

ЗАПРОС

ценовых предложений

1.Заказчик:

1.1. **Наименование:** Государственное бюджетное образовательное учреждение Луганской Народной Республики «Луганский медико-биологический лицей-интернат»;

1.2. **Код по ЕГРЮЛ:** 61112351;

1.3. **Местонахождение:**г. Луганск Луганской Народной Республики, квартал 50-летия Обороны Луганска, 17а.

1.4. **Должностное лицо заказчика,** ответственное за проведение торгов: заместитель председателя комитета конкурсных торгов Карпова Алена Анатольевна, medlicey@mail.ru.

1.5. **Главный распорядитель средств или орган, к сфере управления которого принадлежит заказчик:**Министерство Образования и науки Луганской Народной Республики 61102772 .

1.6. **Регистрационный счет заказчика, открытый в органах Государственного казначейства Луганской Народной Республики.** 35213001147195

2. Финансирование закупки:

2.1. **Источник финансирования закупки:** Государственный бюджет Луганской Народной Республики

2.2. **Размер бюджетного назначения в соответствии со сметой или ожидаемая стоимость закупки -**

3. Адрес веб-сайта, на котором размещается информация о закупке.

4. Информация о предмете закупки:

4.1. **Наименование предмета закупки:** Услуги по обеспечению питанием по контракту 56.29.1.

4.2. **Описание предмета закупки или по лотам, в том числе необходимые технические и другие параметры.**4224 детодня.

4.3. **Срок поставки товаров или предоставления услуг:** январь-март 2016 года.

5. Срок действия ценовых предложений.Согласно подпункта 9 пункта 64 раздела XVII Порядка.

6. Предоставление ценовых предложений:

6.1. **Место предоставления:**г. Луганск Луганской Народной Республики, квартал 50-летия Обороны Луганска, 17а. Лично.

6.2.**Срок подачи ценовых предложений:** 02.03.21016 года до 10.00

7. Раскрытие ценовых предложений:

7.1. **Место:**г. Луганск Луганской Народной Республики, квартал 50-летия Обороны Луганска, 17а.

7.2. Дата: 02.03.2016 года .

7.3. Время.12.00.

8. Дополнительная информация: в связи с тем, что ГБОУ «Луганский медико-биологический лицей-интернат» не имеет своего помещения, для приготовления пищи и кормления детей, помещение участника должно находиться на территории Луганского Государственного Медицинского Университета и соответствовать санитарным нормам.

Документы, которые участник должен предоставить в составе предложения :

1. Соответствие требованиям, установленным действующим законодательством, к лицам, осуществляющим оказание услуг, являющихся предметом закупки:

а) наличие у участников процедуры закупки работников соответствующей квалификации, которые имеют необходимые знания и опыт (копия, заверенная участником);

б) санитарные книжки, действующие на период предоставления услуг (копия, заверенная участником);

в) Документы, подтверждающие право собственности помещением или договор аренды (копия, заверенная участником);

2. Правомочность участника процедуры закупки и уполномоченных им лиц на заключение договора о закупке(копия, заверенная участником);

а) Справка из статистики (копия, заверенная участником);

б) свидетельство о государственной регистрации Луганской Народной Республики (копия, заверенная участником);

3. Документ, подтверждающий непроведение процедуры ликвидации участника процедуры закупки – юридического лица и отсутствие решения о признании участника процедуры – юридического или физического лица – несостоятельным (банкротом) и об открытии такого производства (оригинал).

4. Неприостановления действия участника процедуры закупки в порядке, установленном законодательством, на дату подачи ценового предложения (произвольной форме)

5. Документ, подтверждающий отсутствие у участника процедуры закупки задолженности по налогам, сборам , задолженности по иным обязательным платежам в государственный бюджет Луганской Народной Республики, местные бюджеты. (Оригинал)

6) Документ подтверждающий отсутствие решения о привлечении к ответственности за коррупционные правонарушения, отсутствие сведений о привлечении к административной ответственности; (оригинал)

7) наличие у участника процедуры закупки финансовой возможности (баланс, финансовый результат); (копия, заверенная участником);

8) отсутствие у участника процедуры закупки задолженности по кредитам в обслуживающем банке.

