Приложение № 1

к контракту № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

**1. Наименование предмета закупки:** Услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование для нужд ГБОУ СОШ им.М.Н.Заводского с.Елховка.

**2. Функциональные и технические характеристики предмета закупки:** Обучающиеся общеобразовательных организаций с учетом режима дня и организации образовательного процесса, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака.

**3. Срок оказания услуги:** Срок оказания услуги с 02.09.2024 года по 30.12.2024 года. Согласно учебным дням.

**4. Места оказания услуг:**

- пищеблок, расположенный в здании ГБОУ СОШ им.М.Н.Заводского с. Елховка (помещение столовой);

- пищеблок, расположенный в здании Борминского филиала ГБОУ СОШ им.М.Н.Заводского с. Елховка (помещение столовой);

- пищеблок, расположенный в здании Мулловского филиала ГБОУ СОШ им.М.Н.Заводского с. Елховка (помещение столовой).

**5. Требования к оказанию услуги**

**5.1.** Приготовление питания (завтрак) с соблюдением обязательных санитарно-гигиенических требований является единой услугой, все стадии оказания которой неразрывно связаны между собой и охватываются единым понятием «Приготовление питания» и включает в себя:

- разработку, утверждение и согласование в установленном порядке примерного меню в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, заданием Заказчика не позднее, чем за 5 рабочих дня до начала исполнения Контракта;

- приобретение продуктов для приготовления горячего питания детей, согласно заявок Заказчика в соответствии с 10-ти дневного меню (Приложение № 4 к Контракту) с соблюдением требований Федерального закона РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- составление ежедневного меню – раскладки (завтрака) на основе примерного 10-ти дневного меню(Приложение № 4 к Контракту), согласованного с Заказчиком и предоставление его не позднее 3-х рабочих дней до даты начала оказания услуг;

- предоставление Заказчику технологических карт приготовления блюд не позднее 3-х рабочих дней до начала оказания услуг;

- в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при осуществлении процессов производства (изготовления) поставляемых товаров, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Соответствующую документацию, подтверждающую, что осуществление производственных процессов производится на основании принципов ХАССП, предоставляется Заказчику не позднее 3-х рабочих дней после заключения контракта;

- обеспечение пищеблока Заказчика моющими и дезинфицирующими средствами не позднее 5-ти рабочих дней до начала организации пропорционально количеству детей;

**-** приобретение бумажных одноразовых салфеток и бумажных полотенец для школьной столовой пропорционально количеству детей;

- Заказчик обязан предоставить Исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества. Завоз инвентаря посуды для приготовления пищи на пищеблок столовой осуществляется не позднее, чем за 2 дня до начала оказания услуг, вывоз производится не позднее, чем через 2 дня после окончания исполнения Контракта;

- приготовление и раздачу силами и средствами Исполнителя питания согласно ежедневного меню-раскладки и технологических карт в соответствии с нормами установленными действующим законодательством, а также санитарными правилами на оборудовании и пищеблоке;

-обеспечение сервировки (накрытие столов), раздачу пищи, уборку и мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря;

- обеспечение производственного контроля на пищеблоке Заказчика.

**5.2.**Услуга по приготовлению питания включает все затраты Исполнителя, необходимые для исполнения обязательств по Контракту, в т.ч. стоимость продуктов питания, необходимых для приготовления блюд, расходы по закупке и доставке исходных продуктов питания, транспортные расходы, расходы на погрузочно-разгрузочные работы, расходы по приготовлению пищи, расходы по содержанию (санитарной обработке) пищеблока, включая инвентарь и оборудование.

**6. Качество услуг**

**6.1.**Продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления пищи в столовой должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их хранения, перевозки, реализации и использования;

- иметь документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность таких продуктов для здоровья человека;

- качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 60 минут с момента получения соответствующего уведомления от Заказчика.

**6.2.**Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

**6.3.**Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**6.4.** Услуга осуществляется Исполнителем на пищеблоках школьных столовых с использованием оборудования Исполнителя и Заказчика (при наличии у Заказчика соответствующего технологического оборудования).

