**Техническое задание**

**1. Предмет закупки: Выполнение работ по организации питания получателей социальных услуг группы отделения дневного пребывания ГАУ СО МО "КЦСОиР "Серебряно-Прудский"**

**2. Место, условия и сроки (периоды) выполнения работ:**

2.1.Организация питания производится по согласованному графику между Заказчиком и Исполнителем для группы отделения дневного пребывания получателей социальных услуг ГАУ СО МО «КЦСОиР «Серебряно-Прудский».

2.2. Приготовление и пункт выдачи блюд осуществляется на территории Исполнителя в Московской области, рп. Серебряные Пруды.

2.3. Работы выполняются в рабочие дни (кроме суббот, воскресений и праздничных дней) в соответствии с ежедневным меню на 15 (пятнадцать) человек в месяц.

2.4. Питание организуется один раз в день: обед с 13 час. 00 мин. до 14 час.00 мин. по московскому времени.

2.5. Исполнитель производит закупку продуктов питания, хранение и приготовление блюд для группы дневного пребывания получателей социальных услуг ГАУ СО МО «КЦСОиР «Серебряно-Прудский».

2.6.Обед должен состоять из горячего первого, второго блюда и напитка (фруктов). Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. Все блюда должны быть свежеприготовленными (не ранее утра дня поставки).

2.7. Исполнитель должен постоянно контролировать качество поступающих исходных продуктов, наличие документа удостоверяющего их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции.

2.8. Исполнитель обязан привлекать к изготовлению пищи квалифицированный персонал с обязательным наличием медицинских книжек. Оборудование пищеблока и санитарное состояние пищеблока Исполнителя должно соответствовать требованиям действующего законодательства, СанПиН.

2.9. Исполнитель обязан организовать проведение ежедневного бракеража рационов питания с участием ответственных за питание работников Заказчика, в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания.

2.10. Закладка исходных продуктов и приготовление пищи должны производиться в соответствии с рецептурой на утвержденное меню.

2.11. По требованию Заказчика в течение 1 (одного) дня предоставлять документы, подтверждающие качество выполняемых работ (в том числе сертификаты/декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы, санитарно-эпидемиологические заключения, медицинские книжки и прочие документы).

2.12. Исполнитель обязан хранить суточную пробу готовой пищи и контрольную порцию.

