**Приложение 1**

**Техническое задание**

**«Оказание услуг по организации питания в ДОЛ «Энергетик»**

для нужд АО «Социальная сфера-М»

Срок оказания услуг: с 01.06.2023г. по 31.08.2023г. (согласно графика заезда). График заезда указан ориентировочно и может изменится.

Порядок оплаты:

- за 5 календарных дней до начала смены - авансовый платеж в размере 50% предполагаемой стоимости одной смены.

- окончательная оплата по фактической численности питающихся в течении 7 (семи) рабочих дней после окончания смены.

В течении 3 (трех) календарных дней с момента окончания смены Исполнитель предоставляет Заказчику пакет документов подтверждающих факт оказания услуг (меню за каждый день смены подписанное с двух сторон, акт о количестве питающихся человек за каждый день смены подписанный с двух сторон, акт оказания услуг, счет-фактура, счет на оплату)

**1.Место оказания услуг:**

РМ, Кочкуровский район, с. Сабаево ДОЛ «Энергетик». Оказание услуг осуществляется в стационарной столовой ДОЛ «Энергетик». В рамках проекта Договора на оказание услуги по организации питания детей и сотрудников в период летних заездов 2023 г, Исполнитель данных услуг заключает с Заказчиком договор аренды движимого и недвижимого имущества. Исполнитель принимает от Заказчика, за плату согласно договора аренды во временное пользование набор производственных и складских помещений, торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование.

**2. Объем услуг:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Питающиеся** | **Ориентировочное количество человек\*** | **Условия питания** |
| Отдыхающие (дети в возрасте от 7 до 16 лет)  Период проведения смен:  09.06.-29.06.2023  04.07.-24.07.2023  27.07-16.08.2023 | 665\* | 5-ти разовое питание в соответствии с требованиями СанПин. (завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин) |
| Отдыхающие (смена Дом отдыха)  Период проведения смен:  18.08-28.08.2023 | 50\* | 4-х разовое питание **(**завтрак, обед, ужин, поздний ужин) |
| Обслуживающий персонал  08.06.-29.06.2023  03.07.-24.07.2023  26.07.-16.08.2023  17.08.-28.08.2023 | 143\*  18\* | 3-х разовое питание  (завтрак, обед, ужин) |

***\*Количество питающихся человек указано ориентировочно и может быть изменено Заказчиком в сторону уменьшения - либо увеличения в соответствии с заявкой Заказчика.***

**1.1 Коммерческая оценка предложений будет производиться по общей сумме единичных расценок, указанных участником.**

**1.2 Договор будет заключаться на планируемую начальную (предельную) цену лота с участником, подавшим предложение с наименьшей общей суммой единичных расценок.**

**1.3. П**итание осуществляется по графику, утвержденному совместно с Заказчиком. Заказчик имеет право изменить время приема пищи по заявке направленной Исполнителю не менее чем за одни сутки.

**График приема пищи**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Для детей 7-10 лет** | **Для детей 11-16 лет** | **Отдыхающие (смена Дом отдыха)** | **Для персонала** |
| **Завтрак** | 9.00 – 9.30 | 9.00 – 9.30 | 9.00 – 10.00 | 9.00 – 10.00 |
| **Второй завтрак** | 11.00 – 11.15 | 11.00 – 11.15 |  |  |
| **Обед** | 13.00 – 14.00 | 13.00 – 14.00 | 13.00 – 14.00 | 13.00 – 14.00 |
| **Полдник** | 16.00 – 16.30 | 16.00 – 16.30 |  |  |
| **Ужин** | 19.00 – 20.00 | 19.00 – 20.00 | 19.00 – 20.00 | 19.00 – 20.00 |
| **Второй ужин** | 21.00 – 21.15 | 21.00 – 21.15 | 21.00 – 21.15 |  |

**2. Обязанности Исполнителя:**

**Предоставлять:**

* **Отдыхающим (дети в возрасте от 7 до 16 лет) - 5-ти разовое питание согласно требований СанПин (**разнообразное меню завтраков, обедов, полдников, ужинов, 2-х ужинов);
* **Отдыхающим (смена Дом отдыха) - 4-х разовое питание (**разнообразное меню завтраков, обедов, ужинов, 2-х ужинов);
* **Обслуживающему персоналу - 3-х разовое питание** (завтрак, обед, ужин).

При организации питания на период летней оздоровительной кампании отдыхающих детей и сотрудников меню должно быть составлено на период не менее двух недель, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей

1. Организовать питание отдыхающих детей и сотрудников по меню, разработанному с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона (в соответствии с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд), утвержденному Исполнителем и Заказчиком (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с нормами питания, нормативными документами и санитарными требованиями).

2. Исполнитель производит приготовление горячего питания из своих продуктов и сырья в стационарной столовой (на пищеблоке ДОЛ «Энергетик») в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Повторение одних и тех же блюд, и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

3. Исполнитель за счет собственных средств осуществляет доставку продуктов питания. Для доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья должен использоваться чистый специализированный автотранспорт, предусмотренный для перевозки пищевых продуктов. В ходе транспортировки пищевых продуктов необходимо 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, маска, перчатки), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, иметь дезинфицирующие салфетки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства.

4. Исполнитель оказывает услуги согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья,за свой счет проводит:

- оплату труда работников, осуществляющих организацию питания;

- прохождение работниками медосмотров;

- вакцинацию сотрудников;

- обследование на COVID-19, норо-, рота- вирусы и др.;

- прохождение работниками инструктажей (в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Организация обучения безопасности труда. Общие положения).

