

**Техническое задание
на оказание услуг по организации горячего питания для льготной категории
учащихся**

1. Характеристика услуг:

Место оказания услуг: оказание услуг осуществляется на базе столовых образовательного учреждения по адресу: Калининградская обл., г. Гусев, пер. Павлова, 4.

Питание ежедневное 1-о разовое (горячее обед - 30-35 % от суточного рациона по энергетической ценности) осуществляется на основании разработанного циклического меню комплексных рационов для образовательных учреждений по возрастным группам (7-10 и 11-17 лет) с расчетом калькуляции и энергетической ценности блюд (с использованием обогащенных йодом хлебобулочных изделий и йодированной соли), согласованным с общеобразовательными учреждениями.

Примерное циклическое меню на 10 дней представлено в приложении (отдельным файлом), которое является неотъемлемой частью Контракта. 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.

Не допускается повторная термическая обработка, включая разогрев замороженных блюд

При оказании услуг по организации питания необходимо соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

Все продукты, используемые для приготовления пищи, должны быть качественными и соответствовать требованиям ГОСТ РФ, санитарным нормам и правилам.

2. Организатор питания должен обеспечить:

- доставку продуктов питания в столовую собственными силами и в соответствии с требованиями СанПиН;
- строгое соответствие правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья;
- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений столовой: пищеблока, обеденного зала, оборудования и инвентаря;
- оснащение в необходимом количестве моющими и дезинфицирующими средствами, салфетками и скатертями, посудой в соответствии с установленными нормами;
- наличие у сотрудников столовых специализированной одежды;
- оказание услуг в соответствии с установленным заказчиком режимом работы столовой, организацию работы буфетов;
- осуществлять ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала и других документов, в соответствии с санитарными правилами).

3. Требования к качеству и безопасности оказания услуг:

Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с техническими регламентами, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятых в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации (в случае, если такие требования установлены как обязательные для применения), а также с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и другими действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормами и требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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», Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Постановление Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную» и другие правовые акты).

4. Дополнительные требования:

Осуществлять приготовление питания для учащихся по двухнедельному (10-дневному) меню, разработанному им, согласованному с Заказчиком и Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Калининградской области в Гусевском, Краснознаменском и Нестеровском районах.

Обеспечить горячими обедами остальных учащихся (не отнесенных к льготным категориям детей), а также работников учреждения за наличный расчет в соответствии с установленным режимом работы столовых учреждения. При этом стоимость обедов, предназначенных для учащихся, не отнесенных к льготным категориям, и работников учреждения не должна превышать цену единицы оказанной услуги, установленной в пункте 3.2. контракта.

Нести ответственность за правильную эксплуатацию и сохранность переданных помещений (в том числе инженерных сетей) и оборудования школьных столовых, осуществлять за свой счет ремонт технологического оборудования, вышедшего из строя в период оказания услуг.

За свой счет устранять выявленные недостатки, ухудшившие качество услуг, допущенные в результате отступлений от условий настоящего контракта в сроки, определенные Заказчиком, а если срок не определен, то в течение 10 (десяти) дней с момента получения письменного извещения (требования) Заказчика об устранении недостатков.

Разрабатывать, обеспечивать наличие и ведение следующих документов: заявок на питание, журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, журнала витаминизации блюд, журнала здоровья и осмотра сотрудников Исполнителя, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заводит книгу отзывов и предложений и предоставляет ее обучающимся и работникам Заказчика по их требованию.

Осуществлять доставку продуктов питания.

Обеспечивать пищеблок кухонным инвентарем и посудой.

Обеспечивать пищеблок учреждения чистящими и моющими средствами.

Обеспечивать пищеблок необходимыми квалифицированными кадрами, организовывать и проводить мероприятия по повышению квалификации работников пищеблока;

Обеспечивать и нести расходы по проведению медицинских и профилактических осмотров работников столовой в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, а также иметь допуск по группе безопасности для работы с электрооборудованием столовой.

Не допускать в помещение столовой образовательного учреждения посторонних лиц. Проведение массовых мероприятий допускается с согласия Заказчика.

Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации. Вести «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Осуществлять раздачу пищи, мыть столовую посуду после приема пищи, обеспечивать чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

Снабжать буфет-раздаточную достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

Обеспечить наличие и ведение документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и качество готовой продукции, согласно Перечню документации, которая ведется Исполнителем при организации горячего питания, включенному в Техническое задание.

В нерабочее время сдавать помещения столовой под охрану Заказчика в установленном порядке.

Обеспечивать сохранность предоставленного для буфета оборудования, мебели и т.д., правильно эксплуатировать холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование и

содержать его в исправном состоянии. Принимать меры к максимальной механизации труда при приготовлении и раздаче пищи

Обеспечить вывоз пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

Проводить мероприятия по дезинсекции и дератизации предоставленных специальных помещений.

Одновременно с поставкой каждой партии товара передавать Заказчику надлежащим образом оформленные сопроводительные документы, в том числе: надлежащим образом заверенные сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии; удостоверения качества, в котором должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверения, наименование товара, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящихся товаров, срок годности; ветеринарные свидетельства на продукты животноводства и рыбопродукты.

Объем услуг

№ п/п	Наименование учреждения (в том числе филиал)	Количество детей льготной категории, охваченных горячим питанием, чел.	Количество учебных дней	Человеко-дни, всего
	МОУ «СОШ № 5» (муниципальный бюджет (без деления по возрасту))	50	130	6500 <i>x 54,50 = 851250</i>
	МОУ «СОШ № 5» (областной бюджет) дети до 10 лет	111	130	14430 <i>x 58,49 = 841010⁹⁰</i>
	МОУ «СОШ № 5» (областной бюджет) дети 11 лет и старше	117	130	15210 <i>x 63 = 958230</i>

0,5 - 180000, 40 0,5 - 254850

Срок оказания услуг: с момента подписания контракта по 31 декабря 2018 года.

Приложения к техническому заданию:

Приложение №1 - Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд.

Заказчик
муниципальное
учреждение «Средняя
школа № 5»



Директор

Т.В. Журило

МП

общеобразовательное
общеобразовательная

Исполнитель
общество с ограниченной ответственностью
«ВИНЕГРЕТЬ»



Генеральный директор

М.Е. Штурмин

МП