

### Техническое задание

на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся в начальных классах (1-4 кл) в общеобразовательных организациях муниципального образования Тверской области «Калининский район»

Место оказания Услуг: МОУ «Оршинская СОШ».

Сроки оказания Услуг: с \_01 октября 2022г. по 31.декабря 2022г.

#### 1. Требования и характеристики оказываемых услуг.

1.1. Техническое задание предназначено для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее - Исполнитель), оказывающими услуги горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях. Исполнитель оказывает услуги по организации и обеспечению регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Оршинская СОШ».

1.2. Под закупкой, услуги (далее также - закупка) в Законе N 44-ФЗ понимается совокупность действий, осуществляемых в установленном данным законом порядке заказчиком и направленных на обеспечение муниципальных нужд (п. 3 ст. 3 44-ФЗ). Заключение контракта осуществляется на основании п.4,5 ст. 93 «Осуществление закупки у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя)» №44-ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок, товаров и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г.

1.3. Оказание услуг осуществляется с надлежащим качеством на уровне ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

Нормативные документы:

Закон от 30 марта 1999 г. № 53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»;

Закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

Распоряжение Правительства РФ от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

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

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

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

СП 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;

СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Санитарные нормы и правила 3.5.3.1129-02 «Санитарно-гигиенические требования к проведению дератизационных мероприятий»;

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания»;

ГОСТ Р 53104-2008 «Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

ГОСТ Р 53523-2009 «Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»;

ГОСТ Р 50935-2007 «Требования к персоналу».

При оказании услуги Исполнитель обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Составлять меню-раскладки, которые содержат количественные данные о рецептуре блюд.
4. Составлять десятидневное меню на основе десятидневного меню.
5. Составлять меню на каждый день и утверждать у Заказчика.

При оказании услуги Заказчик обязан вести следующие журналы:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья (наличие гнойничковых заболеваний) (допуск к работе).
3. Ведомость контроля за рационом питания.
4. Акты контрольных проверок.
5. Утверждать десятидневное меню.
6. Утверждать меню на каждый день.

Исполнитель проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1	Соблюдение отбора суточных проб в соответствии с СанПиН.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль соблюдения личных санитарно-гигиенических требований персоналом (внешний вид, специальная одежда и т. д.)	Ежедневно, постоянно
3	Периодично проводит лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН	

Заказчик проводит следующие мероприятия при оказании услуг:

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок выполнения
1.	Проводит обследование исправности технологического,	

	контрольно-измерительного оборудования, приборов (термодатчики, таймеры, регистраторы температуры).	
2.	Иметь десятидневное меню, разработанное на основе согласованного меню с Роспотребнадзором, и меню на каждый день, утвержденные руководителем.	
1	Контроль качества поступающей продукции, условия хранения, соблюдение сроков реализации, технологии производства, качества готовой продукции.	Ежедневно, постоянно
2	Контроль санитарно-технического состояния производственных и вспомогательных помещений, инженерные коммуникации (водопровод, канализация, место для ТБО и пищевых отходов)	Ежедневно, постоянно
3	Контроль качества отбора, правила хранения суточных проб и бракеража готовой пищи	Ежедневно, постоянно

## 2. Объем оказываемых услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Примерное среднее количество питающихся в день человек			Максимальный общий объем услуг по Контракту
		завтрак	обед	полдник	
1	Организация и обеспечение регулярного горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении				

## 3. Порядок оказания услуг.

3.1. При разработке десятидневного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся. В десятидневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

3.2. Порядок оказания услуг по Контракту определяется условиями исполнения (количество, ассортимент, сроки), закрепленных в Приложениях, являющихся неотъемлемой частью Контракта.

3.3. Исполнитель организует питание Потребителей согласно приказа директора учреждения на обеспечение питанием с указанием количества школьников.

3.4. Режим работы столовой и буфетов по дням недели и часам, график группового посещения детьми школьной столовой подлежит согласованию с Заказчиком.

3.5. Все исходные продукты, используемые для оказания Услуг, по своему качеству, техническим характеристикам, безопасности должны соответствовать требованиям, действующим на территории Российской Федерации, а также на этапе доставки и приготовления, вся продукция должна соответствовать требованиям санитарных правил и норм и требованиям Контракта.

3.6. Поставка и подвоз продуктов, осуществляются на специализированном, оборудованном соответствующим образом транспорте. Поставку продуктов питания осуществлять в таре, пригодной для данного товара, удобной для использования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении.

3.7. Хранение продуктов, предназначенных для приготовления пищи, осуществляется с соблюдением условий хранения каждого вида продовольствия, соблюдать сроки и условия хранения продукции на складе, сроки и условия поставки в соответствии с требованиями СанПиН.

3.8. Подтверждать качество и безопасность продуктов питания сертификатами соответствия, качественными удостоверениями, ветеринарными свидетельствами – на продукты животноводства, а также гигиеническими сертификатами и заключения органов санэпиднадзора о возможности использования в питании детей.

3.9. Исполнитель осуществляет систематический производственный контроль, предусмотренный действующим законодательством.

