

**ИЗВЕЩЕНИЕ О ЗАКУПКЕ**  
**Услуг по организации питания отдыхающих и обслуживающего персонала**  
**в Оздоровительном комплексе «Саулык».**

ООО «КАМАЗжилбыт», именуемый в дальнейшем Организатор закупки, приглашает Вас принять участие в конкурентной процедуре закупки.

Для прохождения предварительного отбора и принятия участия в закупочной процедуре предлагаем Вам заполнить краткую анкету контрагента, и представить коммерческое предложение участника закупки.

Срок подачи предложений: до 03.04.2019г.

Сроки рассмотрения предложений: с 08.04.2019 по 12.04.2019г.

Не предоставление коммерческого предложения в установленные сроки считается автоматическим отказом от участия.

Прошу условия Вашего коммерческого предложения распространять на все организации ПАО «КАМАЗ», закупающие идентичный товар, работу или услугу. Коммерческое предложение подлежит рассмотрению как в полном объеме, так и попозиционно.

Все необходимые разъяснения и интересующие Вас сведения Вы можете получить, связавшись с лицом, ответственным за организацию закупочной процедуры:  
Бильданова Гульнара Рашидовна, e-mail: [bildanova@kamgb.ru](mailto:bildanova@kamgb.ru), тел. +7 (8552) 39-65-69


Проведение закупочной процедуры не является предварительным договором либо иным обязательством Общества заключить договор в будущем.

*При выявлении признаков коррупции, злоупотреблением полномочиями или халатности со стороны сотрудников Общества просим обращаться по телефону круглосуточной «горячей линии» +7(8552) 37-18-37 или направить сообщение на электронный адрес [compliance@kamaz.org](mailto:compliance@kamaz.org).*

*Гарантируется полная анонимность, исключается какое бы то ни было негативное воздействие на обратившихся, даже в том случае, если сообщённая информация не получила подтверждения в ходе внутреннего расследования.*

Организатор закупки:

Генеральный директор  
(должность)

  
(подпись)

21.03.19  
дата)

Шамилова О.В.  
(Ф.И.О.)

# ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДМЕТУ ЗАКУПКИ И ПОСТАВЩИКУ

## I. Требования к предмету закупки

1. Код ОКДП 5520010 – «Оказание услуг по организации питания»

### 2. Предмет закупки:

Оказание услуг по организации питания отдыхающих и обслуживающего персонала Заказчика в ОК «Саулык»: приготовление и раздача готовых блюд, «сухих пайков» и других видов продукции, произведённых из сырья Исполнителя и силами Исполнителя. Организация питания осуществляется по утвержденным Заказчиком графикам заездов и сформированного Заказчиком меню, согласованного Роспотребнадзором.

### 3. Срок оказания услуг:

Начало срока оказания услуг: с 01.05.2019г.

Период оказания услуг – в течение срока действия договора, но не менее 1 года. Возможно заключение договора при фиксации стоимости услуги - на 2 года, на 3 года - при условии ежегодного снижения стоимости)

### 4. Информация об объекте:

Питание отдыхающих в ОК «Саулык» и обслуживающего персонала определяется по ежедневной заявке в столовых Заказчика. В ОК «Саулык» имеется три столовые, вместимостью 560 (пятьсот шестьдесят) человек каждая. Планируемое количество отдыхающих детей в летний период более 6 000 (шести тысяч).

Питание в помещениях столовых комплекса осуществляется согласно утвержденным требованиям законодательства РФ, регулирующим деятельность по организации школьного, общественного, санаторного питания и СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев» на условиях, установленных в указанном выше документе.

### 5. Место оказания услуг:

РТ, Тукаевский район, пос. Ильичёвский, зона отдыха ПАО «КАМАЗ», ОК «Саулык», Санаторий-профилакторий «КАМАЗ».

### 6. Платежные условия договора:

Оплата за оказанные услуги производится в безналичной форме путем перечисления денежных средств на расчетный счет подрядчика ежемесячно после предоставления акта выполненных услуг и счета-фактуры до первого числа месяца, следующего за отчетным месяцем. Выплата аванса не предусмотрена.

