Техническое задание на оказание услуг по организации питания

1. Наименование предмета договора: Оказание услуг по организации питания постоянных и наемных работников в АО СП Новотроцкое.

2. Срок оказания услуг:
с 01.06.2025 по 31.12.2025

3. Место оказания услуг:2. Адрес площадки: Ставропольский край, Изобильненский район, ст. Новотроицкая , ул. Шоссейная 8 б. помещение столовой.

В оперативном управлении в столовой имеется технологическое оборудование ,которое передается Исполнителю с целью оказания услуг по организации питания режима работающих.

С целью надлежащего оформления фактического использования имущества области при исполнении договора Исполнитель заключает договор аренды помещения пищеблока и оборудования, в котором будет конкретно определено арендуемое оборудование.

Величина арендной платы за нежилые помещения и оборудование столовой составляет: 1500 руб.

4. Характеристика оказываемых услуг:

Оказание услуг по организации питания постоянных и наёмных работников включает:
- приобретение продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;
- доставку до места приготовления продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- приготовление пищи;
- раздачу готовой пищи.
-уборка помещения.

5. Потребность в питании для АО СП Новотроицкое в период с 01.06.2025 по 31.12.2025

Наименование	Кол-во(шт)	Режим питания.
Завтрак	186	с 07 ч. 00 мин. до 8ч. 00 мин
Обед	5200	с 12 ч. 00 мин. до 13 ч. 00 мин
Полевой обед	9750	с 12 ч. 00 мин. до 13 ч. 00 мин
Ужин	1800	с 17 ч. 30 мин. до 19 ч. 00 мин

6. Порядок и условия оказания услуг

6.1. Исполнитель оказывает услуги по питанию, организует закупку продуктов питания и приготовление блюд в столовой Заказчика, расположенной по адресу: Адрес площадки: Ставропольский край, Изобильненский район, ст. Новотроицкая, ул. Шоссейная 8 б. помещение столовой.

6.2. При оказании услуги Исполнитель обеспечивает допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (в соответствии с требованиями ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», утвержденные Комитетом Российской Федерации по торговле 01.03.1995; ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»), прошедших предварительный, при

поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, в том числе своевременное обследование на профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющих личные медицинские книжки, с обязательным представлением Заказчику подтверждающих документов.

Исполнитель обязан обеспечить столовую Заказчика необходимым количеством квалифицированных работников и прочего персонала для оказания услуг по организации питания.

6.4. Требование к персоналу:

№ п/п	Должность (специальность)	Требования к персоналу	Минимальное количество работников в данной должности
1	Повар	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование не менее среднего – профессионального (не менее 3-5 разряд квалификации по специальности повар) без требований к стажу	1
2	Кухонный работник, мойщик посуды, уборщик	В соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (таблица А.1). Образование не менее среднего без требований к стажу	1

6.5. Исполнитель своевременно организует обязательные периодические медицинские осмотры сотрудников столовой, проведение профилактических прививок сотрудникам в соответствии с календарем профилактических прививок, согласно действующим санитарным правилам для предприятий общественного питания, согласно действующего законодательства.

6.6. Приобретаемое продовольственное сырье и пищевые продукты (далее – продукты) должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о техническом регулировании, документов, разрабатываемых и применяемых в национальной системе стандартизации, принятых в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

6.7. Продукты, используемые для оказания услуг, следует хранить в таре производителя, соблюдая классификацию по видам продукции (сухие, хлеб, мясные изделия, рыбные, молочно-жировые). Продукты и готовую пищу следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении продуктов Исполнителю необходимо обеспечить строгое соблюдение правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения продуктов.

6.8. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется на специальном, чистом транспорте, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют санитарную одежду (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.9. Раздача готовой пищи, уборка и мытье столовой посуды осуществляется Исполнителем

6.10. Исполнитель несет ответственность, эксплуатацию и сохранность помещения, оборудования и имущества.

6.11. Исполнитель своими силами и за счет своих средств обеспечивает персонал, задействованный в оказании услуг по организации питания обучающихся на объектах Заказчика, в необходимых количествах оборудованием, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, санитарной спецодеждой.

2. Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики предмета закупки.

2. Требования к качественным характеристикам оказываемой услуги:

Перечень нормативно-правовых документов, используемых Исполнителем при оказании услуг:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.12.2012 № 08-910 «О мониторинге организации школьного питания»;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

Нормативно-правовая документация (СанПиН, ГОСТ, иные документы) вне зависимости от наличия или отсутствия указаний на внесенные в нее изменения и дополнения должна приниматься к рассмотрению в действующей редакции (с внесенными корректировками, изменениями, дополнениями).

3. Требования к предоставлению гарантий качества оказываемой услуги:

Исполнитель гарантирует качественное оказание услуг и соответствие их действующим нормам, правилам и стандартам.

Исполнитель гарантирует сохранность оборудования и иного имущества Заказчика при оказании услуг в течение срока действия договора, а также гарантирует безопасность оказываемых услуг в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Генеральный директор АО СП Новотроицкое Волошин С.В