**Техническое задание на оказание услуг**

**Объект закупки:** Оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ Гимназии №210 «Корифей» в 2020-2022 г.г.

 **1. Описание объекта закупки:** Услуга по организации питания обучающихся представляет собой организацию ежедневного рационального и полноценного питания, приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту – СанПиН) питания обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, своевременное снабжение пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствие с утвержденным меню, с учетом количества питающихся, обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок Заказчика, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

1. **Наименование оказываемых услуг**: Услуги по организации питания
2. **Количество оказываемых услуг**:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории обучающихся** | **Ед.изм.** | **Кол-во обучающихся** | **Продолжительность оказания услуг(дни) в год** | **Количество дето/дней в год** | **Продолжительность оказания услуг(дни) в 2020-2022г.г.** | **Количество дето/дней в 2020-2022г.г.** |
| Обучающиеся 5-11х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области | чел. | 2 | 204 | 408 | 612 | 1224 |
| Обучающиеся 5-11х классов из многодетных семей | чел. | 46 | 204 | 9384 | 612 | 28152 |
| Обучающиеся 5-11х классов являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшихся без попечения родителей (опекаемых) | чел. | 2 | 204 | 408 | 612 | 1224 |
| Обучающиеся 1-4х классов за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов | чел. | 267 | 204 | 54468 | 612 | 163404 |
| Обучающиеся 1-4х классов, являющихся детьми-инвалидами | чел. | 2 | 204 | 408 | 612 | 1224 |
| Обучающиеся 5-11х классов, являющихся детьми-инвалидами | чел. | 2 | 204 | 408 | 612 | 1224 |
| ИТОГО: |  |  |  | 65484 |  | 196452 |

1. **Место оказания услуг:**

Адрес: 620138 Екатеринбург, ул. Байкальская, 29; 620100 Екатеринбург ,пер. Насосный, 2а.

**5.Сроки (периоды) оказания услуг:** Исполнитель в период с 01.01.2020 по 31.12.2022г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке установленном в проекте контракта примерным 3-хнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.

**6. Источник финансирования:** Средства автономных учреждений.

**7. Форма, сроки и порядок оплаты услуг:** оплата производится Заказчиком за фактически оказанный объем услуг с учетом цены контракта и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании акта о приемке оказанных услуг, подписанного Заказчиком и Исполнителем, и счёта Исполнителя на оплату, в течение 30 дней со дня приемки Заказчиком оказанных услуг. В случае, если применяется автоматизированная система питания, оплата производится Заказчиком по факту оказания услуг за каждые 10 дней, с учетом цены контракта и стоимости питания 1 человека в день, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на основании актов оказанных услуг, составляемых подекадно и подписанных сторонами.

1. **Условия оказания услуг.**

При оказании услуги по организации питания Исполнитель обязуется:

8.1 Организовать ежедневное рациональное и полноценное, приготовленное с учетом требований СанПиН питание обучающихся, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

8.2 Разрабатывать и согласовывать с Заказчиком с учетом установленных требований 3-недельное трехразовое меню (завтрак, обед, полдник) с предусмотренной для обучающегося возможностью выбора блюд, а также диетическое меню.

8.3 Согласовывать с Заказчиком ежедневное меню.

8.4 Согласовывать и утверждать с Заказчиком примерный ассортиментный минимум буфетной продукции.

8.5 При формировании стоимости питания обучающихся применять величину торговой наценки, согласно Постановлению Региональной энергетической комиссии Свердловской области (далее по тексту – РЭК Свердловской области) от 10.12.2008 № 158-ПК «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»:

- на кулинарную продукцию собственного производства, мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства - в размере не более 60% к ценам закупа сырья, полуфабрикатов и покупных товаров, используемых для приготовления собственной продукции;

- на продукцию (товары), реализуемые без кулинарной обработки – в размере не более 20% по отношению к ценам приобретения товаров.

8.6 Своевременно осуществлять снабжение за счет собственных средств необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в пищеблок, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

8.7 Соблюдать установленные государственными стандартами, технологическими нормативами санитарными, противопожарными правилами, другими правилами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества Заказчика. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать Государственным стандартам (далее по тексту - ГОСТ), Техническим условиям (далее по тексту – ТУ), СанПин 2.3.2.1078-01.

8.8 Проводить витаминизацию блюд под контролем медицинского работника за счет собственных средств.

8.9 Обеспечить использование предоставленных в аренду помещений пищеблока и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением – для организации питания обучающихся, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии.

8.10 Обеспечить вывоз порожней тары своими силами и за счет собственных средств.

8.11 Обеспечить проведение мероприятий по организации питания обучающихся силами своих работников с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Осуществлять контроль за соблюдением работниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

8.12 Обеспечить проведение работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту движимого имущества, которое используется им для организации питания обучающихся, за счет собственных средств. Оплачивать расходы, связанные с эксплуатацией указанного движимого имущества (в том числе заправка холодильного оборудования фреоном), при условии предоставления Заказчиком комплектующих, запасных частей и иных материалов, необходимых для осуществления обслуживания и ремонта.