### Цены должны быть зафиксированы на весь период действия договора.

В стоимость включаются все расходы Исполнителя, необходимые для осуществления им своих обязательств в полном объеме и надлежащего качества, в том числе: расходы на техническое обслуживание, содержание, ремонт оборудования и техники, помещений, расходы на ГСМ, страхование, уплату налогов, сборов и других обязательных платежей, НДС; оплату труда сотрудников столовой, водителя, содержание транспортных средств в надлежащем санитарном состоянии.

## II. Требования к поставщику и услуге организации питания:

### 1. Основные требования к поставщику:

- иметь опыт оказания услуг в сфере организации общественного питания не менее 3-х лет;
- наличие квалифицированного персонала;
- обеспечение по требованию Заказчика спец. обслуживания отдыхающих ОК «Саулык», в том числе санаторных заездов, протокольных мероприятий, банкетов, семинаров, конференций и иных мероприятий с привлечением дополнительного персонала, необходимого для обслуживания указанных мероприятий. При изменении меню Заказчиком стоимость набора продуктов на 1 (одного) человека корректируется согласованием сторон.

- стоимость набора продуктов в детском оздоровительном лагере из расчёта «один человек/день» при полноценном пятиразовом питании составляет 282 рубля, в санатории-профилактории – 300 рубля.
- обеспечение питьевой водой: 1 л. – ежедневно на одного человека (входит в стоимость набора продуктов).
- между сменами (заездами) проводить санитарные дни (кипятить котлы, проводить генеральную уборку).
- обеспечить персонал спецодеждой и одноразовыми перчатками, работа официантов строго в перчатках.
- обеспечивать приготовление блюд согласно предоставленного Заказчиком меню, действующим на день оказания услуг и утвержденного Роспотребнадзором;
- обеспечивать приготовление блюд в соответствии с действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами, установленными для предприятий общественного питания;
- оказывать услуги в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», правилами оказания услуг общественного питания, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. №1036, и действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами:
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
- СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" (с изменениями на 22 марта 2017 года)
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», (с 01.01.2009)
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
- СП 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.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- правоспособность, создание и регистрация в установленном порядке;
- соответствие требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством РФ к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки;
- непроведение ликвидации юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;
- неприостановление деятельности контрагента в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях, на день подачи заявки в целях участия в закупках;

– отсутствие сведений о контрагенте, в том числе информации об учредителях, о членах коллегиального исполнительного органа, лице, исполняющем функции единоличного исполнительного органа участника закупки - юридического лица в реестре недобросовестных поставщиков, предусмотренном ст. 5 Федерального закона № 223-ФЗ и Федеральным законом № 44 - ФЗ.

– лицо, являющееся руководителем юридического лица не должно иметь действующую дисквалификацию, ограничения по службе либо запрет заниматься профессиональной или иной деятельностью;

– финансово-хозяйственная деятельность потенциального поставщика не должна создавать высокие налоговые риски для Общества и/или быть направленным на получение необоснованной налоговой выгоды;

– в отношении участника закупки не должны присутствовать в совокупности следующие комплаенс-риски – контрагент создан менее 1 года назад; собственник или руководитель в течение последних 3 лет был собственником с долей владения более 30% или руководителем в компании, реорганизованной в форме слияния либо присоединения либо ликвидированной по решению регистрирующего органа; контрагент является посредником либо компанией, специально созданной для ведения деятельности с Обществом (проверка особенностей деятельности контрагента);

– в отношении потенциального поставщика, его учредителей и руководителей не возбуждены уголовные дела по основаниям, связанным с производственной деятельностью, имеющей отношение к предмету закупки, либо коррупционного характера;

– регистрация в качестве участника закупки путем заполнения анкеты потенциального поставщика на официальном сайте Общества в сети «Интернет», либо регистрация на ЭТП (если закупка осуществляется на ЭТП);

– потенциальный поставщик должен обладать достаточными ресурсами для выполнения обязательств по поставке товаров, работ и услуг;

