

## Техническое задание (описание объекта закупки)

Утверждаю  
Директор

МП

### Техническое задание

На оказание услуг по организации питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

**1. Сроки оказания услуг:** с 1 сентября 2020 года по 31 декабря 2020 г

**Место оказания услуг:** \_\_\_\_\_

Количество обучающихся 1-4 классов, чел	Количество дней	Количество приемов пищи в день

### 2. Описание оказываемых услуг:

Услуги по организации питания представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции с использованием самостоятельно закупленных и доставленных продуктов питания и сырья. Приготовление блюд производится на технологическом оборудовании Исполнителя, с использованием его собственного технологического, кухонного и столового инвентаря в помещении столовой Заказчика. Питание должно быть разнообразное по дням недели в соответствии с двухнедельным меню комплексных рационов для образовательных учреждений с расчетом калькуляции, разработанным не менее чем на две недели, согласованным и утвержденным с Заказчиком и Управлением Роспотребнадзора по Республике Тыва. Обязательное включение в меню овощей, фруктов, соков, натурального мяса, рыбной продукции, хлебобулочных изделий, молочной продукции, обогащенной витаминами, микроэлементами, бутилированной питьевой воды, йодированной соли. При оказании услуг по организации питания Исполнитель обязуется:

- Организовать ежедневное рациональное и полноценное питание, приготовленное с учётом требований «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (далее - СанПиН), а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, предъявляемыми к организации общественного питания, и нормативными документами, регламентирующими данный вид услуг.

- Организовать ежедневный N-разовый приём пищи, при этом четыре приёма пищи должны быть с горячими блюдами, соответствующий установленному Заказчиком режиму питания:

Завтрак с \_\_\_ по \_\_\_ час.

Второй завтрак с \_\_\_ по \_\_\_ час

Обед с \_\_\_ по \_\_\_ час.

(Ужин) с \_\_\_ по \_\_\_ час.

(Второй ужин) с \_\_\_ по \_\_\_ час.

\*режим питания устанавливается Заказчиком самостоятельно

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

Обеспечить своевременное снабжение пищеблока Заказчика необходимыми качественными продовольственными продуктами, сырьём, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учётом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

Обеспечить вывоз порожней тары, сбор и вывоз бытовых и пищевых отходов после каждого приёма пищи, их утилизацию своими силами и без взимания дополнительной платы.

Принять по акту приёма-передачи во временное пользование на срок действия контракта помещения пищеблока Заказчика и материально-технического оборудования: мебель, кухонный инвентарь, посуда, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещённое в помещениях пищеблока, необходимые для организации питания, с указанием износа. Исполнитель должен обеспечить сохранность и работоспособность переданного Заказчиком оборудования, кухонного инвентаря, посуды, систем хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализаций, вентиляций и отопления помещений пищеблока.

Перед началом нового учебного года проводить технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Обеспечивать на время оказания услуг помещения пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, салфетками, аптечкой для оказания первой медицинской помощи в соответствии с действующими нормами оснащения.

Обеспечить содержание в чистоте помещений пищеблока, материально-технического оборудования: мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование, размещенного в помещениях пищеблока, а также соблюдение санитарных требований и правил по чистоте.

Обеспечивать соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для приготовления пищи, требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и иметь документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительную документацию необходимо сохранять до конца реализации продуктов.

Обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых продуктов и продовольственного сырья. Услуги должны оказываться работниками прошедшими ежедневные медицинское обследование.

Производить производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

Для приёма пищи воспитанниками Исполнитель обеспечивает покрытие столов в обеденном зале воспитанниками индивидуально, через линию раздачи с установкой системы учета – контроля и оплаты «Ладочки» без привлечения Заказчика.

Информация об услугах должна доводиться до сведения воспитанников и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах её подачи. Информация должна содержать: наименование предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

Назначить ответственное лицо для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций.

Исполнитель обязан допускать к работе по организации питания лиц, имеющих профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ГОСТ от 22.11.2013 № 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»).

Исполнитель обязан компенсировать Заказчику расходы по электроэнергии из расчёта фактически используемого технологического оборудования, исходя из его технологической мощности и времени использования.

При организации горячего питания воспитанников Исполнитель обязан руководствоваться следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
- Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятый декларации о соответствии».

Приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с нормативными актами:

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановлением Правительства от 15.08.1997 г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «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. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями.

### Расчеты питания

<b>Количество обучающихся 1-4 классов, чел</b>	<b>Количество дней</b>	<b>Стоимость питания 1 ребенка в день</b>	<b>Общая сумма</b>