|  |
| --- |
| **Основание: нормы питания в комплексных центрах социального обслуживания населения, центрах социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, отделениях дневного пребывания, социально-оздоровительных центрах, центрах реабилитации инвалидов (для лиц старше 18 лет) при предоставление разового питания (обед) норма питания устанавливаются равными 50 процентами.**  |
| **Утверждены распоряжением Министерством социального развития Московской области от 13.04.2017 № 19РВ - 32**  |
|  |  |  |  |
| **Наименование продуктов** |  **Количество нормы на 1 койко-дней, граммов** |  **Цена за норму, руб.** |  **Стоимость половины нормы, руб.** |
| Хлеб пшеничный | 250/125 | 18,76 | 9,38 |
| Хлеб ржаной | 250/125 | 17,62 | 8,81 |
| Крупы | 80/40 | 4,66 | 2,33 |
| Бобовые | 80/40 | 7,08 | 3,54 |
| Макароны | 30/15 | 2,26 | 1,13 |
| Мука пшеничная | 40/20 | 1,54 | 0,77 |
| Сухари панировочные | 2/1 | 0,26 | 0,13 |
| Капуста свежая | 350/175 | 7,08 | 3,54 |
| Картофель: |   |  |  |
| с 1 сентября по 31 октября | 275/137,50 | 6,18 | 3,09 |
| с 1 ноября по 31 декабря | 294/147 | 8,80 | 4,40 |
| с 1 января по 28 февраля | 317/158,50 | 9,52 | 4,76 |
| с 1 марта по 31 августа | 343/171,50 | 7,72 | 3,86 |
| Прочие овощи (лук, морковь, свекла, зелень, зеленый горошек и др.) | 350/175 | 15,88 | 7,94 |
| Огурцы | 350/175 | 39,38 | 19,69 |
| Помидоры | 350/175 | 55,12 | 27,56 |
| Томатное паста/кетчуп (пюре) | 4(8)/2(4) | 1,52 | 0,76 |
| Фрукты и ягоды, цитрусовые свежие | 200/100 | 37,50 | 18,75 |
| Соки плодово-ягодные | 60/30 | 5,40 | 2,70 |
| Сухофрукты | 10/5 | 11,26 | 5,63 |
| Кисломолочные продукты | 200/100 | 30,00 | 15,00 |
| Молоко | 200/100 | 13,50 | 6,75 |
| Творог, творожные изделия | 40/20 | 12,60 | 6,30 |
| Сметана | 10/5 | 1,56 | 0,78 |
| Сыры твердые | 15/7,50 | 11,88 | 5,94 |
| Мясо на кости (говядина, свинина)/бескостное | 80/60/ 40/30 | 30,42 | 15,21 |
| Колбасные изделия | 25/12,50 | 10,50 | 5,25 |
| Мясо птицы, куры потрошенные/окорочка, грудки/индейка не более 20%  | 100/90/80 50/45/40 | 16,88 | 8,44 |
| Рыба без головы потрошенная | 60/30 | 13,00 | 6,50 |
| Яйцо (штук в неделю) | 4/2 | 26,70 | 13,35 |
| Масло сливочное  | 20/10 | 11,84 | 5,92 |
| Маргарин | 3/1,50 | 0,94 | 0,47 |
| Майонез | 5/2,50 | 0,52 | 0,26 |
| Масло растительное | 20/10 | 1,48 | 0,74 |
| Сахар-песок | 57/28,50 | 2,34 | 1,17 |
| Кондитерские изделия  | 15/7,50 | 4,30 | 2,15 |
| Дрожжи: |   |  | - |
| сухие\* | 0,2 | - | - |
| прессованные | 1/0,75 | 1,00 | 0,06 |
| Какао-порошок, кофейный напиток | 1,5/0,75 | 1,86 | 0,93 |
| Концентрат киселя на плодовых и ягодных экстрактах | 5/2,50 | 1,02 | 0,51 |
| Уксус 6% | 1,5/0,75 | 0,12 | 0,06 |
| Чай черный | 2/1 | 2,56 | 1,28 |
| Специи | 0,5/0,25 | 1,26 | 0,63 |
| Соль | 10/5 | 0,16 | 0,08 |
| Вода минеральная, вода питьевая | 250/125 | 6,88 | 3,44 |
| **ИТОГО:** |   | 217,91 |  |
| ***\*При использовании дрожжей сухих используется коэффициент 0,25 на основание Постановления РФ №12 от 15.02.2002г. (Приложение №7).*** |
| ***Расчет стоимости питания получателей социальных услуг в группе ОДП*** |  |
|   | Стоимость на 1 обед | Стоимость на год, руб. |  |
| Стоимость продуктов по рыночной цене | 217,91 | **706028,40** |  |
| Количество человек в группе | 15 |  |  |
| Количество дней в месяц | 18 |  |  |
| Количество месяцев  | 12 |  |  |
| Стоимость затрат, связанных с оказанием услуги | 62,09 | **201171,60** |  |
| **ИТОГО:** | **280** | **907200,00** |  |

**3.Требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, работ, услуг:**

3.1. Выполненные работы должны осуществляться в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.2. Исполнитель обязан представлять ежедневное меню, составленное по установленной форме в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 16.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»);

- наименование предлагаемых блюд (должно соответствовать наименованиям, указанным в цикличном меню и наименованиям, указанным в технологической карте);

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов).

3.3. Приготовление каждого блюда и кулинарного изделия осуществляется на основании технологической карты, составленной в соответствии с ГОСТ 31987-2012 (Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию).

3.4. Реализация готовой продукции общественного питания должна производиться в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

3.5. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должны проводиться ежемесячно.

3.6. Документы, удостоверяющие качество и безопасность питания должны находиться у Исполнителя. Заказчику предоставляются надлежащим образом заверенные сертификаты и/или декларации о соответствии; санитарно-эпидемиологические заключения; в которых должны быть отражены номера и даты выдачи удостоверений, наименование и адрес изготовителя продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (дата фасовки), температурные условия хранения для скоропортящейся продукции, срок годности продукции и прочее.

**4. Форма, сроки и порядок оплаты товара, работ, услуг:**

 4.1. Оплата по настоящему Договору осуществляется по безналичному расчету путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в Договоре, в течение 30 (тридцати) календарных дней со дня со дня подписания Сторонами [акта](https://login.consultant.ru/link/?req=doc&base=DOF&n=6568&rnd=86E9664F5F58B67F958C60C79A13E441) приемки-сдачи выполненных работ. Обязательства Заказчика по оплате считаются исполненными на дату зачисления денежных средств на корреспондентский счет банка Исполнителя.

4.2. Все платежно-расчетные документы, в соответствии с которыми проводится хозяйственная операция, должны содержать ссылку на регистрационный номер Договора, присвоенный при регистрации Заказчиком.

**5. Срок действия договора:** Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до «31» декабря 2022г. Окончание срока действия Договора не освобождает Стороны от ответственности за его нарушение.