Приложение 2 к документации об аукционе в электронной форме

Техническое задание

1. Сведения об основных условиях оказания услуг

1.1. Сведения об основных условиях оказания услуг по организации горячего питания

1) Наименование заказчика: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6 г. Челябинска».

2) Место оказания услуг:

- 454084, г. Челябинск, ул. Кирова 3 А, столовая, 1 этаж;

3) Срок оказания услуг:

- с 03.03.2025 по 31.05.2025 г., с 01.09.2025 г. по 31.12.2025 г.,

4) График оказания услуг

Режим работы школы: с 07 часов 00 минут по 17 часов 00 минут

Количество смен: 2

Расписание работы столовой для организации питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Смена | Перемена | Продолжительность | Классы |
| 1 | 1 |  С 9-20 до 9-40 |  1-а 1-б 1-в 1-г 1-д 1-к |
| 2 |  С 10-15 до 10- 30 |  4-в 4-г 4-д 3-а 3-б |
| 3  |  С 11-05 до 11- 25 | 5-а 5-б 5-в 5-г 9-а 9-б 9-в 9-д |
| 3 |  | 8-а 8-б 8-в 8-г 8-д |
| 4 |  С 12-05 до 12-15 |  10-а 10-б 11-а 11-б |
| 2 | 1 |  С 14-40 до 14 -55 | 2-а 2-б 2-в 2-г 2-д |
|  |  | 3-а 3-б 3-в 3-г 3-д 4-б 4-а |
| 2 |  С 15-30 до 15 -45 | 6-а 6-б 6-г 6-д 7-а 7-б |
|  |  | 7-в 7-г 7-д |

5) Исполнитель предоставляет услугу по письменной заявке Заказчика услуг в соответствии с графиком работы столовой.

Срок предоставления заявки Исполнителю Заказчиком услуг ежедневно за 1 день до оказания услуги, в случае уточнения по количеству питающихся в учреждении:

 – до 6-30 часов утра - 1 смена (завтрак);

- до 10.00 часов утра - 2 смена (завтрак, обед), 1 смена (обед) на текущий день.

В заявке указываются: наименование меню, количество питающихся, дата оказания услуги.

2. Требования соответствия нормативным документам

1) На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

2) Организация питания, предоставляемые блюда и напитки должны соответствовать следующим нормам и правилам:

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

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

- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продовольственных товаров, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 029/2012«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»

3) Качество оказания услуг подтверждается результатами проводимого производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам. Результаты производственного контроля предоставляются исполнителем в полном объеме по первому требованию заказчика.

3. Требования к ценообразованию

При оказании услуг цены на продукты питания не должны превышать предельных размеров наценок на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях в соответствии с постановлением Единого тарифного органа Челябинской области от 14.12.2007 № 35/21 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

4. Требования к организации питания

1) Обеспечение ежедневного горячего питания обучающихся получающих бюджетные средства на питание в соответствии с меню согласованного с Заказчиком.

2) С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания обучающихся, получающих бюджетные средства на питание.

С учетом возраста воспитанников в меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп воспитанников, другие требования, предусмотренные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в рамках направляемых средств на организацию питания воспитанников, получающих бюджетные средства на питание.

3) Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4) Фактический рацион питания должен соответствовать действующему меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по цене, а также пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены исполнитель обязан незамедлительно известить заказчика, с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие по независящим от Исполнителя обстоятельствам.

5) Исполнитель ежедневно в месте организации питания вывешивает утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В меню должно быть отражено наименование блюд, масса порций, калорийность порций.

6) Для доставки продукции, используемой для оказания услуг, на объект Заказчика услуг должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздаче (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов и готовой продукции должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

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

7) Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов и готовой продукции, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

8) Строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

9) Исполнитель обязан накрывать столы без привлечения сил заказчика, в том числе обучающихся и воспитанников.

5. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в организации питания и условиям их поставки

При производстве продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. На используемые в процессе приготовления пищи и организации питания продукты, посуду, столовые приборы, подлежащие обязательному декларированию в соответствии с утвержденными единым перечнем продукции, подлежащей обязательной сертификации и единым перечнем продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии, исполнитель должен иметь и предъявлять по первому требованию заказчика документы, подтверждающие качество и безопасность в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии»; на каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Пищевые продукты, используемые при производстве продукции, предназначенной для питания обучающихся и организации их питания по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

При организации питания с использованием готовой охлажденной упакованной пищевой продукции, изготовленной без применения технологий заморозки, стерилизации и пастеризации, сроки годности такой продукции должны составлять от 4 до 10 суток. На все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий производителем устанавливаются условия хранения и сроки годности.

Упаковка пищевых продуктов должна быть изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), обеспечивать сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации, и быть удобной для пользования.

Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) должна соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения – для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

В маркировке готовых блюд и кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

 – наименование и адрес предприятия-изготовителя;

 – наименование готового блюда и кулинарной продукции;

 – номер технологической карты;

 – масса нетто;

 – количество штук (порций) и масса одной штуки (порции);

 – количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

 - дата выработки;

 – срок годности и условия хранения;

 – состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);

 – пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта.

 Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную допускается внесение сведений о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации, о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

 Пищевые продукты не должны содержать химические сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS Е200-Е266 и Е280-Е283), улучшители вкуса (глутаматов и др.), добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS Е-140, Е-160-163, Е160а, Е101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (Е250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

 Не допускается использование в питании мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов сроком годности более 6 месяцев; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок.

Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускает подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

Исполнитель обеспечивает доступность проверки представителями «Заказчика» соблюдения условий организации питания обучающихся и воспитанников, хранения продуктов питания и технологического процесса приготовления пищи.

6. Требования к персоналу

Допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу), и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной и гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечение своевременного и обязательного прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

7. Передача имущества в рамках исполнения обязательств

Согласно п. 10 ч. 1 ст. 17.1 Федерального Закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 N 135-ФЗ лицу, с которым заключен государственный или муниципальный контракт по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", если предоставление указанных прав было предусмотрено конкурсной документацией, документацией об аукционе для целей исполнения этого государственного или муниципального контракта, либо лицу, с которым государственным или муниципальным автономным учреждением заключен договор по результатам конкурса или аукциона, проведенных в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", если предоставление указанных прав было предусмотрено документацией о закупке для целей исполнения этого договора. Срок предоставления указанных прав на такое имущество не может превышать срок исполнения государственного или муниципального контракта либо договора;

Передача муниципального имущества, находящегося в собственности муниципального образования «город Челябинск», закрепленного на праве оперативного управления за муниципальными образовательными организациями для создания необходимых условий для организации питания в учреждениях передается по контракту безвозмездного пользования (контракт ссуды) на основании п.69.1 решения Челябинской городской Думы от 28.02.2012 № 32/7 «Об утверждении Положения о порядке управления муниципальным имуществом закрепленным за муниципальным имуществом, закрепленным за муниципальными унитарными предприятиями и муниципальными учреждениями города Челябинска» для организации горячего питания обучающихся и их работников.