



**Группа ОАТ**

АО «СААЗ»  
391843, РФ, Рязанская область,  
Скопинский р-н, с. Чулково, ул. Лихарево, д. 97  
+7 (49156) 5-30-21 | saaz@oat-group.ru

№ 5-3-66-2/23 от «25» декабря 2023 г.

### ИЗВЕЩЕНИЕ О ЗАКУПКЕ

Покупка услуг по организации питания (производства и (или) реализации товаров общественного питания).

Буфет отдела управления персоналом АО «СААЗ», 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 24:00 08.01.2024 г.  
Сроки рассмотрения предложений: с 09.01.2024 г. по 31.01.2024 г.

Коммерческое предложение подлежит рассмотрению в полном объеме.

Непредставление коммерческого предложения в установленные сроки считается автоматическим отказом от участия.

Прошу условия Вашего коммерческого предложения распространять на все Организации группы ООО «ОАТ», закупающие идентичные услуги.

Все необходимые разъяснения и интересующие Вас сведения Вы можете получить, связавшись с лицом, ответственным за организацию закупочной процедуры:

Титкина Татьяна Владимировна,  
e-mail: skzakupki09@oat-group.ru, тел.: 8(49156)5-30-63.

При выявлении признаков коррупции, злоупотреблением полномочиями или халатности со стороны сотрудников общества просим обращаться по телефонам круглосуточной «горячей линии» ПАО «КАМАЗ»: +7 (8552) 37-18-37 или направить сообщение на электронные адреса ПАО «КАМАЗ»: [compliance@kamaz.ru](mailto:compliance@kamaz.ru).

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:

Экономист ОУП

(должность)

(подпись)

Титкина Т.В.

(Ф.И.О.)

## ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДМЕТУ ЗАКУПКИ И ПОСТАВЩИКУ

### I. Требования к предмету закупки

1. Код ОКПД2 56.

2. Основные требования к услугам по организации питания (производства и (или) реализации товаров общественного питания)

	Показатель	Ед. изм.	Значение	Комментарии
<b>1.</b>	<b>Обеспечение питания персонала предприятия</b>			
1.1.	Периодичность	Раз/в смену	1	5 дней в неделю
1.2.	Среднее кол-во питающихся			
	- 1 смена (время приема пищи 11.00.-11.30.; 12.00.-12.30)	чел.	до 30	
1.3.	Периодичность смены вариантов блюд		Еженедельно	
1.4.	Вариативность комплектов блюд		3 варианта	
1.5.	Вариант обслуживания		Произвольный набор блюд	
1.6.	Вес/объем порций:			
	- первое блюдо	гр.	240-260	
	- второе блюдо	гр.	75-200	В т.ч., но не ограничиваясь, котлеты – 50-70 гр., гуляш – 140-160 гр., куры – 150-200 гр., рыба – 80-100 гр.
	- гарнир	гр.	150-160	
	- салат	гр.	100-120	
	- хлеб	гр.	60	В ассортименте
<b>2.</b>	<b>Субсидирование питания</b>			
2.1.	Наличие субсидирования питания	Имеется		
2.2.	Размер субсидии	Руб.		Работнику 1 раз в день компенсируются 50% его фактических затрат на прием пищи (по определенной номенклатуре товаров), но не более 100 руб.
2.3.	Наличие индивидуальных магнитных пропусков у работников предприятия	Имеются		

3. Цены в предложении должны включать: налоги, обязательные платежи, транспортные расходы до места оказания услуг, а также все скидки, предлагаемые исполнителем.

4. Цены на услуги должны быть действительны в течение срока действия договора.

Условия оплаты (рекомендовано): расчет за оказанные услуги производится Заказчиком в течение 45 календарных дней с даты подписания акта приема-сдачи оказанных услуг за отчетный месяц, при условии, что услуги оказаны качественно в согласованный срок.

5. Место оказания услуг: Рязанская область, Скопинский район, с. Чулково, ул. Лихарево, д.97.

#### 6. Требования к исполнителю

- участник должен обладать необходимыми профессиональными знаниями и опытом работы на рынке аналогичных услуг не менее 5 лет и иметь ресурсные возможности: финансовые, материально-технические, производственные, трудовые, иные ресурсы необходимые для полноценного оказания услуг;
- осуществлять деятельность и иметь материально-техническую базу для организации общественного питания;
- участник должен быть зарегистрирован в установленном порядке и иметь соответствующие действующие лицензии в рамках Договора в соответствии с действующим законодательством РФ;
- привлекать для оказания услуг достаточное количество квалифицированного персонала, имеющего медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке;
- соответствовать установленными Заказчиком требованиям по охране труда и ПБ;
- отвечать за сроки и качество оказываемых услуг, за соблюдение технологической, производственной и трудовой дисциплины, а также правил техники безопасности своим персоналом;

#### 7. Требования к оказанию услуг

- приготовление обедов (первые и вторые блюда, холодные закуски, гарниры, напитки) и (или) реализация за наличный, безналичный расчет товаров общественного питания для работников в столовой на территории предприятия;
- розничная торговля на территории Заказчика товарами собственного приготовления, не относящихся к товарам, указанным в предыдущем подпункте - по отдельному согласованию с Заказчиком;
- цикличность меню (не повторяемость блюд) - минимум 5 дней;
- предоставление широкого ассортимента и выбора блюд;
- персонал Исполнителя должен оказывать услугу в единообразной форме одежды, иметь опрятный внешний вид.

