

Описание объекта закупки

Предмет закупки: оказание услуг по организации питания обучающихся, находящихся в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием, профильных лагерях в период каникул в 2025 году

Наименование и объем оказываемой услуги: оказание услуг по организации питания обучающихся, находящихся в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием, профильных лагерях в период каникул в 2025 году

Объем оказываемой услуги:

№ этапа (№ смены)	Количество питающихся, человек	Период оказания услуг
№ 1 (первая смена)	90	02.06.2025-26.06.2025
№ 2 (первая смена)	5	02.06.2025-30.06.2025
№ 3 (вторая смена)	70	01.07.2025-24.07.2025
№ 4 (вторая смена)	5	01.07.2025-29.07.2025
№ 5 (вторая смена)	30	01.07.2025-24.07.2025
№ 6 (третья смена)	50	28.07.2025-20.08.2025
№ 7 (третья смена)	5	01.08.2025-29.08.2025
№ 8 (третья смена)	30	28.07.2025-20.08.2025
№ 9 (третья смена)	70	28.07.2025-20.08.2025

2. Место оказания услуг: РФ, 693010, Сахалинская область, г. Южно-Сахалинск, ул. Тихоокеанская, 18.

3. Условия оказания услуг: соответствие требованиям, предъявляемым законодательством РФ, СанПиН и др.

4. Общие требования к оказанию услуги, её качеству, в том числе технологии услуги, методам и методике оказания услуги:

в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20., от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2., Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833), Санитарно-эпидемиологические правила, от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2., Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Организация детского питания., Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»); технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися органическими нарушениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации». Исполнитель гарантирует надлежащее качество предоставляемых услуг в соответствии с законодательством РФ.

Оказываемые услуги предусматривают выполнение обязательных требований пожарной безопасности, установленных техническими регламентами, принятыми в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании», и требований нормативных документов по пожарной безопасности.

Требования к качеству, техническим характеристикам услуги, к их безопасности, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы и иные требования, связанные с определением соответствия оказываемой услуги потребностям заказчика:

Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приема и поступления питания, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

Производить входной контроль качества поступающих продуктов и оперативный контроль в процессе их обработки, приготовления и подготовки к реализации.

Обеспечить соответствие приготовляемых блюд, включенных в меню, установленным параметрам: качества, стоимости, веса, калорийности, питательности, состава блюд, рациональности, совместимости продуктов.

Обеспечивать наличие в установленном месте контрольных блюд.

Питание осуществлять в соответствии с Приложениями № 1, 2 к настоящему Договору, согласованными с Исполнителем и Заказчиком, являющемуся неотъемлемой частью Договора.

Производить своевременно за свой счет в достаточном количестве закупку продуктов питания в соответствии с санитарными правилами и нормами с обязательным наличием соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов.

Оснащать за счет собственных средств пищеблок и столовую необходимым технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, санитарной и спецодеждой; моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами и обеспечить функционирование пищеблока.

Обеспечить своевременное и обязательное прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации.

На период действия настоящего Договора обеспечить прохождение всеми работниками пищеблоков инструктажа по электробезопасности. Обеспечить оказание услуг по настоящему Договору кадрами необходимой квалификации, организовывать повышение их квалификации. Назначить своего представителя для участия в бракеражной комиссии.

Обеспечивать документальное сопровождение оказываемых услуг по следующему перечню документов, находящихся непосредственно в пищеблоке в специально отведенных для них местах:

- заявки на питание;

- табель фактического учета питания;
- табель фактической посещаемости;
- инструкции по технике безопасности;
- бракеражный журнал;
- примерное меню и наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- калькуляционные карты на блюда, включённые в ежедневное меню;
- приходные документы на поставленные продукты и материалы (товарные накладные, счета и (или) счета-фактуры и т.д.);
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов, и др., а также подтверждающие принадлежность к определенной партии пищевых продуктов: удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции и т.д.;
- информация об Исполнителе и оказываемых им услугах;
- сертификат соответствия изготовления продукции ОП;
- товарные накладные на поступающие продукты;
- ведомость контроля за рационом питания;
- книга отзывов и предложений.