

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Наименование показателей	Требуемые значения
<b>Наименование услуги</b>	Обеспечение отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями в Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания на территории муниципального района Пестравский .
<b>Срок оказания услуг</b>	Срок оказания услуг: в течение 18 рабочих дней, а именно с 01.06.2023 г. по 22.06.2023г
<b>Объем оказываемых услуг</b>	10 800 дето-дня: на оказание услуг по обеспечению отдыха детей в каникулярное время в лагерях с дневным пребыванием детей, организованных образовательными организациями в Самарской области, осуществляющими организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время, в части обеспечения мероприятий, связанных с организацией питания отдыхающих в лагерях детей и направленных на соблюдение ими режима питания на территории муниципального района Пестравский Самарской области.
<b>Сопутствующие услуги</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- услуги по поставке, транспортировке продуктов питания;</li> <li>- услуги по приготовлению продуктов питания;</li> <li>- услуги по хранению продуктов питания;</li> <li>- подготовка помещения к приему пищи;</li> <li>- услуги по выдаче продуктов питания в специально отведенных местах по согласованию с Заказчиком;</li> <li>- уборка мусора на местах выдачи продуктов питания;</li> </ul>
<b>Требования к выполнению</b>	<p><b>Требования к транспорту и сопровождающему лицу</b> Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, который используется только для доставки готовой продукции и имеет санитарные паспорт.</p> <p>Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие погрузку и разгрузку, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медосмотров, обеспечены спецодеждой.</p> <p><b>Требования к персоналу</b> Для организации питания участник закупки обязан предоставить обслуживающий персонал.</p>
<b>Требования по сроку и объему гарантий качества</b>	Качество услуги должно соответствовать требованиям, предусмотренным федеральным законом РФ от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в течение всего времени предоставления услуги и подтверждаться по запросу заказчика предоставлением соответствующей документации в течение суток с момента запроса.
<b>Требования к качественным характеристикам услуг</b>	<p>При оказании услуг соблюдение требований Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</p> <p>Организатор питания должен обеспечивать соблюдение следующих условий качества питания в муниципальных образовательных учреждениях:</p> <p>1. Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия, используемые при оказании услуги питания, должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;</li> <li>- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;</li> <li>- качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых</li> </ul>

	<p>продуктов».</p> <p>2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.</p> <p>3. Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>4. Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>5. При формировании рациона питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение объемов порций;</li> <li>- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;</li> <li>- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белки, жиры и углеводы);</li> <li>- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов их кулинарной обработки;</li> <li>- искусственная витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой;</li> <li>- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов. Замена продуктов при необходимости разрешается на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.</li> </ul> <p>6. Продукты и продовольственное сырье, используемые для приготовления пищи в школьных столовых для питания детей должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их хранения, перевозок, реализации и использования;</li> <li>- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;</li> <li>- качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям Федерального закона от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> </ul> <p>Гигиенические показатели безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Гигиенические показатели по срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>При организации питания детей необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение требований к обслуживающему и производственному персоналу, установленных ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;</li> <li>- осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</li> </ul> <p>7. Обеспечить питание детей в соответствии с утвержденным примерным меню, составленным с учетом выполнения норм питания, оптимального режима питания, сбалансированным по содержанию основных питательных веществ, рекомендованным СанПин.</p> <p>8. Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к качеству питания в муниципальных образовательных учреждениях.</p>
<p><b>Требования соответствия нормативным</b></p>	<p>При оказании услуг соблюдение требований:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Гражданский кодекс РФ (часть 2 глава30);</li> <li>2.Бюджетный кодекс РФ (глава 3 статья 15, глава 4 статья 21, глава 10 статья 72);</li> <li>3.Федеральный закон от 18.07.2011г. «О закупке товаров, работ, услуг отдельными</li> </ol>

<p><b>документам</b></p>	<p>видами юридических лиц»;</p> <p>4.Федеральный закон от 26.07.2006г. №135-ФЗ «О защите конкуренции»;</p> <p>5.Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;</p> <p>6.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ;</p> <p>7. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ</p> <p>8. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "<a href="#">Гигиенические требования</a> к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001;</p> <p>10. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов</p> <p>11.Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;</p> <p>12.Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)"</p> <p>13. Другими нормативными документами в сфере организации питания и поставки продуктов питания.</p> <p>Соответствовать иным требованиям, установленным законодательством РФ, к предприятиям, осуществляющим организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.</p>
--------------------------	---

**Приложения:**

№ 1. «Дислокация лагерей с дневным пребыванием детей» (приложен отдельным файлом)

№ 2. «Примерное десятидневное меню» (приложен отдельным файлом)

Исполнитель

Заказчик

Наименование:  
МАУ «Ресурсный центр  
Пестравского района»

Наименование

\_\_\_\_\_/ С.В.Филатов

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

«23» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2023 г.

«23» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2023 г.

МП

МП