

СОГЛАСОВАНО:
УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ПИТАНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Должность: начальник
Ф.И.О. Мироненко А.В.
«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор СПб ГБ ПОУ
«Радиотехнический колледж»
_____ М.Г. Добрякова
«__» _____ 2023 г.

ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ
(далее также – техническое задание)

1. Объект закупки, код по Общероссийскому классификатору продукции

1. Объект закупки: Оказание услуг по организации питания в СПб ГБ ПОУ «Радиотехнический колледж» в период с 01.01.2024 по 30.06.2024 года.

2. Код (коды) по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2) ОК 034-2014 с указанием вида (-ов) продукции, соответствующий (-ие) предмету настоящего электронного аукциона:

56.29.20.120 - Услуги школьных столовых и кухонь.

ККН 56.29.20.120-102 Услуги по организации питания в государственных образовательных учреждениях.

ИКЗ 232781304763278010100100270035629244

2. Цели и правовое основание для оказания услуг.

1. Целью данной закупки является обеспечение питанием обучающихся в СПб ГБ ПОУ «Радиотехнический колледж» в период с 01.01.2024 по 30.06.2024 года.

2. Основанием для закупки оказания услуг являются План-график закупок заказчика, Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге", Закон Санкт-Петербурга от 25.11.2021 № 558-119 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2023 год и на плановый период 2024 и 2025 годов".

3. Источник финансирования: Внебюджетные средства.

Финансирование осуществляется за счет средств, предусмотренных бюджетом Санкт-Петербурга от 25.11.2021 № 558-119 "О бюджете Санкт-Петербурга на 2023 год и на плановый период 2024 и 2025 годов", код подраздела 0704, целевая статья 0330040650 «Расходы на реализацию дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях. Социальная поддержка граждан в Санкт-Петербурге», код ОСГУ 226 "Прочие работы, услуги".

Лимит финансирования на 2024 год: 8 355 488,00 рублей

3. Срок и порядок оплаты услуг

1. Срок и порядок оплаты услуг, а также порядок и размер авансирования (при наличии) установлены в проекте контракта.

4. Место и сроки оказания услуг.

4.1. Место оказания услуг:

199155, г. Санкт-Петербург, Наб. реки Смоленки, д.1, Лит. А

4.2. Оказание услуг осуществляется силами и за счет средств Исполнителя на объекте Заказчика, исходя из среднего расчета требуемого количества для организации рационов питания.

Оказание услуг по организации питания обучающихся осуществляется в зависимости от типа пищеблока Заказчика: непосредственно на пищеблоке Заказчика (столовая полного цикла) с учетом режима его работы в соответствии с установленными законодательством нормативами, нормами и правилами.

4.3. Условия и сроки (период) оказания услуг:

Период оказания услуг: с 01.01.2024 года по 30.06.2024 года.

4.4. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком.

4.5. График оказания услуг устанавливается в соответствии с МР 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

4.6. Заказчик направляет Исполнителю заявку о количестве питающихся в Учреждении лиц ежедневно не позднее 16 часов текущего дня на следующий день и корректирует её не позднее, чем за 2 часа до

соответствующего периода приготовления пищи. Заказчик направляет заявку любым способом (телефон, телеграф, почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика, и содержит информацию о наименовании приема пищи, количество рационов питания (по каждой категории).

График выдачи Исполнителем пищи является обязательным. Не допускаются отклонения, подмены и опоздания.

Исполнитель обязан обеспечить выдачу пищи с соблюдением следующих температурных режимов:

- температура первых блюд должна быть не ниже 75°C;
- температура вторых блюд должна быть не ниже 65°C;
- температура гарниров и соусов должна быть не ниже 65°C;
- температура холодных и сладких блюд должна быть не более 14°C;
- температура горячих напитков должна быть не менее 90°C;
- температура холодных напитков должна быть не более 14°C.

Оказание услуг осуществляется в соответствии с циклическим десятидневным меню и при условии наличия на предприятии исполнителя системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Исполнитель составляет Меню-раскладку на питание обучающихся Радиотехнического колледжа на день оказания услуг в двух экземплярах, один из которых после утверждения Заказчиком остается у него.

Организация питания осуществляется в соответствии с главой VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - в соответствии с меню, разработанным Организатором питания (далее – Исполнителем), утвержденным руководителем Исполнителя, и согласованным руководителем Заказчика. Меню должно быть разработано из продуктов, поименованных в Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища) (Приложение № 1 к Описанию объекта закупки).

4.7. Расчёт объемов рационов питания представлен в Приложении № 2 к Описанию объекта закупки.

4.8. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи и пищевые продукты соответствуют действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

Федеральному Закону Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральному Закону Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Закону Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

Приказу Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Техническому регламенту Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;

Техническому регламенту Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Санитарно-эпидемиологическим правилам «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;

Решению Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

Национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования»;

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации

10. Исполнитель обязан оказывать услуги по организации питания в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07»;

ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

Иных нормативных и нормативно-технических документов (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

В случае если нормативный, нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то исполнитель обязан руководствоваться действующей редакцией такого нормативного, нормативно - технического документа.

