

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 4"	Техническое задание на оказание услуг	Организация	БАНУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ
Зорина Ольга Михайловна	0066c811941496de0c52089b0b6c40a00e8	Владелец сертификата	0171536400f4ae4bb3413e8a0221f487ae
1. Общая информация об объекте закупки	15.03.2023 06:05:17 UTC	Номер сертификата	15.03.2023 06:05:17 UTC
1.1. Наименование объекта закупки: оказание услуг по организации питания обучающихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, с ограниченными возможностями здоровья, получающих начальное общее образование	15.03.2023 06:05:17 UTC	Дата подписания	15.03.2023 06:05:28 (СМТ +3)
получающих начальное общее образование	Красноярский край	Издатель сертификата	Федеральная налоговая служба

1.2. Объем оказания услуг:

№ п/п	Наименование услуги	Единица измерения	Объем оказания услуг	Стоимость 1 дето-дня, руб.	Всего стоимость в год, руб.
1	Организация горячего питания обучающихся из многодетных малоимущих семей	дето-дней	5 198	102,89	534 822,22
2	Организация горячего питания обучающихся из малоимущих семей	дето-дней	9 500	102,89	977 455,00
3	Организация горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 1-4 классы	дето-дней	1 238	40,04	49 569,52
	Организация горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5-9 классы	дето-дней	778	142,93	111 199,54
4	Организация горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование	дето-ней	49 291	91,76	4 522 942,16
Итого:		х	66 005	х	6 195 988,44

1.3. Место оказания услуг: Пермский край, г. Чайковский, ул. Карла Маркса, д. 16/1. (помещение столовой)

1.4. Срок оказания услуг: с 15 марта 2023 года по 31 декабря 2023 года.

1.5. График приема пищи: согласно Приложению 1.1. к Техническому заданию.

1.6. Меню: в соответствии с Приложением 1.2, 1.3 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с:

- Санитарными, технологическими, противопожарными и иными нормативными требованиями, а также правилами охраны труда и техники безопасности;
- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовым кодексом Российской Федерации;
- Законом Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в общеобразовательных организациях и организациях дополнительного образования детей в общеобразовательных организациях; (Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа № 5 города Энгельса») (Исполнитель: Сорокина Наталья Михайловна)
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением питания (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
- Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

- 3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно - правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.
- 3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.
- 3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)
- 3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.
- 3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.
- 3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
- 3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.
- 3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.11. Обеспечить питьевой режим для детей в форме устройств для выдачи воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Документ подписан электронно (подлинник)
 Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа № 5 города Энгельса»
 Исполнитель: Сорокина Наталья Михайловна
 006681194149b6e0c52089b0b6c40a00e8
 30-06-2023 04:36:00 UTC
 45-06-2023 09:43:45 (СМТ +3)
 Казначейство России

Экспертное заключение
 Владелец сертификата: БАТУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ
 Номер сертификата: 017153640014ae4b03413eba0221487ae
 Срок действия сертификата: 17-11-2023 06:05:17 UTC
 Держатель сертификата: Федеральная налоговая служба
 Издатель сертификата: Федеральная налоговая служба

3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одного рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.14. Обеспечить соблюдение сотрудниками требований к запрету курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие признаков заболеваний, заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18. Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Обеспечить за свой счёт необходимое обслуживание помещений и всего оборудования пищеблоков Заказчика, используемых при организации питания, включая грузовой лифт.

3.21. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. 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, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. В предприятиях общественного питания не допускается использование помещений, контактирующих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасностьготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком приема пищи

6.13. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.14. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно - испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Заказчик :

Исполнитель :

Директор

_____/О.М.Зорина/

М.П.

_____/Н.М. Ватуев/

М.П.

Документ подписан электронной подписью

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 41»

Зорина Ольга Михайловна

00868119414966e6c52089b6b6c40a00e8

30-06-2023 04:36:00 UTC

15-03-2023 06:56:28 (GMT+3)

Казначейство России

Организация

Владелец сертификата

Номер сертификата

Срок действия сертификата

Дата подписания

Издатель сертификата

БАТУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ

017153640014ae4603413e8a02211487ae1

17-11-2023 06:05:17 UTC

15-03-2023 06:56:28 (GMT+3)

Федеральная налоговая служба

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4"

Зорина Ольга Михайловна

00c6c811941496dedc52089bd6c40a00e8

30-06-2023 04:36:00 UTC

15.03.2023 09:42:15 [GMT +3]

Казначейство России

Организация

Владелец сертификата

Номер сертификата

Срок действия сертификата

Дата подписания

Издатель сертификата

БАТУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ

0171536400f4ae4bb3413e8a0221f487ae

17-11-2023 06:05:17 UTC

15.03.2023 06:50:30 [GMT +3]

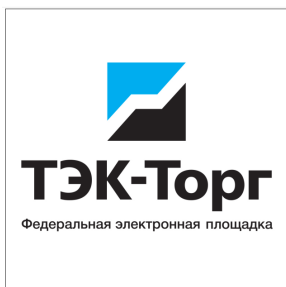
Федеральная налоговая служба

ЛИСТ ПОДПИСАНИЯ

Сторона1 (Заказчик): МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4"

Сторона2 (Поставщик): БАТУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ

От стороны 1 документ подписал:	От стороны 2 документ подписал:
<p>ФИО Зорина Ольга Михайловна Организация МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4" Должность Директор Дата и время подписания 15.03.2023 09:42:15 [GMT +3]</p> <p>Информация об электронной подписи Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Казначейство России Серийный номер и дата выдачи сертификата: 00c6c811941496dedc52089bd6c40a00e8 от 06-04-2022 04:36:00 UTC, Сертификат действителен до: 30-06-2023 04:36:00 UTC</p>	<p>ФИО БАТУЕВ НИКОЛАЙ МИХАЙЛОВИЧ Организация Должность Дата и время подписания 15.03.2023 06:50:30 [GMT +3]</p> <p>Информация об электронной подписи Тип сертификата: квалифицированный Сертификат выдан: Федеральная налоговая служба Серийный номер и дата выдачи сертификата: 0171536400f4ae4bb3413e8a0221f487ae от 17-08-2022 05:55:17 UTC, Сертификат действителен до: 17-11-2023 06:05:17 UTC</p>



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
В СИСТЕМЕ ЭТП АО «ТЭК-Торг»
<https://zakupki.tektorg.ru>

Закупка № 32312114594

Номер договора: 14

Дата подписания: 15.03.2023 09:42:15 [GMT +3]

Дата формирования печатной формы (копии электронного документа): 15.03.2023