Расчет стоимости ценового предложения

Стоимость ценового предложения это среднеарифметическая стоимость услуг по обеспечению питанием по контракту семи календарных дней, согласно меню. Участник определяет цены на услуги с учетом всех своих затрат, которые оплачиваются или должны быть оплачены, с учетом налогов и сборов и содержания помещений.

Услуги по обеспечению питанием по контракту предусматривают трехразовое питание лицестов каждый день: завтрак с 8.45 по 9.30, обед с 13.00 по 14.00, ужин с 17.20 по 18.00.

В связи с тем, что заказчик (лицей) не имеет собственного помещения и специально отведенного места для питания лицестов, участник должен предоставлять услуги по питанию в собственном помещении (предоставить копию документов на право собственности или на право аренды этого помещения, заверенную участником). Это помещение должно быть расположено рядом с учебными классами лицея с целью предотвращения срыва учебного процесса. Участник также должен иметь необходимую посуду и придерживаться санитарных норм предоставления услуг по питанию. При этом есть необходимость включать в цену затраты на транспортировку продуктов, содержание собственного помещения.

Участник-победитель при заключении договора должен иметь сертификаты качества на продукты. Участники должны предоставить калькуляцию на каждое блюдо.

Меню для питания лицеистов ГБОУ ЛНР

Луганский медико- биологический лицей интернат

1 НЕДЕЛЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша манная молочная	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Сыр	30	
4	Чай с сахаром и лимоном	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Борщ из св. капусты на курином бульоне со сметаной	300	
2	Каша пшеничная	230	
3	Котлета куриная	120	
4	Салат из свежей капусты	50	

5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша рисовая с мясом	250	
2	Огурец консервированный	60	
3	Кефир	200	
4	Печенье	40	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ВТОРНИК

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Суфле творожное со сметаной	200/20	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	

4	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп гречневый на курином бульоне	300	
2	Каша ячневая	250	
3	Рыба жареная под красным соусом	100/20	
4	Икра кабачковая	30	
5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Макароны с маслом сливочным	220	
2	Гуляш	80	
3	Салат из капусты свежей	100	
4	Какао на молоке	200	

5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

СРЕДА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Сырники со сметаной с сахаром	200/20	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп пшенный с рыбнойконсервой	300	
2	Картофельное пюре	230	
3	Оладьи печеночные	100	
4	Салат из свеклы с луком	70	
5	Компот из сухофруктов	200	

6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Капуста тушеная	250	
2	Сосиска	100	
3	Огурец консервированный	60	
4	Чай с сахаром	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ЧЕТВЕРГ

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша овсяная молочная на цельном молоке	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Хлеб	125	

	Итого		
	ОБЕД		
1	Рассольник на курином бульоне	300	
2	Каша пшеничная	250	
3	Гуляш	100	
4	Компот из сухофруктов	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Пирожок с картофелем и курицей	300	
2	Кофейный напиток на цельном молоке	200	
3	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ПЯТНИЦА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	

	ЗАВТРАК		
1	Каша гречневая	250	
2	Омлет	150	
3	Масло сливочное	10	
4	Чай с сахаром и лимоном	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп вермишелевый на курином бульоне	300	
2	Домашнее жаркое с курицей	330	
3	Салат из капусты свежей	70	
4	Сок томатный	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша пшеничная	250	

2	Гуляш	100	
3	Икра свекольная	50	
4	Чай	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

СУББОТА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша рисовая молочная	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп гороховый	300	
2	Каша ячневая	230	

3	Тефтеля мясная	100	
4	Огурец консервированный	60	
5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Оладьи с повидлом	250/25	
2	Сыр	30	
3	Чай с сахаром	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ВОСКРЕСЕНЬЕ

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Макароны с маслом сливочным	220/5	

2	Яйцо вареное	40	
3	Салат из свежей капусты	70	
4	Масло сливочное	10	
5	Чай с сахаром	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп рисовый на курином бульоне	300	
2	Каша гречневая	250	
3	Гуляш	100	
4	Икра кабачковая	50	
5	Компот из сухофруктов	200	
	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша пшеничная	250	