- устранение неполадок, выполнение работ по текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования, принадлежащего Заказчику, возникших по вине Исполнителя;

- приобретение достаточного количества производственного инвентаря, оборудования, которого нет в наличии в учреждении и необходимого для организации сбалансированного рационального питания, кухонной посуды, спецодежды для сотрудников пищеблока;

- обеспечение моющими и дезинфекционными средствами помещений, в которых осуществляется организация питания, средствами защиты: перчатки одноразовые, маски медицинские и т.д.;

- приобретение аптечек с медикаментами для оказания первой медицинской помощи работникам пищеблока;

- проведение лабораторных исследований сырья, готовых продуктов, объектов окружающей среды, согласно Программе производственного контроля.

5. Заезд сотрудников пищеблока осуществляется при наличии обследования на наличие носо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций, обследования персонала на COVID-19, полученных не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу.

6. Исполнитель обеспечивает строгое соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов, а также требований к условиям хранения и реализации скоропортящихся и других продуктов при организации питания.

7. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %: завтрак (25%), обед (35%), полдник (15%), ужин (20 %), второй ужин (5 %).

8. Исполнитель должен выполнять натуральные нормы питания с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в организациях с учетом технологических издержек приготовления пищи и других расходов, которые он несет при организации питания.

9. Питание осуществляется по примерному меню, разработанному совместно с Заказчиком. При составлении меню соблюдены принципы рационального питания и учтены возрастные особенности детского организма. При разработке меню, участник использует нормативно-техническую документацию, действующую в системе общественного питания. Исполнитель ежедневно предоставляет заказчику:

- меню в печатной форме с указанием выхода блюд с расчетом энергетической ценности рационов для детей разного возраста.

10. Для приготовления и хранения готовых блюд Исполнитель использует посуду, изготовленную из нержавеющей пищевой, стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и безопасных для здоровья детей.

11. Исполнитель обеспечивает при каждой выдаче горячего питания наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем заказчика, а другая – суточная.

12. Исполнитель производит отбор суточной пробы готовой продукции (на все готовые блюда) в объеме не менее 100 г. стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, а порционные вторые блюда оставлять поштучно, целиком в объеме одной порции и обеспечивает надлежащее ее хранение в течение двух суток (не менее 48 часов при температуре +2-+6°С). Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

13. При приготовлении блюд не допускается:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- использование овощей урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта без термической обработки.

14. Вся продукция, используемая при организации горячего питания должна соответствовать установленным ГОСТам и техническим условиям на данный вид товара, а также требованиям Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов".

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

- товарно-транспортную накладную;

- сертификаты соответствия, декларации соответствия или их номера и сроки действия;

- подлинники ветеринарных справок или свидетельств на продукты животного происхождения, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции;

- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

- гигиенические сертификаты, карантинные свидетельства, а также иные документы, предусмотренные законодательством РФ;

16. Исполнителем принимаются незамедлительные меры по предупреждению и устранению нарушений качества и сроков предоставляемых услуг. Некачественно приготовленная пища или приготовленная из некачественных продуктов, или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, должна быть заменена Исполнителем в течение 1 (одного) дня с момента его уведомления (по телефону, факсу, посредством электронной связи), при этом расходы по продуктам и приготовлению готовой пищи осуществляются за счет Исполнителя.

17. Исполнитель допускает к работе в помещении пищеблока Заказчика:

- квалифицированных работников, прошедших обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры с наличием медицинской книжки и гигиенической подготовки, имеющим профилактические прививки (в соответствии с возрастом и национальным календарем прививок) и гигиенической аттестации в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством Российской Федерации.

Работники Исполнителя обязаны строго соблюдать следующие правила личной гигиены:

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения (организовать ее стирку);

- при посещении туалета снимать санитарную одежду, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

-работники должны рационально использовать производственные ресурсы.

18. Исполнитель назначает ответственных лиц для взаимодействия с Заказчиком в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в момент сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций, предоставляет заказчику необходимую информацию об ответственных лицах, а именно ФИО, контактный телефон. Ответственные лица не допускают в помещение пищеблока посторонних лиц.

19. Исполнитель обеспечивает и соблюдает:

- требования противопожарной безопасности;

- соблюдение норм техники безопасности и охраны труда на пищеблоке Заказчика;

- содержание данных помещений, имущества в надлежащем санитарном состоянии;

- производит уборку помещений пищеблока после приготовления пищи, залов столовой силами работников Исполнителя за счет средств Исполнителя;

- производит мытье и дезинфекцию посуды и инвентаря после каждого приготовления пищи;

- обеспечивает беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также на объекты Заказчика, в целях осуществления контроля за соблюдением условий предоставления услуги горячего питания, а также соблюдения прав воспитанников как потребителей.

20.Исполнитель обязан своевременно предоставлять Заказчику достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств по договору, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении договора не позже чем за 12 (двенадцать) часов.

21. Исполнитель разрабатывает и утверждает программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

22. Силами работников пищеблока осуществлять освобождение мусорных емкостей и бочков для пищевых отходов с последующей их доставкой в мусоросборник на хозяйственном дворе детского лагеря

Директор АО «Социальная сфера-М» Камолина Н.А.