комиссии. Протокол подписывается всеми членами Комиссии, присутствовавшими на заседании.

4.8. Комиссия оформляет протокол оценки предложений с указанием участника Отбора, набравшего наибольший итоговый рейтинг.

4.9. На основании протокола Комиссии уполномоченное лицо ОГБПОУ ТМК принимает решение о заключении договора на организацию питания на объявленных сторонами Отбора (ОГБПОУ ТМК и участник Отбора) условиях.