

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**1. Наименование объекта закупки:** Обеспечение одноразовым питанием детей из многодетных семей, обучающихся в ГБПОУ «Самарское художественное училище им. К.С. Петрова-Водкина» с «01» апреля 2024 года по «31» августа 2024 года.

**2. Общее описание услуг:** Обучающиеся образовательной организацией с учетом режима дня и организации образовательного процесса, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака.

**3. Место доставки готового питания, объем услуг:** в соответствии с Приложением №1 к Техническому заданию.

**4. Содержание меню:** варианты меню содержатся в Приложении № 3 к Техническому заданию.

**5. Срок оказания услуг:** «01» апреля 2024 года по «31» августа» года.

### **6. Краткие характеристики оказываемых услуг:**

Исполнитель оказывает услуги по организации питания, включающие в себя:

1. Закупку продуктов необходимых для организации питания, по перечню согласно Приложению № 4 к Техническому заданию;
2. Приготовление питания осуществляется на пищеблоках с использованием оборудования Исполнителя, с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с законодательством Российской Федерации;
3. Доставку готового питания до места приёма-передачи Заказчику, в соответствии с Приложением № 1 к Техническому заданию.

### **7. Услуги должны быть оказаны в соответствии с:**

- Гражданским кодексом РФ (часть 2 глава 30);
- Бюджетным кодексом РФ (глава 3 статья 15, глава 4 статья 21, глава 10 статья 72);
- Федеральным законом от «05» апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным законом от «26» июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Федеральным законом от «02» января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от «21» сентября 2020 года № 1515;
- Федеральным законом РФ от «07» февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от «05» декабря 2022 года);
- Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от «30» марта 1999 года № 52-ФЗ;
- Федеральным законом от «21» ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказом от «20» мая 2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «27» октября 2020 года № 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.»);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ «06» ноября 2001 года;
- Приказом Минздрава России от «29» сентября 1989 года № 555 (ред. от «12» апреля 2011 года) «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»;
- Приказом Министерства здравоохранения РФ от «06» декабря 2021 года № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «30» июля 2002 года № 26 «О введении производственного контроля»;
- Постановлением Правительства РФ от «01» декабря 2009 года № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Иными нормативными документами в сфере организации питания и поставки продуктов питания.

## **8. Общие требования к оказанию услуг.**

8.1 Качество услуг должны соответствовать требованиям настоящего технического задания, а также национальным стандартам в области общественного питания, и удовлетворять всем потребностям учащихся в питании во время их пребывания в образовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

8.2. Потребительские свойства и качество блюд, пищевых продуктов, используемых в питании, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящему техническому заданию, национальному стандарту ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», Техническим регламентам на продукты питания и безопасность питания, национальным стандартам на продукты пищевые и иным нормативным актам в действующих редакциях.

8.3. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции должен использоваться национальный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

8.4. Исполнитель доставляет готовое питание обязательно с сопроводительными документами (товарная накладная, декларации или сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства и т.п.).

8.5. Исполнитель приобретает и доставляет продукты для приготовления питания, используя для этих целей специализированные транспортные средства с изотермическими кузовами или с охлаждаемыми кузовами для поддержания необходимого температурного режима в соответствии с санитарными нормами и правилами. Погрузочно-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъемных средств, должны обеспечиваться Исполнителем техническими средствами.

8.6. Водители - экспедиторы должны быть обеспечены личными медицинскими книжками в соответствии с Федеральным законом от «30» марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от «20» мая 2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Исполнитель несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

8.7. Исполнитель в течение 5 (пяти) дней с момента заключения Контракта предоставляет Заказчику программу производственного контроля в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Исполнитель ежемесячно до 5-го числа предоставляет сведения о выполнении производственного контроля с приложением копий результатов проведённых исследований за прошедший месяц.

8.8. В целях разрешения разногласий в оценке соответствия продукции требованиям нормативных правовых актов и технических документов, условиям контракта проведение экспертизы качества пищевых продуктов осуществляется специалистами Роспотребнадзора за счет Исполнителя.

## **9. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым при приготовлении пищи.**

9.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации готового питания, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения и для детского питания.

9.2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемых (используемых при организации питания) пищевых продуктов должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, показатели качества быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов.

9.3. Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации и быть удобной для использования.

9.4. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

9.5. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов РФ, нормативных и технических документов (Федерального закона от «02» января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», действующим в РФ Техническим регламентам на продукты питания и национального стандарта ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»). Для продуктов детского питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, должны быть указаны: наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес, дата упаковки продукции, для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

Маркировка транспортной тары готовых блюд должна производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

На маркировке транспортной тары готовых блюд должна присутствовать следующая информация:

- наименование продукции общественного питания и адрес предприятия-изготовителя;
- наименование готового блюда и кулинарной продукции;
- номер рецептуры, технологической карты;
- масса нетто;
- количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);
- дата и час изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- пищевая и энергетическая ценность 100г продукта.

9.6. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии, срок её действия, наименование изготовителя, либо должны быть приложены копии документов, заверенных печатью держателя подлинника (при наличии печати).

## **10. Порядок оказания услуг.**

10.1. При организации готового питания Исполнитель руководствуется сводным меню (Приложение № 3 к Техническому заданию). Меню для приготовления составляется Исполнителем и согласовывается с Заказчиком.

10.2. Заявка на питание предоставляется Заказчиком Исполнителю не позднее 16-00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества обучающихся.

10.3. Время поставки: в соответствии с графиком доставки готового питания (Приложение № 2 к Техническому заданию). Срок реализации готовых блюд не более 2-х часов с момента приготовления с учётом времени доставки в раздаточные отделения.