3.10. В случае поставки некачественных продуктов и сырья или продуктов со скрытыми дефектами и выставления письменных претензий со стороны Заказчика произвести замену на аналогичный продукт в тот же день;

3.11. Обеспечить обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 согласованного ТУ Роспотребнадзора по Тверской области.

#### **4. Требования технической и санитарно-эпидемиологической безопасности за счет средств Исполнителя:**

– к работе с технологическим, тепловым и холодильным оборудованием допускаются Работники, прошедшие обучение, инструктаж и сдавшие зачеты по специальной подготовке, техническому минимуму и технике безопасности;

– к приготовлению пищи допускаются Работники, имеющие специальное образование, подготовку, навыки работы и личную медицинскую книжку;

– к оказанию Услуг допускаются Работники, прошедшие предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую заносятся результаты медицинских обследований (осмотры врачей-специалистов и лабораторные и инструментальные исследования), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

– остальные Работники допускаются к оказанию Услуг после прохождения медицинского осмотра и при наличии оформленных в установленном порядке личных медицинских книжек;

– лица без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований к работе не допускаются;

– работники должны быть обеспечены за счет средств Исполнителя специальной одеждой согласно действующим нормам обеспечения, в которой они должны находиться на рабочем месте в чистом и опрятном виде и менять ее по мере загрязнения. Стирка спецодежды, белья и имущества производится;

– работники должны обеспечивать надлежащее санитарное состояние и сохранность используемых помещений, оборудования, инвентаря, внутренних сетей согласно действующим техническим требованиям. В обязанности Исполнителя входит обеспечение прохождения персоналом систематической подготовки к безопасным методам работы. Исполнитель обеспечивает обучение и проверку знаний по охране труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды Работников при эксплуатации предоставленных Исполнителю в пользование помещений, территорий и инженерных коммуникаций. Исполнитель несет ответственность за обеспечение промышленной, пожарной, экологической безопасности, соблюдение требований законодательных актов и нормативных документов в месте оказания услуг.

4.1. Токоведущие и пусковые устройства оборудования должны быть надежно закрыты, должны отсутствовать посторонние предметы внутри и вокруг включаемого

электрооборудования. Не загромождать проходы между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

## **5. Организация питания.**

5.1. Заказчик предоставляет следующие помещения для оказания услуг: школьная столовая \_\_\_кв. м. и складские и подсобные помещения \_\_\_кв. м. (по техническому паспорту) для организации питания и обслуживания обучающихся.

5.2. Питание Потребителей осуществляется в том числе и в соответствии с требованиями санитарных правил (СП 2.3.6.1079-01), государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р 50763-2007).

5.3. Питание обучающихся организуется согласно десятидневного меню, разработанного Исполнителем на основе меню 3-х разового питания на 10 дней для обучающихся 1-4-х классов по категории от 7-11 лет общеобразовательных организаций Тверской области в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного возраста в организованных коллективах», утвержденного ТУ Роспотребнадзора Тверской области. Данное десятидневное меню утверждается Исполнителем и Заказчиком.

5.4. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить количество обучающихся, и сумма может быть увеличена пропорционально увеличению или уменьшению оказания Услуг, но не более чем на 10% цены контракта.

## **6. Требования к оборудованию, столовой посуде.**

6.1. Требования к посуде:

Количество столовой посуды и столовых приборов должно быть не менее 100% процентов от количества питающихся предоставляется Заказчиком.

6.2. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

## **7. Требования к готовым блюдам.**

7.1. Блюда должны быть выставлены в местах приема пищи не ранее чем за \_\_\_ мин до начала приема пищи.

7.2. Готовые блюда должны соответствовать санитарным правилам по бактериологическим и химическим показателям (в т. ч. требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1324-03 и ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ Р 50763-2007) и быть реализованы в течение трех часов с момента окончания технологического процесса. При приготовлении еды и напитков Исполнитель обязан соблюдать технологические требования, установленные нормативными актами для предприятий общественного питания (режим и сроки хранения, температурная обработка продуктов и т. д.).

7.3. Исполнитель обязан обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, подсобных помещений.

7.4. Не допускаются органолептические нарушения (посторонние включения, не свойственные продукту, цвет (запах, консистенция, вкус, выраженные признаки заветренности (черствости, несвежести, увядания);

7.5. Исполнитель обязан осуществлять полную закладку продуктов, указанных в меню; блюда собственного приготовления не должны содержать растительных добавок, удержателей влаги, загустителей и прочих пищевых добавок;

7.6. Кухонная посуда должна быть промаркирована в соответствии с требованиями СанПиН. 7.8. При раздаче готовой пищи горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15С.

## **8. Требования к обслуживанию и персоналу Исполнителя.**

8.1. В соответствии с порядком, установленным Трудовым Кодексом РФ (ст. 65,332, 35.1) до заключения трудового договора, проинформировать Исполнителя о необходимости получения и предъявления справки о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования, либо о прекращении уголовного преследования всего персонала, привлекаемого для выполнения обязательств в рамках настоящего Технического задания.