5. Требования к контролю качества оказываемых услуг.

5.1. Исполнитель должен гарантировать, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным в пункте 4.8 настоящего Приложения к извещению об осуществлении закупки.

5.2. Исполнитель обязан предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

5.3. Поставка каждой партии пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность поставляемых товаров. На все продовольственные товары, закупаемые для организации питания, следует представлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные

сопроводительные документы, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Отгрузку продовольственных товаров следует сопровождать накладной с указанием реквизитов декларации о соответствии, даты изготовления, сроков реализации, температурных условий хранения. Исполнитель при оказании услуг обязан соблюдать требования Федерального закона «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ, а также Федерального закона от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

6. Требования к организации оказываемых услуг

6.1. В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять организацию питания в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами, определяющими требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников. Условия труда работников на пищеблоке должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Исполнитель обеспечивает наличие официально изданных санитарных правил и методик контроля факторов среды обитания, необходимых для надлежащего оказания услуг, при этом указанный перечень в обязательном порядке должен содержать весь перечень документов, перечисленный в требованиях к качеству и безопасности услуг, а также в требованиях к гарантийному сроку услуг и объему предоставления гарантий качества технического задания. В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель проводит организационно - административные мероприятия, включающие: определение ответственных исполнителей для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации блюд); контроль за соблюдением технологии приготовления и выходом готовых блюд.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Для порционирования блюд должен использоваться инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи должны храниться на специальных полках, либо кассетах, либо с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Исполнитель осуществляет организационно - административные мероприятия, включающие проведение проверок по хранению разделочного инвентаря (доски, ножи). В целях предупреждения инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Исполнитель в процессе организационно - административных мероприятий обязан осуществлять контроль за наличием маркировки на разделочном инвентаре; за отсутствием разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями и разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не должно допускаться использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации. Мойка посуды и столовых приборов осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Организационно - административные мероприятия предполагают проведение проверок по наличию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных

средств в моечных помещениях. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения должны использоваться разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной либо столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), Исполнитель применяет санитарно-гигиенические меры, включающие обработку кассет для хранения столовых приборов с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Блюда должны быть изготовлены из продуктов питания, поименованных в Ассортиментном перечне (Приложение № 1 к Приложению № 1 к извещению об осуществлении закупки).

Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда, а также входящие в его состав ингредиенты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При приготовлении блюд должен соблюдаться учет индивидуальных особенностей детей, исключая из рациона питания детей-аллергиков, страдающих атопическим дерматитом кисломолочные продукты (молоко, сливочное масло, кефир, ряженка, творог, сыр, сметана), булку, рыбу, куру, крупы (манка, пшено, пшеничка, геркулес, горох), фрукты (цитрусовые, красные яблоки), овощи (квашенная капуста, свекла, морковь). При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

При оказании услуг руководитель организации обязан обеспечить выполнение всеми работниками требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, предусмотренных настоящим техническим заданием, в период всего срока действия контракта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организационно-административные меры, применяемые Исполнителем в период оказания услуг должны предусматривать мероприятия, не допускающие:

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

использование пищевых продуктов и блюд, которые не допускаются в питании детей и реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

6.2. К работе могут допускаться лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. При оказании услуг по организации питания должны применяться медико-санитарные меры, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), включающие в себя: организацию подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; организацию предварительных и периодических медицинских осмотров персонала; выявление сотрудников с признаками заболеваний (с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие либо при подозрении на инфекционные заболевания). При появлении признаков простудного заболевания либо желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами либо порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Лица, непосредственно занятые в оказании услуг должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при оказании услуг по организации питания, Исполнитель должен применять санитарно-гигиенические меры, включающие в себя организацию санитарной обработки технологического оборудования, в том числе рабочих и производственных столов на пищеблоке, проверку соблюдения условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке. Производственные столы должны мыться горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь). Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные либо производственные помещения пищеблока. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок. При осуществлении входного контроля, применяются меры, не допускающие к приемке: продовольственного сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

В ходе оказания услуг по организации питания Исполнитель обязан осуществлять дезинфекционные мероприятия, предусматривающие организацию проведения влажной уборки пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, предусматривающей обязательное мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти; организацию дезинфекции всей посуды и приборов на пищеблоке; генеральная уборка и дезинфекция всех помещений при пищеблоке; соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках путем очистки и текущей дезинфекции хранилищ овощей; уборку мест, предназначенных для хранения хлеба. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) должен быть выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Исполнитель должен контролировать состояние условий труда на рабочих местах, а также правильность применения работниками средств индивидуальной и коллективной защиты в процессе осуществления организационно - административных мероприятий. Для этого создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и т.п.). Мыть руки в производственных ваннах не допускается; работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы). Работники пищеблока обязаны приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, волосы убирать под колпак либо косынку, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности, коротко стричь ногти. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, застегивать спецодежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте, посещать туалет в специальной санитарной одежде. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

7. Требования к результатам услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия выполняемых услуг потребностям заказчика (приемка услуг)

7.1. Исполнитель обязан осуществлять контроль за процессом питания с момента приготовления пищи до момента ее потребления.

