

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ЛОТ 3)

на оказание услуг по организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, расположенных в Северо-Восточном административном округе города Москвы, подведомственных Департаменту образования города Москвы, в 2013-2015 году.

1. Наименование и объем оказываемых услуг.

1.1. Под Услугой в целях исполнения настоящего Контракта понимается комплексная услуга по организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы.

1.2. Услуга включает в себя:

1.2.1. На подготовительном этапе оказания услуг:¹

1.2.1.1. Подготовку и проверку работоспособности существующего оборудования.

1.2.1.2. Выполнение (при необходимости) ремонтных работ на оборудовании.

1.2.1.3. Доставку оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню.

1.2.1.4. Проведение мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию услуги.

1.2.1.5. Согласование системы взаимодействия и отчетности с Получателем услуги.

1.2.1.6. Согласование порядка оплаты и учета при обслуживании в информационной системе по реализации государственных услуг с использованием УЭК «Проход в ОУ», «Предоставление бесплатного питания льготным категориям детей», «Предоставление платного питания» (при внедрении системы на объекте Получателя услуг).

1.2.1.7. Подготовка и оборудование мест к буфетному обслуживанию за наличный расчет.

1.2.2. На основном этапе оказания услуг:

1.2.2.1. Закупку и транспортную доставку Получателю услуг пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий (в соответствии с Примерным меню Исполнителя), необходимых для организации питания Потребителей услуг;

1.2.2.2. Комплектование и передачу Получателям услуг Рационов питания по приемам пищи в сроки, установленные Получателями услуг;

1.2.2.3. Организацию потребления рационов питания Потребителями услуг и обслуживание Потребителей услуг в пищеблоках Получателей услуг, а также, создание условий для организации потребления и обслуживания.

1.2.2.4. Сбор, хранение и вывоз отходов, образующихся в ходе оказания услуг.

2. Количество и стоимость Рационов питания по отдельным видам приёма пищи для организации питания Потребителей услуг.

2.1. Количество Рационов питания по отдельным приемам пищи, категориям питающихся и типам пищеблоков, а так же цена и стоимость Рационов питания указаны в Приложении № 1 к настоящему Техническому заданию.

3. Требования к услугам по организации питания обучающихся и воспитанников.

¹ Участник размещения заказа имеет возможность ознакомления с состоянием технологического оборудования и пищеблока на этапе подачи заявок на участие в торгах в установленном порядке

3.1. Услуги по организации питания Потребителей услуг осуществляются в соответствии с:

- Примерным меню, согласованным в установленном порядке;
- требованиями к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуги, и условиям их поставки, приведенными в приложении № 2 и № 3 к настоящему Техническому заданию.

3.2. Порядок формирования и реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания в образовательных учреждениях города Москвы.

3.2.1. Примерное меню должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.2.2. При формировании Примерного меню для организации 1-го - 3-х разового питания предусмотреть:

не менее двух вариантов обедов для питания обучающихся 5-11 классов образовательных учреждений;

количество обедов (для 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных учреждений) с содержанием кондитерских изделий, должно составлять не более одной трети от общего количества обедов;

количество полдников (для 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных учреждений) с содержанием кисломолочных напитков (кефир, ряженка, ацидофилин, биойогурт и т.п.), должно составлять не менее одной трети от общего количества полдников.

3.2.3. Соответствие Примерного меню для дошкольных образовательных учреждений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам подтверждается экспертным заключением. Примерное меню для организации питания в образовательных учреждениях (школы, интернаты, кадетские образовательные учреждения, колледжи) согласовывается в порядке, установленном санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

3.2.4. Сведения о составе примерного меню, его пищевой ценности, рецептурах блюд и кулинарных изделий, требованиях к качеству пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должны быть предоставлены Получателю услуг. Предоставление перечисленных сведений осуществляется в электронном виде (рекомендуется использовать формат передаваемых данных для непосредственного размещения на веб-сайте образовательного учреждения – html) по каналам связи, а при невозможности – на бумажном носителе.

3.2.5. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по 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.

3.2.6. Исполнитель ежедневно в обеденном зале вывешивает утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

3.4. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов 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.

3.5. 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.

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

3.7. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складах Получателя услуг Продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

4. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании обучающихся, воспитанников, и условиям их поставки

4.1. При производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания детей и подростков, и организации их питания используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов приведенный в приложении №2 и №3 к настоящему Техническому заданию с приведенными показателями качества. Использование других видов пищевых продуктов, а также пищевых продуктов с показателями качества ниже приведенных не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания Потребителей услуг, подтверждается сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями.