**6.5.**При оказании услуги Исполнитель обязан:

-контролировать соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;

- выполнять требования по безопасности услуг питания в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

-обеспечить питание детей в соответствии с утвержденным примерным меню, составленным с учетом выполнения натуральных норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, рекомендованным нормативными документами, гарантийный срок на поставку товара действует с момента передачи товара Заказчику и должен составлять не менее с 70% запасом срока годности. Если в процессе эксплуатации товара в течении гарантийного срока обнаружатся недостатки товара, то они подлежат устранению силами и средствами Исполнителя. Срок исполнения гарантийных обязательств по устранению недостатков товара не может превышать 1 (один) день с момента получения уведомления от Заказчика о недостатках товара;

- соблюдать правила техники безопасности, правила пожарной безопасности, правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, установленные у Заказчика, а также санитарно-противоэпидемиологический и пропускной режим Заказчика;

- оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - услуги) в установленные Заказчиком сроки и в установленных Заказчиком объемах;

- оказывать услуги в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно- эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов;

- обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

- разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект закупки включает услуги дополнительного питания.

- утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

- не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

-отбирать и хранить в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции;

- оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения;

-обеспечить ежедневное ведение необходимой документации пищеблока: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал осмотра персонала, и другие документы в соответствии с санитарными правилами;

- иметь специализированный автотранспорт для доставки продуктов питания или договор с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья должна осуществляться Исполнителем в собственной многооборотной чистой таре;

- весь транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие;

**6.6.**Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотра и обеспечены спецодеждой.

Персонал Исполнителя, участвующий в оказании услуг, должен иметь соответствующую квалификацию в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Персонал, занятый на работах, связанных с изготовлением, хранением, транспортировкой, реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов, продукции общественного питания, а также с обслуживанием потребителей, должен в установленном порядке проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования).

**6.7.**Ответственное лицо Заказчика ежедневно до 14.00 часов текущего дня направляет Исполнителю информацию о количестве порций (завтраков) на последующий день с росписью в журнале такого ответственного лица о принятом количестве учащихся.

В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

**6.8.** Исполнитель обязан заключить договор аренды с собственником помещения столовой на срок действия контракта и представить копию договора Заказчику.[[1]](#footnote-1)

**6.9.Сопутствующие услуги:**

- услуги по поставке, транспортировке продуктов питания;

- услуги по приготовлению продуктов питания;

- услуги по хранению продуктов питания;

- подготовка помещения к приему пищи;

- услуги по выдаче продуктов питания в специально отведенном месте;

- уборка мусора на местах выдачи продуктов питания.

**6.10.Услуги должны быть оказаны в соответствии с:**

1.Гражданским кодексом РФ (часть 2 глава30);

2.Бюджетным кодексом РФ (глава 3 статья 15, глава 4 статья 21, глава 10 статья 72);

3.Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

4.Федеральным законом от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

5.Федеральным законом от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

6.Федеральным законом от 26.07.2006г. №135-ФЗ «О защите конкуренции»;

7.Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515;

8.Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»(вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы»);

9.Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами[«Гигиенические требования](consultantplus://offline/ref=8F74FA54406EDA26A362E93586D4BB20E0923477CDE5C2CD901FDCE4F47DC6FB37840268C98A9F17gC6AK) к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001;

10.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 принятия декларации о соответствии»;

11. Иными нормативными документами в сфере организации питания и поставки продуктов питания.

**7. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг**

**7.1.**Исполнитель ежемесячно, до 5-го числа месяца следующего за месяцем оказания услуг предоставляет Заказчику надлежаще оформленный и подписанный со своей стороны Акт сдачи-приемки оказанных услуг (Приложение № 3 к Контракту).

Акт сдачи-приемки оказанных услуг подписывается Заказчиком в течение одного рабочего дня с даты его предоставления Исполнителем.

**7.2.** При наличии мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг Заказчиком в течение 10 дней с даты оказания услуг составляется акт с перечнем выявленных недостатков и с указанием контрольных сроков их устранения.

**7.3.** Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченным представителем Заказчика.

1. В случаях, предусмотренных действующим законодательством, вместо договора аренды допускается заключение договора безвозмездного пользования. [↑](#footnote-ref-1)