8.13 При недостаточном количестве весоизмерительного оборудования в пищеблоке, обеспечить его наличие в полном объеме, с действующим сроком поверки и наличием клеймения.

8.14 Обеспечить пищеблок кухонным инвентарем, кухонной посудой, столовой посудой, столовыми приборами, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения, за счет собственных средств.

8.15 Перед началом приема пищи обучающимися обеспечить накрытие столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.16 После приема пищи обучающимися обеспечить уборку помещений пищеблока, уборку столов в обеденном зале Школы силами своих работников и за счет собственных средств.

8.17 Обеспечивать производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение суточных проб продукции, изготавливаемой Исполнителем, с оплатой расходов за счет собственных средств, в соответствии с нормами и правилами действующего законодательства. Копии результатов анализов предоставлять Заказчику по его требованию.

8.18 Обеспечить проведение микробиологических исследований в соответствие с СанПиН 2.4.5.2409-08 с оплатой расходов за счет собственных средств.

8.19 Обеспечить наличие следующих документов: бракеражные журналы, книга меню, разработанные технологические и технико-технологические карты на блюда и изделия; приходные документы на продукцию, документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продтоваров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции),книга отзывов и предложений, журнал здоровья и осмотра сотрудников, информация об Исполнителе и услугах.

Информация об услугах доводится до сведения обучающихся и работников Заказчика посредством ежедневного меню (ассортимента) продукции, утвержденного Заказчиком, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать: цены фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции.

8.20 Назначить представителя Исполнителя, ответственного за взаимодействия с Заказчиком в процессе взаимодействия во время оказания услуг, а также для взаимодействия при аварийных и других чрезвычайных ситуациях.

8.21 Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников Исполнителя.

8.22 Допускать к работе в пищеблок работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

1. **Требования по оказанию сопутствующих услуг, в т.ч. оборудования.**

9.1 Заказчиком предусмотрен переход прав пользования муниципальным имуществом и оборудованием на срок оказания услуг: в целях организации питания обучающихся Исполнителю на условиях договора аренды (Приложение №5) на срок оказания услуг передается: движимое имущество, находящееся в пищеблоке; недвижимое имущество: пищеблоки по адресам: 620138 Екатеринбург, ул. Байкальская, 29 – 74,2 кв.м, 620100 Екатеринбург, пер. Насосный, 2А – 43,1 кв.м. Итого: 117,3 кв.м.

9.2 Внесение арендной платы за пользование движимым имуществом за период оказания услуг, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлением Главы Екатеринбурга от 01 июля 2011 г. № 2774 производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.3 Внесение арендной платы за пользование недвижимым имуществом за период оказания услуг, исходя из площади передаваемых помещений, согласно Расчету стоимости арендной платы в соответствии с Постановлениями Администрации города Екатеринбурга от 27 марта 2014 № 808 и от 20 марта 2008 № 1007 производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно авансом до десятого числа месяца, предшествующего расчетному на основании заключенных договоров аренды.

9.4 Возмещение Заказчику расходов за коммунальные услуги (ХВС и канализация, ГВС, электроэнергия), согласно договору о возмещении стоимости коммунальных услуг (приложение №3) производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Заказчика ежемесячно в течение 7-ми дней со дня получения счета от Заказчика.

9.5. Возмещение стоимости эксплуатационных расходов по содержанию и эксплуатации имущества осуществляется в соответствии с договором (Приложение №4)

1. **Общие требования к оказанию услуг:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование услуг** | **Требования соответствия к СанПин и Санитарно-эпидемиологические правилам СП** |
|
| Оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ Гимназии №210 «Корифей» в 2020-2022гг. | Организация питания детей в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям, СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |

1. **Порядок (последовательность, этапы) оказания услуг**: Исполнитель в период с 01.01.2020г. по 31.12.2022г., за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней оказывает услуги в соответствии с согласованным в порядке установленном в проекте контракта примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания обучающихся.
2. **Требования к качеству услуг, в том числе технология производства оказания услуг, методы производства оказания услуг, методики оказания услуг**:

12.1 Организация питания обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Федеральным законом от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

12.2. Обеспечение производственного контроля качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями законодательства, проведение входного контроля качества поступающих продуктов, оперативного контроля в процессе их обработки, контроль качества продукции на выходе.

12.3. Заказчик вправе осуществлять ежедневный контроль за качеством оказываемых Исполнителем услуг по контракту с составлением соответствующих актов, подписываемых уполномоченными представителями Заказчика и Исполнителя. В случае отказа или уклонения Исполнителя от подписания актов, акты оформляются Заказчиком в одностороннем порядке.

1. **Требования к безопасности оказания услуг и безопасности результатов услуг**: при оказании услуг Исполнитель обеспечивает необходимые мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности. Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания (Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и другие правовые акты).