8.2. При заключении трудового договора предоставление сведений о судимости является обязательным условием.

8.3. Несоблюдение требований трудового законодательства влечет признание трудовых отношений незаконными.

8.4. Персонал Исполнителя должен соответствовать ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8.5. Персонал, привлекаемый для выполнения обязательств в рамках настоящего Технического задания, должен быть совершеннолетним.

8.6. Необходимое (минимальное) количество персонала:

–повар – \_\_\_;

- водитель - ;

Всего \_\_\_ сотрудников.

8.7. Количество персонала может быть увеличено по решению Исполнителя по необходимости при выполнении мероприятий по организации питания.

8.8. В случае последующей замены Представителей, Исполнитель заблаговременно письменно извещает об этом Заказчика.

8.9. Одежда обслуживающего персонала должна быть форменной. Одежда должна быть чистой и выглаженной. Размер одежды должен соответствовать размеру Работника.

8.10. Обувь персонала должна быть удобной и устойчивой. Недопустимо ношение спортивной и домашней вариации обуви, громоздкой обуви. 8.11. Требования к личной гигиене персонала. Прическа – аккуратная стрижка. Волосы должны быть чистые. Длинные волосы должны быть собраны в хвост или заколоты заколками.

8.12. Личная гигиена – обязательно мытье рук каждый раз после посещения туалета, приема еды, расчесывания волос, контакта с инвентарем и средствами уборки, контакта с мусором;

8.13. Не допускать в помещение пищеблока образовательного учреждения посторонних лиц.

8.14. Незамедлительно информировать Заказчика в случае невозможности исполнения обязательств по контракту.

8.15. Исполнитель должен обеспечить наличие и оформление информационного стенда, который должен содержать информацию, предусмотренную законодательством РФ, в том числе:

- меню на текущий день, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных

изделий;

- согласованный с Заказчиком ассортимент продукции при организации буфета.
- ИНН организации;
- Издательство «Закон о защите прав потребителей» (с последними изменениями и дополнениями);
- контактная информация организатора питания с телефонами.

## **9. Оформление Функций по организации питания**

9.1. Взаимоотношения Заказчика с Исполнителем по оказанию услуг общественного питания строятся на основе государственных или муниципальных контрактов (договоров). Порядок привлечения внешних исполнителей, а также требования, которым они должны отвечать, установлены Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон N 44-ФЗ).

9.2. Под услугами общественного питания также понимаются услуги по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий, созданию условий для потребления и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров.

9.3. Предметом контракта (договора) с Исполнителем по организации питания должно быть:

- оказание услуг;
- договор безвозмездного пользования помещением школьной столовой (пищеблока) муниципального общеобразовательного учреждения «Оршинская СОШ».

9.4. Заказчик по договору безвозмездного пользования передаёт Исполнителю помещение школьной столовой (пищеблока), расположенное по адресу 170513, тверская область, Калининский район, п. Орша, ул.Школьная, д.2б., с отделкой, обеспечивающей его мытье и дезинфекцию, имеющее минимальный набор исправного технологического и холодильного оборудования, а Исполнитель организует в нем пункт общественного питания (столовая, буфет) и использует строго по назначению.

9.5. В целях исполнения требований п 9.4. в течении трех рабочих дней с даты заключения контракта на оказание услуг по организации горячего питания заключить договор о передаче школьной столовой (пищеблока) в безвозмездное пользование.

## **10. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении.**

10.1. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08).

10.2. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается в соответствии с перечнем рекомендуемых продуктов санитарными правилами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования п. 6.31.»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

10.3. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания, возлагается на руководителя

организации (учреждения), индивидуального предпринимателя.

10.4. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов, не допускается. Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

## 11. Торговля пищевой продукцией.

11.1. Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных учреждений формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом законодательства и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков по действующему СанПиН.

ЗАКАЗЧИК:

МОУ «Оршинская СОШ»

ИНН 6924011277

КПП 694901001

ОГРН 1026900579122

Адрес: 170513, Тверская область, Калининский р-н, п. Орша, ул. Школьная, д. 26

ЕКС ТОФК 4010281054537000000029

КАЗНАЧЕЙСКИЙ СЧЕТ

03234643286200003600

ОТДЕЛЕНИЕ ТВЕРЬ БАНКА РОССИИ//

УФК по Тверской области г. Тверь

БИК ТОФК 012809106

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

ООО «Ратибор»

ИНН 6950121357 КПП 695001001

ОГРН 1106952021604

Адрес: 170001, г. Тверь, Виноградова ул. 2-46

Банковские реквизиты:

р/сч 40702810205000042252

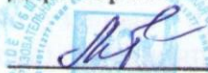
В филиале Центральный ПАО Банка «ФК Открытие»

БИК: 044525297

к/сч 30101810945250000297

тел (4822) 78-44-29

Директор МОУ «Оршинская СОШ»



(Е.Е. Лебедева)

М.П.



Директор ООО «Ратибор»



М.П.

для документов

(Р.Ю. Митряков)

