|  |  |
| --- | --- |
| Утверждаю | |
| Директора ГКОУ СО  «Екатеринбургская школа-интернат № 6» | |
| *М. П.*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.В. Суставова |
| *(личная подпись)* | *(расшифровка подписи)* |

**Часть II. «Описание объекта закупки»**

**Техническое задание З а к а з ч и к а**

**1. Требования к условиям, месту и сроку оказания услуг**

**1.1.** Место оказания услуг: г.Екатеринбург, ул.Дарвина, 4, здание столовой

**1.2.** Сроки оказания услуг: **03.10.2019-11.11.2019**

**1.3.** Объем оказываемых услуг:

**Услуга оказывается** 5 дней (кроме выходных, праздничных и каникулярных дней) в неделю для воспитанников и обучающихся по объёмным показателям.

**Цена услуги в день**:  **октябрь, ноябрь 2019 г**. - \_ рублей \_ копеек - на воспитанника; \_ рублей \_ копеек – на обучающегося.

**Количество д/дней (03.10.2019-11.11.2019)** : **воспитанники – 759, обучающиеся-5750**

**Количество посадочных мест** в обеденном зале – 120

**Время обслуживания групп детей** по утверждённому графику:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п питания** | **Периодичность питания** | **Воспитанники** |
| 1 | 1 завтрак | 8-00 до 8-45 |
| 2 | 2 завтрак | 11-00 до 11-35 |
| 3 | обед | 14-00 до 14-30 |
| 4 | полдник | 16-15 до 16-30 |
| 5 | ужин | 19.15-19.30 |
| График обслуживания групп детей необходимо согласовать с руководителем ГКОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №6» | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п питания** | **Периодичность питания** | **Обучающиеся \*** |
| 1 | завтрак | 10-00 до 11-35 |
| 2 | обед | 13-00 до 14-30 |
| \*Двухразовое горячее питание (СанПиН 2.4.5.2409-08)  График обслуживания групп детей необходимо согласовать с руководителем ГКОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №6» | | |

**Расчёт дето-дней питания с 03.10.2019 г. – 11.11.2019 г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Количество дней** | **Количество воспитанников**  **с подг. - 4 кл.** | **Всего д/дней** |
| **03.10.2019-31.10.2019** | 21 | 33 | **693** |
| **01.11.2019 и**  **11.11.2019** | 2 | 33 | **66** |
| **Всего** |  |  | **759** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Количество дней** | **Количество обучающихся**  **с подг.-4кл.** | **Всего д\дней** |
| **03.10.2019-31.10.2019** | 21 | 250 | **5250** |
| **01.11.2019 и**  **11.11.2019** | 2 | 250 | **500** |
| **Всего** |  |  | **5750** |

Количество человек, питающихся в столовой (количество порций), ежедневно уточняется.

**1.5.** Меню (должно соответствовать требованиям санитарного законодательства и по требованию Заказчика должно иметь экспертное заключение о его соответствии, выданное организацией, аккредитованной в установленном порядке на проведение указанной экспертизы):

*Исполнитель самостоятельно определяет содержание меню. При этом ассортимент блюд должен соответствовать утверждённой норме.*

В случае изменения количества питающихся более 5 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, Исполнитель производит перерасчет потребности в продуктах в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад.

Исполнитель вправе по предварительному согласованию с Заказчиком произвести замену одного продукта питания другим с условием сохранения химического состава и энергетической ценности рациона питания в соответствии с утвержденным меню.

**2. Общие требования к оказанию услуг, их качеству**

**2.1.**Качество услуг по организации питания, оказываемых Исполнителем, должно соответствовать требованиям следующих нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями);

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и 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»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883.

- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»,  
принятый [решением](http://mobileonline.garant.ru/#/document/70192340/entry/0) Совета Евразийской экономической комиссии  
от 15 июня 2012 г. № 34;

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58;

- ТР ТС 0333/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- ТР ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

- Технический регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков, принятый решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;

- Приказ МЗ и СР РФ и МОиН РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г.;

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;

- Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся, воспитанников, Приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731;

- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 г. № 315;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15»Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ».

**2.2.** Режим питания устанавливается в соответствии с режимом работы учреждения.

**2.3.** Оказание услуг осуществляется силами персонала Исполнителя в помещениях (производственные, складские) и на оборудовании (технологическое, холодильное, моечное) Заказчика, которые передаются Исполнителю в аренду на основании актов приема-передачи.

Исполнитель обязан обеспечить сохранность, правильную и бережную эксплуатацию технологического, холодильного и моечного оборудования и другого имущества.

**2.4.** При оказании услуг Исполнитель укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, необходимым оборудованием для приготовления и хранения пищи, кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой и приборами, весоизмерительными приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами. Всем необходимым оборудованием (холодильники, морозильный шкаф, протирочная машина, мясорубка, хлебный шкаф и другие), обеспечивающим организацию питания обучающихся .