Исполнитель обязан обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи. Проводить ежедневно бракераж пищи с участием представителя Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

При обнаружении низкого качества оказания услуг Заказчик, незамедлительно вызывает представителей Исполнителя и в их присутствии составляет акт. При необходимости стороны могут прилечь к разрешению ситуации независимого эксперта. Если результаты экспертизы будут свидетельствовать о низком качестве Рационов, Исполнитель обязуется возместить расходы на проведение экспертизы.

7.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты, закупаемые для приготовления блюд согласно Приложению №1 к Описанию объекта закупки, должны иметь сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срок годности, ветеринарные свидетельства на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты; свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации.

7.3. При кулинарной обработке Исполнитель должен соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Во время выполнения и после завершения производства (изготовления) блюд Исполнителем должны контролироваться следующие параметры и показатели: 1) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность; 2) не допускается привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов; 3) для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда; 4) наличие на рабочих местах необходимой посуды, инвентаря, технологической документации. Не должно допускаться использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

7.4. Исполнитель несет ответственность за состояние и организацию работы по охране труда своих сотрудников.

7.5. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

7.6. Во время выполнения и после завершения производства (приготовления) блюд Исполнитель обязан осуществлять контроль следующих параметров и показателей: 1) производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке; 2) при приготовлении блюд лечебного питания необходимо обеспечивать соблюдение принципов щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате.

7.7. Строго соблюдать правила приема поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, условия, сроки хранения и реализации скоропортящихся пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»), ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Не должны допускаться к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Федерации. Для обеспечения безопасности сырья, пищевых продуктов, Исполнитель контролирует показатели их качества и безопасности в процессе хранения: 1) при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; 2) не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции; 3) хранение продуктов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи; 4) количество продуктов, хранящихся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) либо размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

7.8. По результатам оказанных услуг за отчетный период Исполнитель ежемесячно предоставляет Заказчику счет и Акт оказанных услуг в 2-х экземплярах, подписываемый сторонами. Акт сдачи-приемки является подтверждением оказания услуг Исполнителем Заказчику.

8. Требования к гарантийному сроку услуги и объему предоставления гарантий ее качества

8.1. Требования к гарантии качества услуги и объему предоставления гарантий ее качества

8.1.1. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией, в том числе Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, общие требования», ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», а также ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

8.1.2. Исполнитель обязуется предоставлять по запросу Заказчика, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания.

8.3. Исполнитель обязуется в течение 2 рабочих дней с даты заключения контракта предоставить Заказчику сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании услуг, с приложением копий медицинских книжек, а также сведения об ответственных исполнителях для осуществления санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. По требованию Заказчика в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Заказчику медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг. Предполагается, что лица, привлекаемые Исполнителем для оказания услуг, будут соответствовать общим минимальным требованиям к персоналу предприятий общественного питания, установленным ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8.4. Срок предоставления гарантий - в течение всего срока действия Контракта.

9. Перечень приложений, являющихся неотъемлемой частью описания объекта закупки

9.1. Приложение № 1 Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища);

9.2. Приложение № 2. Расчет объемов рационов питания.

Приложение № 1 к Описанию объекта закупки

Ассортиментный перечень
основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)

публикуется отдельным файлом

РАСЧЕТ ОБЪЕМОВ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

№ п/п	Наименование объекта закупки (услуга)	Контингент обучающихся	Основные характеристики объекта закупки - рационы питания по отдельным приемам пищи по Примерному цикличному меню (СанПиН 2.4.1.3049-13)	Ед.изм.	с 10.01.2023 по 30.06.2024г.			
					Плановое количество дней посещения одним учащимся ОУ в год	Списочная численность учащихся, отнесенных к категории, указанным в статье 81 Закона Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга", чел. 2023г.	Коэф-нт фактического пребывания (указывается до 1 единицы)	Количество рационов питания
2	Оказание услуг по организации питания январь-июнь 2024г.	Обучающиеся колледжей	Комплексный обед	шт	117	326	0,74	28 352

ЗАКАЗЧИК:

Директор

(должность)

/ Добрякова М.Г./

(подпись, фамилия и инициалы)

_____ 202__ г.

М.П. (при наличии печати)

ПОДПИСАНО ЭЦП

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Генеральный директор

(должность)

/ А.Г. Шувалов /

(подпись, фамилия и инициалы)

_____ 202__ г.

М.П. (при наличии печати)

ПОДПИСАНО ЭЦП

