

Техническое задание
на оказание услуг по организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений и общеобразовательных учреждений, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования Тукаевского муниципального района Республики Татарстан в 2 полугодии 2024 года

Заказчики: Муниципальные бюджетные дошкольные образовательные учреждения Тукаевского муниципального района и муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения, реализующие основную образовательную программу дошкольного образования (Наименование заказчика, потребность которого размещается в рамках проводимого аукциона в электронной форме, а также информация о контрактной службе либо контрактном управляющем, ответственных за заключение договора указаны в Приложении № 1 к Техническому заданию).

Цели и задачи оказания услуг: Организовать питание в дошкольных образовательных учреждениях Тукаевского муниципального района Республики Татарстан в сроки, качественно и в соответствии с действующим СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Услуга оказывается по адресам, указанным в приложении к Техническому заданию документации об аукционе в электронной форме.

Срок оказания услуг: с «01» июля 2024 года по «31» декабря 2024 года.

ТРЕБОВАНИЯ К ОКАЗАНИЮ УСЛУГ.

Оказание услуг по организации питания детей 1-7 лет в столовой.

Кратность питания 4 раза в день при 10,5 часовом рабочем дне и 5 раз в день при 12 часовом рабочем дне. Время оказания услуг в соответствии с ежедневным распорядком дня дошкольного учреждения (детского сада). Оказание услуг должно осуществляться в соответствии с требованиями норм действующего законодательства, регулирующего организацию питания и Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан.

Исполнитель обязан:

Оказание услуг по организации питания детей в школьных столовых. Оказание услуг должно осуществляться на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исполнитель обязан:

1. Организовать питание (приготовление полуфабрикатов из мяса говядины в соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal), птицы соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal), рыбы) в соответствии с разработанным и утвержденным 10 дневным меню. Организация питания в соответствии (приготовление полуфабрикатов) в соответствии с утвержденными технологическими картами и нормами СанПиН.
2. Обеспечивать контроль входящего сырья, сопровождать продукты питания сведениями, подтверждающими их качество и безопасность. В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ежемесячно обеспечить производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований, входящего сырья (продуктов питания).
3. Осуществлять ветеринарный контроль поступающей и производимой продукции в соответствии с Законом о ветеринарии.
4. Иметь в наличии складские помещения для хранения овощей, фруктов, бакалеи, кондитерских изделий.
5. Иметь в наличие холодильное оборудование и морозильные камеры шоковой заморозки, для хранения полуфабрикатов, а также мяса птицы, рыбы.
6. Иметь в наличии условия для расфасовки продуктов небольшим объемом: цех фасовки, для малокомплектных учреждений.
7. Иметь в наличии производственные цеха для изготовления булочно-кондитерских изделий, мясных продуктов в соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal), рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы в соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal).
8. Доставлять пищевые продукты для организации питания на транспортных средствах, специально предназначенных или специально оборудованных для транспортировки в соответствии с п. 11.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01, а также в соответствии с п. 4 ст. 19 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. При каждой доставке продуктов из мяса говядины и мяса птицы на каждой упаковке иметь маркировку о соответствии канонам ислама - Системы Халяль (Halal).
9. Осуществлять ежедневную доставку, согласно распорядку дня и организации режима работы образовательных учреждений.
10. При доставке полуфабрикатов обеспечивать наличие двух дополнительных штук полуфабрикатов с каждой партии изделий - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая - для двухсуточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования.

11. Объем упаковки консервированных продуктов, применяемые при приготовлении пищи, не должен превышать 1 л.
12. Обеспечить технической документацией (технологические карты, раскладки).
13. **Для осуществления контроля качества питания воспитанников создать комиссию, состоящую из не менее трех человек, с участием представителей Управления образования, исполнителя и образовательного учреждения.**

Исполнитель за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья использовать чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов обеспечивать соблюдение товарного соседства и температурного режима, необходимого для сохранения качества и безопасности продуктов. Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Вся продукция, используемая для оказания услуг по организации питания должна соответствовать установленным ГОСТам и техническим условиям на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Не допускается использование Исполнителем для оказания услуг:

- генно-модифицированные продукты;
- мясо птицы механической обвалки;
- рыбу, выращенную в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков;
- молочные напитки и молочные продукты, выработанные из сухого молока, составных частей молока, жиров растительного происхождения;
- продукцию, выработанную с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы, искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок; в качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и плодово-ягодные соки, какао (приложение № 2 к Техническому заданию).

Порядок применения Исполнителем меню для организации питания Потребителей услуг.

1. Меню для воспитанников в зависимости от осваиваемой образовательной программы, с учетом возрастной категории (группы) и учетом сезонности, составленный в соответствии с приложением №2 «Форма меню» к настоящему Техническому заданию согласовывается Заказчиком.
2. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику меню с приложением технологических карт, согласованное в установленном порядке.
3. При формировании меню для организации питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.
4. Меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, результатов федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социально-демографических, национальных, профессиональных факторов.
5. Сведения о составе меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику в соответствии с приложением №2 «Форма меню» до начала основного этапа оказания услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде, а при невозможности - на бумажном носителе.
6. Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по количеству и наименованию блюд, по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т. д., соответствовать действующему(им) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.
7. Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного воспитанника (далее - Потребитель услуг) в соответствии с меню.

8. В случае не предоставления Исполнителем блюда и/или кулинарного изделия и/или пищевого продукта, предусмотренного меню, рацион питания считается не предоставленным.
9. Под кулинарным изделием понимается пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, в соответствии с требованиями Технического задания.
10. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню.
11. При организации питания детей Исполнитель обязан обеспечить выполнение норм среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл)

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, согласно Приложения N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Продукты, которые будут использоваться при приготовлении питания должны поступать в чистой таре и должны иметь:

- товарно-транспортную накладную;
- сертификаты соответствия, декларации соответствия пищевой продукции или их номера и сроки действия;
- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, оформленные в системе «Меркурий»;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;
- товарные ярлыки от упаковок (или их копии и сохраняются до конца реализации), используемой продукции, где указана дата выработки используемой продукции. Поступающие продукты питания должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной, технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность.

Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. В случае поступления некачественного сырья Исполнитель обязан заменить его товаром надлежащего качества в течение одного дня с момента уведомления Заказчиком.

Исполнитель обязан вести в электронном виде через ФГИС «Меркурий» ветеринарные сопроводительные документы, которые дают право реализации животного происхождения, согласно Федерального закона от 13.07.2015 №243-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и отдельные законодательные акты Российской Федерации», на основании приказа Минсельхоза России от 13.12.2022 №862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», Закона РФ от 14.05.1993 №4979-1 «О ветеринарии» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2023), приказа Минсельхоза России от 18.12.2015 №648 «Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.11.2019).

В случае необходимости, в рамках пп.10 п.1 ст.17.1 ФЗ «О защите конкуренции» №135-ФЗ от 26.07.2006 г. заключается договор аренды муниципального имущества, используемого при оказании услуг по организации питания. Срок действия договора аренды не может превышать срока исполнения Контракта.

Согласовано

Начальник управления образования



/Э.Р. Низамиева/

подпись

Приложение №1

К Техническому заданию

Информация о заказчике

Представлено отдельным файлом

И.о. заведующего МБДОУ-г/к «Шатлык»

Приложение №2

К Техническому заданию

Примерное меню

для организации питания

образовательных учреждений Тукаевского муниципального района

Мансурова А.И.



Представлено отдельным .xls файлом.