

**СУРГУТСКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 1, г. Сургут, Тюменская область,
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, 628403
тел. (3462) 512-555; факс (3462) 375-676; e-mail: kshp@inbox.ru
р/с: 40602810300000000014 в ОАО «Аккобанк» г. Сургута
к/с: 30101810100000000704 БИК: 047144704
ОКПО 27387292 ОКВЭД: 55.51 52.63, ОКОПФ 42, ИНН/КПП 860200327/860201001

28.11.2014 № 550

На № _____ от _____

Председателю Думы города Сургута
С.А. Бондаренко

О выделении дополнительных ассигнований на приобретение оборудования

Уважаемый Сергей Афанасьевич!

На сегодняшний день фабрика-кухня СГМУП «Комбинат школьного питания» и школьные столовые обеспечивают горячим питанием 36 тысяч учащихся школ города Сургута. Для этих целей фабрика-кухня и школьные столовые оснащены торгово-технологическим оборудованием, таким как жарочные шкафы, пекарные шкафы, овощерезки, хлеборезательные машины, морозильные лари, конвекционные печи и прочее. Из 1 089 единиц данного оборудования – 398 единиц давно перешли рубеж своего срока эксплуатации и находятся в аварийном состоянии, в связи с чем требуется их замена, так как их выход из строя может привести к перебоям в организации питания учащихся школ и негативно сказаться на работе общеобразовательных учреждений.

Также, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, необходима замена пришедших в негодность столовых приборов и напильной посуды из алюминия на посуду из нержавеющей стали.

В целях решения данной задачи необходима планомерная замена выходящего из строя оборудования и столовых приборов.

СГМУП «Комбинат школьного питания» работает с минимальной прибылью: в 2012 году прибыль составила 12 950 тыс. руб., в 2013 году – 7 888 тыс. руб., что не позволяет самостоятельно приобретать и своевременно обновлять названное технологическое оборудование, в связи с чем прошу Вас рассмотреть вопрос о выделении дополнительных бюджетных ассигнований на следующие нужды:

● Замена торгово-технологического оборудования фабрики-кухни СГМУП «Комбинат школьного питания» ориентировочной стоимостью в ценах на сегодняшний день – 4 631 600-00 (Четыре миллиона шестьсот тридцать одна тысяча шестьсот) рублей:

1. конвейерная машина для мойки тары и инвентаря – 2 584 523.0 руб.
2. ротационная печь - 736000.0 руб.
3. тележка-стеллаж для ротационной печи – 22 500.0 т.р.
4. гастроемкости в к-ве 18шт. - 14 598.0 руб.
5. просеиватель муки вибрационного типа - 38 604.0 руб.
6. электроплита в к-ве 2 шт. - 120 000.0 т.р.
7. овощерезка Robot Coupe CL50 ULTRA с комплектом насадок – 90 727.0
8. миксер планетарный - 39 700.0 руб.
9. комплект для мойки и дезинфекции яиц - 725 500.0 руб.

Дума города Сургута



№18-01-2622/14-0-0
от 28.11.2014

10. картофелечистка - 98 600.0 руб.

11. вакуумная машина - 133 000.0 руб.

12. среднетемпературный шкаф-витрина - 28 000.0 руб.

● Замена торгово-технологического оборудования школьных столовых, согласно Приложению №1, ориентировочной стоимостью в ценах на сегодняшний день – 42 983 065-00 (Сорок два миллиона девятьсот восемьдесят три тысячи шестьдесят пять) рублей.

При замене оборудования в школьных столовых, устаревшего не только физически, но и морально, отдается предпочтение современному оборудованию, такому как пароконвектомат и овощерезки Робот-купе.

Преимущество пароконвектомата заключается в том, что он заменяет жарочный и пекарский шкафы, менее габаритный, что является актуальным для пищеблоков без цехового деления, так как экономит производственные площади. Время приготовления пищи в пароконвектомате значительно сокращается, что экономит потребление электроэнергии. Особенностью пароконвектомата является способность сохранять практически все полезные вещества приготовляемого продукта.

Ориентировочная цена пароконвектомата на сегодняшний день 582 433-00 руб.- пароконвектомат 10-ти уровневый; 1 135 734,0 – пароконвектомат 20-ти уровневый.

Предлагается произвести замену вышедших из строя пекарских и жарочных шкафов на пароконвектоматы 10-ти уровневые в следующих общеобразовательных учреждениях: №№ 12,13, 8, 29; 5, 7, 10, 32, 44, 45, лицей № 1, итого в количестве 11 штук. А также произвести замену вышедших из строя пекарских и жарочных шкафов на пароконвектоматы 20-ти уровневые в следующих общеобразовательных учреждениях: №№ 46,31, итого в количестве 2 штук.