2	Сосиска	100	
3	Огурец консервированный	60	
4	Хлеб	125	
5	Кофейный напиток	200	
	Итого		
	Всего		

II НЕДЕЛЯ

ПОНЕДЕЛЬНИК

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша овсяная молочная на сгущенном молоке	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Сыр	30	
5	Хлеб	125	
	Итого		

	ОБЕД		
1	Борщ со св. капустой со сметаной	300/25	
2	Каша ячневая	250	
3	Тефтеля из рыбная	100/20	
4	Салат витаминный	150	
5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша гречневая	250	
2	Оладьи печеночные	100	
3	Огурец консервированный	60	
4	Какао на сгущенном молоке	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ВТОРНИК

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша пшеничная	250	
2	Омлет	150	
3	Салат из свежей капусты	100	
4	Масло сливочное	10	
5	Чай с сахаром	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп пшенный с рыбной консервой	300	
2	Плов с курицей	300	
3	Булка домашняя	100	
4	Компот из сухофруктов	200	
5	Хлеб	125	

	Итого		
	УЖИН		
1	Гороховое пюре	230	
2	Гуляш	120	
2	Чай с сахаром и лимоном	200	
3	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

СРЕДА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Оладьи со сгущенным молоком	200/50	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Сыр	30	
5	Хлеб	125	
	Итого		

	ОБЕД		
1	Рассольник «Ленинградский»	300	
2	Картофельное пюре	180	
3	Рыба под белым соусом	100/30	
4	Винегрет овощной	100	
5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Макароны с маслом сливочным	220/5	
2	Печень по-строгановски	120	
3	Огурец консервированный	60	
4	Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ЧЕТВЕРГ

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша манная молочная на цельном молоке	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	
4	Сыр	30	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп вермишелевый на курином бульоне	300	
2	Овощное рагу с курицей	300	
3	Компот из сухофруктов	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Вареники ленивые со сметаной	200/25	

2	Молоко кипяченое	200	
3	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ПЯТНИЦА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша гречневая	250	
2	Яйцо вареное	40	
3	Салат из свеклы	100	
4	Масло сливочное	10	
5	Чай с сахаром и лимоном	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп гороховый на костном бульоне	300	
2	Каша ячневая	250	

3	Тефтеля мясная	120	
4	Огурец консервированный	60	
5	Компот из сухофруктов	200	
6	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша пшеничная	250	
2	Сосиска	100	
3	Огурец консервированный	60	
4	Кефир	200	
5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

СУББОТА

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Каша рисовая на цельном молоке	250	

2	Масло сливочное	10	
3	Кофейный напиток	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Борщ со св. капустой со сметаной	300/15	
2	Пирожок с картофелем	300	
3	Компот из сухофруктов	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	УЖИН		
1	Каша пшеничная	250	
2	Гуляш	100	
3	Винегрет овощной	150	
4	Чай с сахаром и лимоном	200	

5	Хлеб	125	
	Итого		
	Всего		

ВОСКРЕСЕНЬЕ

№ п/п	Наименования блюда	Выход (г)	
	ЗАВТРАК		
1	Суп молочный вермишелевый	250	
2	Масло сливочное	10	
3	Чай с сахаром	200	
4	Хлеб	125	
	Итого		
	ОБЕД		
1	Суп гречневый на курином бульоне	300	
2	Домашнее жаркое с курицей	300	
3	Огурец консервированный	60	
4	Компот из сухофруктов	200	
5	Хлеб	125	

	Итого		
	УЖИН		
1	Запеканка творожно-рисовая со сгущенным молоком	200/50	
2	Чай с сахаром и лимоном	200	
3	Печенье	40	
	Итого		
	Всего		

Стоимость одного дня питания на одного лицеиста _____ российских рублей.

Среднее количество учеников в лицее 89 человек.

Количество дней питания 48 дней.

Общая сумма предложения составляет _____ российских рублей.

Председатель комиссии по конкурсным торгам



О.И. Грудина