#### 8. Требования к качеству оказываемых услуг

- оказываемые услуги должны соответствовать законодательству, СанПиН, ГОСТам и иным нормативным актам, регламентирующим деятельность по организации общественного питания.

#### 9. Обязательные условия при заключении договора

9.1. По соглашению Заказчик предоставляет Исполнителю помещение, имущество (оборудование, инвентарь, иные материальные средства) с целью оказания содействия Исполнителю для оказания им услуг, с последующим их возвратом в исправном состоянии:

<b>Оснащенность помещения</b>	<b>Наличие</b>	<b>Комментарий</b>
Грузоподъемное оборудование	Отсутствует	
Необходимые энергоресурсы	Имеются	По согласованию с Исполнителем
Оборудование для приготовления пищи	Имеется	По согласованию с Исполнителем
Оборудование для раздачи пищи	Имеется	По согласованию с Исполнителем
Оборудование для приема пищи	Имеется	По согласованию с Исполнителем
Вместимость помещения (единовременно)	Имеется на 100-120 чел.	
Складские площади	Имеются	

#### 9.2. Исполнитель обязан:

- обеспечить надлежащую сохранность имущества Заказчика, его исправное состояние;
- обеспечить содержание помещений, эксплуатацию оборудования, использование инвентаря в соответствии с нормами и правилами, применяемыми для организации общественного питания (текущий и аварийный ремонт здания и помещения – силами Заказчика, поддержание необходимого санитарного состояния помещений, используемых Исполнителем, в т.ч., но не ограничиваясь местом раздачи пищи, приема пищи, приготовления, хранения продуктов и т.д., силами Исполнителя);
- обеспечить приготовление пищи, её раздачу, а также прием пищи персоналом Заказчика необходимым инвентарем, столовыми и кухонными приборами, иными средствами необходимыми для данного вида деятельности, применение одноразовой посуды и столовых приборов не допускается;
- обеспечить учет проданного товара работникам Заказчика, формирование и предоставление Заказчику ежедневной (или за произвольный период) отчетности в электронном и бумажном виде по каждому отдельно взятому работнику отражающую проданный товар данному работнику (по суммам, по блюдам и пр.);
- транспортные расходы осуществляются за счет Исполнителя;
- обеспечить вывоз и утилизацию отходов (за счет средств Исполнителя);
- обеспечить оформление всех необходимых документов необходимых для оказания услуги;
- обеспечить охрану имущества и продуктов необходимых для исполнения услуги (за счет средств Исполнителя);
- повышение цен (индексацию) на готовые блюда производить не чаще 1 раза в год (по окончании календарного года) на величину, не превышающую увеличения индекса потребительских цен по Рязанской области с применением коэффициента 0,5;
- на основании отдельной заявки Заказчика согласованной с Исполнителем обеспечивать проведения корпоративных мероприятий (деловые обеды, праздничные мероприятия и т.п.) в части приготовления и раздачи блюд, сервировки и иных сопутствующих действий.

9.3. Потребление электроэнергии, теплоэнергии, воды, иных ресурсов осуществляется за счет средств Заказчика;

9.4. Заказчик проводит систематические проверки качества оказываемых услуг, соблюдения Исполнителем норм и правил, определяющих деятельность по организации общественного питания, исполнения правил и норм противопожарной и промышленной безопасности.

## **II. Требования к Поставщику ТРУ**

### **1. Основные требования:**

- 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;
- не проведение ликвидации юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства;
- не приостановление деятельности контрагента в порядке, предусмотренном Кодексом РФ об административных правонарушениях, на день подачи заявки в целях участия в закупках;
- отсутствие сведений о Поставщике, 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;
- регистрация в качестве участника закупки путем заполнения анкеты потенциального поставщика на сайте ООО «ОАТ» [www.oat-group.ru](http://www.oat-group.ru) в разделе «Поставщику», либо регистрация на ЭТП (если закупка осуществляется на ЭТП), либо путем направления анкеты на электронный адрес, указанный в извещении об открытии закупки.

### **2. Дополнительные требования:**

- потенциальный поставщик должен являться производителем, официальным представителем производителя, либо дилером, при условии предоставления документа от изготовителя продукции либо подтверждения статуса дилера/дистрибьютора на официальном сайте изготовителя, кроме того, допускается статус:
  - официальный системный партнёр, разработчик интеллектуальных решений - при закупке оборудования, при условии предоставления документа о партнерстве/разработке;
  - партнер/покупатель - при закупке не транзитных норм товара, либо единичных норм, либо товара, снятого с производства (например, для ремонтно-эксплуатационных нужд, не серийной поставки) при условии предоставления копий договоров купли-продажи с изготовителем.
- 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;
- 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;

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.