Преимущество овощерезки Робот-купе по сравнению с установленными в школьных столовых российскими аналогами заключается в том, что данное оборудование соединяет в себе функции овощерезки для сырых и вареных овощей, а также протирочной машины для приготовления картофельного пюре, что также является актуальным для пищеблоков без цехового деления, так как экономит производственные площади.

Ориентировочная цена овощерезки Робот-купе на сегодняшний день 66 495-00 руб.

Предлагается произвести замену вышедших из строя овощерезок на овощерезки Робот-купе в следующих общеобразовательных учреждениях: №№ 15, 18, 27, 43, лицей №3, 2, 4, 5, 6, 8, 10, филиал ОУ № 15, 12, 22, 25, 26, 22-здание № 2, 30, 32, 37, 38, 40, 44, 45, филиал ОУ № 12, ЦИР-1, 43 здание 2, 46, 24, 42, 20, лицей № 4, лицей № 2 здание 1 и 2, итого в количестве 42 штук.

Приложение: Перечень оборудования на 1 л. в 1 экз.

С уважением,

Директор

Т.Г. Связова

Перечень оборудования для приобретения в пищеблоки общеобразовательных учреждений взамен вышедшего из строя оборудования

№ п/п	Наименование	Кол-во	Ориентировочная цена (без учета монтажа), руб.	Общее, руб
1	2	3	4	5
1	ELETTROBAR Niagara 2150 (Niagara 2154) + стол для грязной посуды + стол для чистой посуды	8	599 082,00	4 792 656,00
2	Robot Coupe CL50 ULTRA комплект протирки для приготовления картофельного пюре для модели CL50 ULTRA, комплекты решеток	42	90 727,00	3 810 534,00
3	Хлеборезка АХМ-300	20	55 000,00	1 100 000,00
4	Бытовой холодильник объемом не менее 300 л.	3	29 700,00	89 100,00
5	КНЭ-100-М2 (Челябинск)	45	15 400,00	693 000,00
6	КПЭ-60 (Чувашия)	1	90 035,00	90 035,00
7	КПЭ-100(Чувашия)	8	108 075,00	864 600,00
8	КПЭ-160(Чувашия)	15	110 231,00	1 653 465,00
9	КПЭ-250(Чувашия)	2	12 892,00	25 784,00
10	Холодильная камера КХН-8	1	77 770,00	77 770,00
11	ларь низкотемпературный объемом 500 л.	3	27 420,00	82 260,00
12	Мармит 1-х блюд: ПМЭС-70 КМ-01, ПМЭС-70КМ;	21	45 100,00	947 100,00
13	Мясорубка МИМ-300	3	34 650,00	103 950,00
14	Мясорубка МИМ-600	7	40 920,00	286 440,00
15	Посудомойка ММУ-1000 (Беларусь)	7	564 190,00	3 949 330,00
16	пароконвектомат SCC whiteefficiency 102 +стенд+гастроёмкости GN1/1-40 шт.	11	582 433,00	6 406 763,00
17	пароконвектомат Рациональ SCC whiteefficiency 202 +дополнительная стойка-тележка+гастроёмкости GN1/1-40 шт.	2	1 135 734,00	2 271 468,00
18	Слайсер ES-250	40	16 720,00	668 800,00
19	Сплит-система (средне- и низкотемпературные)	4	137 500,00	550 000,00
20	Электросковорода СЭЧ-0,45	6	75 075,00	450 450,00
21	Плита Ф4ЖТЛпдэ с духовым шкафом	13	61 985,00	805 805,00
22	ХПЭ-500, 750 с отдельным включением верхних и нижних групп тэнов, при отсутствии пароконвектомата	1	51 700,00	51 700,00
23	ШХ-0,7 - шкаф холодильный среднетемпературный	3	42 900,00	128 700,00
24	ШХ-0,7 ДСУН (Polar) - шкаф холодильный среднетемпературный (1-12*С), дверь стекло	13	42 900,00	557 700,00
25	ШХ-1.4 шкаф холодильный среднетемпературный	20	57 145,00	1 142 900,00
26	ШХ-400 (ШХ-0.4) - шкаф холодильный среднетемпературный	2	35 200,00	70 400,00
27	ШХК-0,7 - шкаф холодильный комбинированный (-/+ *С)	1	77 000,00	77 000,00
28	ШХК-1.4 - шкаф холодильный комбинированный (+/- *С)	6	93 500,00	561 000,00
29	ШХК-400 (ШХК-0.4) - шкаф холодильный комбинированный (+/- *С)	8	37 180,00	297 440,00
30	ШХН-0,7 - шкаф холодильный низкотемпературный	1	58 355,00	58 355,00
31	ШХН-1.4 - шкаф холодильный низкотемпературный	4	79 640,00	318 560,00
32	Наплитная посуда из нержавеющей стали	ассорт.	10 000 000,00	10 000 000,00
			ВСЕГО, руб.	42 983 065,00

Директор СГМУП "КШП"

Т.Г.Связова