**2.5.** Исполнитель обязан расходовать электроэнергию, тепло, горячую и холодную воду, а также переданное Исполнителю имущество исключительно для выполнения данного контракта, руководствуясь принципами рациональности, экономности и бережливости.

Исполнитель обязан возмещать ежемесячно коммунальные услуги: силовую электроэнергию по показаниям счетчика, отопление согласно расчетам, представленным Заказчиком, 30% от выставленных счетов за потребление холодного и горячего водоснабжения.

*В случае оказания услуг по приготовлению пищи на территории Исполнителя с доставкой готовых блюд на территорию Заказчика:*

2.6 Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений и предоставлять ее работникам по их требованию.

2.7. Исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения работников образовательного учреждения необходимую и достоверную информацию об оказываемых Исполнителем услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения обучающихся и работников посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: перечень услуг и условия их оказания; цены; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

**2.8.** Доставка готовых блюд и продуктов питания, предназначенных для раздачи на территории Заказчика, должна осуществляться Исполнителем в помещениях Заказчика по графику, установленному Заданием Заказчика (приложение № 1 к контракту).

В целях соблюдения температурного режима доставка готовых блюд осуществляется в термоконтейнерах из нержавеющей стали, предназначенных для доставки (переноски, перевозки) и кратковременного хранения горячей пищи.

Контейнеры должны быть промаркированы по наименованиям подразделений Заказчика и наименованиям блюд.

**2.9.** Доставка осуществляется силами Исполнителя с использованием автотранспорта, отвечающего требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки. Сопровождающие работники Исполнителя должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении медосмотра и о гигиеническом обучении.

**2.10.** Температура готовых блюд при доставке ее в раздаточные пункты на территории Заказчика должна быть:

первых блюд – не ниже 75°С;

вторых блюд – не ниже 65°С;

холодных блюд и напитков - от 7°С до 14°С.

**3. Требования к безопасности оказываемых услуг**

**3.1.** Исполнитель обязан производить входной контроль поступающих продуктов питания. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Копии подтверждающих документов Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.2.** В целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Исполнитель осуществляет производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю Исполнитель предоставляет Заказчику.

**3.3.** Исполнитель осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг.

**3.4.** Исполнитель проводит внутренний бракераж готовой продукции с оформлением и выдачей соответствующих документов, подтверждающих ее качество и безопасность, согласно п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

**3.5.** Исполнитель производит отбор и хранение суточных проб, в соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01.

**3.6.** Исполнитель проводит проверку соблюдения сроков годности, качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении питания.

**3.7.** В процессе обработки продуктов и подготовки их к реализацииИсполнительобеспечивает оперативный контроль качества продуктов. В случае обнаружения привезенных некачественных продуктов питания, Исполнитель обязан незамедлительно заменить их на продукты надлежащего качества.

**3.8.** Исполнитель не допускает приготовление питания из продукции, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО).

**3.9.** Исполнитель контролируетсоблюдение технологии приготовления и выход готовых блюд.

**3.10.** Заказчик имеет право на проведение экспертизы и лабораторного контроля продуктов питания, готовой пищи.

**3.11.** Все обоснованные претензии Заказчика по проверке продуктов питания и готовой пищи устраняются Исполнителем за счёт собственных средств.

**4. Требования к транспортировке продуктов:**

**4.1.** В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.

**4.2.** Кузов автотранспорта изнутри должен быть обит материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудован стеллажами.

**4.3.** Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

**4.4.** Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

**5. Требования к персоналу пищеблока**

**5.1.** Исполнитель обеспечивает оказание услуг по организации питания квалифицированным персоналом, прошедшим профессиональное обучение, в достаточном количестве.

Список работников, оказывающих услуги, в обязательном порядке согласовывается с Заказчиком. Работники, не включённые в согласованный с Заказчиком список, не допускаются к оказанию услуг.

**5.2.** Персонал Исполнителя, задействованный в оказании услуг по настоящему контракту, должен обладать всеми разрешительными документами для осуществления данного вида деятельности:

- личными медицинскими книжками установленного образца с отметкой об аттестации по профессиональной гигиенической подготовке (Приказ Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»; Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»);

- документами о прохождении обязательного предварительного (периодического) медицинского осмотра (Приказ МЗ и СФ РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; Приказ Минздрава Свердловской области № 360-п, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области № 01-01-01-01/127 от 11.04.2012г. «О совершенствовании системы организации и проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников Свердловской области»).

Оригиналы перечисленных документов вместе с заверенными копиями Исполнитель передает Заказчику на период действия настоящего контракта.