10.4. Готовое питание поставляется Заказчику Исполнителем с соблюдением температурного режима выдаваемых готовых блюд.

10.5. Для приготовления и хранения готового питания Исполнитель должен использовать посуду из нержавеющей стали. Не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду.

10.6. Приготовление готовых блюд в соответствии с разработанным и Согласованным с Заказчиком меню (Приложение № 3 к Техническому заданию), и доставлять готовое питание в соответствии с Графиком (Приложение № 2 к Техническому заданию) и на основании Заявки Заказчика.

10.7. Выдача готового питания Заказчику осуществляется в транспортной таре (термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками), исключая инфицирование и охлаждение питания при транспортировке. Тара должна быть пригодной для данных продуктов, удобной для пользования, обеспечивать сохранность готового питания при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении.

10.8. Исполнитель должен осуществлять отбор и хранение суточных проб от каждой партии пищевых продуктов промышленного производства и приготовленной продукции питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.

10.9. При организации питания Исполнитель должен руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями и санитарными правилами согласно законодательству Российской Федерации.

10.10. Передача готовой пищи Заказчику осуществляется Исполнителем только после снятия пробы представителями Заказчика. При ежедневной передаче готового питания Исполнитель вместе с ним, передает Заказчику товарную-накладную (согласно пункту 9.6 Технического задания).

10.11. В случае поставки готовых блюд с нарушением сроков поставки, в нарушенной упаковке, не соответствующих ассортименту, количеству или качеству, без сопроводительных документов,

Заказчик вправе отказаться от приемки. В этом случае Заказчик со своей стороны не подписывает товарную-накладную и составляет акт, в котором описывает основания отказа от приемки готового питания и указывает срок для устранения допущенных нарушений.

10.12. В случае выдачи Заказчику питания ненадлежащего качества обеспечить замену на аналогичную продукцию в тот же день в течение 2 (двух) часов.

## **11. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.**

11.1. Приемку готового питания осуществляет уполномоченное лицо Заказчика, которое проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в согласованном меню, раздаточной ведомости, действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, требованиям настоящего технического задания.

11.2. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

11.3. Заказчик, обнаруживший после приемки услуг отступления в ней от Контракта или иные недостатки, которые не могли быть установлены при приемке (скрытые недостатки), в том числе такие, которые были умышленно скрыты Исполнителем, обязан известить об этом Исполнителя в течение 1 дня по их обнаружении и вправе потребовать безвозмездного их устранения и возмещения убытков в максимально короткий срок.

11.4. В течение первых трех рабочих дней месяца, следующего за отчетным, в котором была оказана Услуга, Исполнитель направляет Заказчику Документы о приемке оказанных услуг.

Исполнитель, передает Заказчику Акт оказанных услуг (в двух экземплярах) и Счет. В течение 3 (трех) рабочих дней Заказчик производит сверку данных Акта оказанных услуг с данными меню, числом обучающихся состоящих на питании. Акт оказанных услуг подписывается Заказчиком не позднее 3 (трех) рабочих дней, следующих за днем поступления документа о приемке с даты его предоставления Исполнителем.

11.5. При обнаружении расхождений данных в документах о приемке Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня производят совместную сверку. Если в результате совместной сверки расхождения подтверждаются, Исполнитель в течение двух рабочих дней представляет Заказчику исправленный пакет документов о приемке.

11.6. При наличии мотивированного отказа Заказчика от приемки оказанных услуг Заказчиком в течение 10 (десяти) календарных дней с даты оказания услуг составляется акт с перечнем выявленных недостатков и с указанием контрольных сроков их устранения. Документы о приемке подписываются после устранения замечаний.

11.7. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания документа о приемке уполномоченным представителем Заказчика в единой информационной системы в сфере закупок.

11.8. В Документах о приемке Исполнитель указывает период оказания услуг, количество дней, стоимость расходов по питанию одного учащегося в расчёте на один день, итоговую сумму.

11.9. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг по факту их оказания, является Счет, выставленный Исполнителем.

## **12. Требования, предъявляемые к Исполнителю по внутреннему санитарному контролю на объектах для организации питания.**

№ п/п	Объекты	Определяемые показатели	Кратность исследований
1.	сырьё и пищевая продукция	наличие сопроводительной документации на пищевое сырьё, качество поступающей продукции	каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов

2	контроль за организацией питания	контроль соблюдения технологии изготовления и качество готовых блюд, органолептические показатели готовых блюд	по каждому приёму пищи (ежедневно)
		эффективность тепловой обработки готовых изделий	в соответствии с программой производственного контроля
		лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав	в соответствии с программой производственного контроля
		микробиологические исследования блюд	в соответствии с программой производственного контроля
		микробиологические исследования смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари	в соответствии с программой производственного контроля
3	пищеблок, внутренние водопроводные сети	исследования проб воды (горячее и холодное водоснабжение) на бактериологические и химические показатели	в соответствии с программой производственного контроля; - по санитарно-эпидемиологическим показаниям и после проведения ремонтных работ на водопроводе и канализации
4	проведение дератизационных и дезинсекционных работ		в соответствии с программой производственного контроля; - по санитарно-эпидемиологическим показаниям в течение 24 часов с момента подачи заявки на обработку

### 13. Приложения к настоящему Техническому Заданию (прилагаются отдельными файлами):

- Приложение № 1 – место доставки готового питания, объем услуг;
- Приложение № 2 – график доставки готового питания;
- Приложение № 3 – циклическое 12-ти дневное меню;
- Приложение № 4 – перечень продуктов питания, используемых для оказания услуг по организации питания.