– потенциальный поставщик не должен быть связан с другими участниками закупки. Под связанными участниками закупки понимаются участники закупки, находящиеся под прямым или косвенным контролем одних и тех же физических лиц;

## 2. Требования к документам:

– наличие сертификатов качества и соответствия продуктов, с предоставлением копий договоров с поставщиками;

– наличие документа (справки) об обработке автотранспортного средства для доставки продуктов, санитарный паспорт на транспортные средства;

– наличие договора либо его заключение на вывоз пищевых отходов;

– наличие договора либо его заключение на обслуживание кухонного оборудования;

– организация и проведение вводного и первичного инструктажей своих сотрудников, составление по итогам инструктажа документа. В случае невыполнения обязанности, ответственность за выявленные контролирующими органами нарушения (в т. ч. обязанность по уплате штрафных санкции) возлагается на Исполнителя.

– обязательное наличие у сотрудников пройденного медосмотра, в том числе у водителя транспортного средства, доставляющего продукты питания (наличие медицинской книжки согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и требований Роспотребнадзора). Соблюдение сотрудниками правил внутреннего распорядка, техники безопасности и пожарной безопасности, действующих у Заказчика;

– обязательное наличие справок об отсутствии судимости;

– наличие и учёт необходимой документации (журнал сырой продукции, журнал бракеража и пр.)

## 3. Требования к кухонному оборудованию и помещениям:

– проведение за счет Исполнителя косметического ремонта в залах приема пищи и цехах за 2 недели до заезда детей;

– наличие москитных сеток на окнах в местах приготовления и залах приема пищи.

– наличие штор на окнах в залах приема пищи;

– обеспечение необходимым количеством посуды (2 комплекта на одного человека), кухонной утвари, клеенок, бумажных салфеток, индивидуальных сушилок для приборов (ложек, вилок) на каждом столе;

– хранение посуды (тарелки, ложки, вилки, стаканы и пр. без сколов и трещин) в специально отведенных местах перед началом и после приема пищи на специализированных стойках;

– поддерживать в исправном состоянии оборудование Заказчика, в том числе системы противопожарной и охранной сигнализаций, электроснабжения, горячего и холодного водоснабжения, систем вентиляции, канализации и др.;

– не допускать в пищеблок в верхней одежде и обуви персонал, в процессе приготовления пищи непосредственно не задействованный;

– рационально использовать электроэнергию, горячую и холодную воду.

4. Требования к пропускному режиму и транспорту:

– заезд на территорию сотрудников Исполнителя на транспорте запрещен;

– доставка персонала до места оказания услуг осуществляется за счет Исполнителя;

– сотрудники должны иметь пропуска и предъявлять их сотрудникам охраны ОК «Саулык»;

– транспорт с продуктами, заезжающий на территорию ОК «Саулык», должен иметь таблички с наименованием организации, накладные, материальные и транспортные пропуска при въезде/выезде;

– при ввозе/вывозе техники, инвентаря и пр. иметь накладные, материальные и транспортные пропуска, соответствующие документы.

– Исполнитель обязан выполнять требования инструкции о пропускном и внутриобъектовом режиме, действующем в ОК «Саулык».

**Все требования к участнику закупок могут быть также установлены в документации о закупке к соисполнителям (субподрядчикам, субпоставщикам), привлекаемым участником закупки для исполнения договора с Заказчиком. Ответственность за соответствие всех привлекаемых субпоставщиков (субподрядчиков, соисполнителей), независимо от выполняемого ими объема поставок, работ, услуг, требованиям, указанным в документации о закупке, в том числе наличия у них разрешающих документов, несет участник процедуры закупки.**

**Ответственность за соответствие всех привлекаемых субпоставщиков (субподрядчиков, соисполнителей), независимо от выполняемого ими объема поставок, работ, услуг, требованиям, указанным в документации о закупке, в том числе наличия у них разрешающих документов, несет участник процедуры закупки.**

Подготовил:

Главный специалист по коммерческой деятельности

Э. Л. Верещагина

Согласовано:

управляющий ОК «Саулык»

Н. Г. Шакирова

Директор по СБиЮВ

ООО «КАМАЗжилбыт»

О. А. Виноградова