4.2. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся, воспитанников и студентов, 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)».

4.3. Поставляемые пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.) на момент поставки на базовое предприятие должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 50% от установленного изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности от 4 до 10 суток – не менее 30% от установленного изготовителем срока годности.

4.4. 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. По результатам испытания на все ассортиментные группы пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий должно быть получено экспертное заключение Роспотребнадзора об установленном сроке годности и свидетельство о государственной регистрации.

4.5. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие следующего ассортимента используемой для организации питания продукции (не менее 3 наименований): йогурты, сыры, творожные продукты, соковая продукция, филе рыбное, кондитерские изделия.

4.6. 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. Масса одной единицы тары или групповой упаковки поставляемых продовольственных товаров не должна превышать значения, установленные «Нормами предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную» (утвержденный постановлением Правительства Российской Федерации от 06.02.1993 № 105).

4.7. 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.

4.8. 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 (дошкольного и школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

4.9. 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. Расфасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается при наличии у фасовщика отдельной технической документации на фасовку.

4.9.1. 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.

4.10. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения 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).

4.11. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за исключением икры лососевых рыб) – сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия,

сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), 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 E-140, E-160-163, E160a, E101). 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, уголекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

4.12. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки, замороженного мяса птицы и выработанных из него продуктов; 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.

4.13. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи Потребителям услуг первых и вторых 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.

4.14. По требованию Заказчика Исполнитель предоставляет ему (в виде извлечения на бумажном носителе, электронного документа или информации в пополняемую базу данных по пищевым продуктам) сведения о требованиях к качеству поставляемых пищевых продуктов и продукции, предусмотренных нормативными и техническими документами, необходимые для приемки продуктов по качеству.

5. Порядок сбора, хранения и вывоза пищевых отходов.

5.1. Пищевые отходы собираются Исполнителем для хранения и вывоза в месте, установленном Получателем услуг на территории образовательного учреждения.

5.2. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках, отвечающих требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.3. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре -5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз).

5.4. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

5.5. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей для отходов.

6. Начальная (максимальная) цена контракта.

ЛОТ № 3 - 1 540 520 669,54 (Один миллиард пятьсот сорок миллионов пятьсот двадцать тысяч шестьсот шестьдесят девять) рублей 54 копейки

Протокол обоснования начальной (максимальной) цены контракта прилагается отдельно.

7. Источник финансирования.

Бюджет города Москвы.

8. Код бюджетной классификации Российской Федерации.

0701 03A0999 244 226

0702 03Б2199 244 226

1002 04A0302 244 226

1002 04A0303 612 241

9. Порядок выполнения работ, оказания услуг, поставки товаров, этапы, последовательность, график, порядок поэтапной выплаты авансирования, а также поэтапной оплаты исполненных условий контракта.

Порядок оказания услуг указан в статье 3, 5 Государственного контракта.

10. Требования соответствия нормативным документам (лицензии, допуски, разрешения, согласования).

10.1. Услуги по организации питания обучающихся, воспитанников и студентов в образовательных учреждениях, блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые для использования в их питании, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленными международными соглашениями, в том числе: Соглашением Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 с учетом Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 г. №89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», с 01.07.2013г. требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами в том числе СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов из продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.4.2.2843-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации работы детских санаториев», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными совместным приказом от 11.03.2012 года № 213н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации, иными действующими нормативными документами.

10.2. Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации и города Москвы, в том числе национальным стандартам ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания», ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания, ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 и удовлетворять все потребности обучающихся в питании во время их пребывания в образовательном учреждении, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

10.3. Потребительские свойства блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, их органолептические свойства, включая внешний вид и оформление, потребительскую упаковку и массу (объем порций), технологии изготовления, рецептуры, условия изготовления должны соответствовать настоящим Требованиям, национальному стандарту ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

10.4. Определение норм отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции осуществляется в соответствии с национальным стандартом ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10.5. Для органолептической оценки качества кулинарной продукции используется национальный стандарт ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

11. Сопутствующие работы, услуги, перечень, сроки выполнения, требования к выполнению.

Не предусмотрено.

12. Сроки выполнения работ, оказания услуг и поставки товаров, календарные сроки начала и завершения поставок, периоды выполнения условий контракта.

Сроки оказания услуг по организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы указаны в статье 4 проекта Государственного контракта.