

**Техническое задание
на оказание услуг по организации питания для лиц, содержащихся в Центре
временного содержания иностранных граждан УМВД России по Ивановской
области.**

Нормативная база.

Суточная норма довольствия на одного человека определена в соответствии с нормами, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2013г. №1306.

Предоставляемые услуги должны соответствовать:

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
 - ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
 - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31;
 - 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»;
 - СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СанПиН 2.3.2 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
 - иных нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся условий хранения, перевозки, приемки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Сборники технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Издательство «Хлебпродинформ». Москва, 1996 г., 1997 г.

Нормативы продовольствия:

№ п/п	Вид продовольствия	Ед. изм.	Норма на одного человека в сутки (гр.) мужчины	Норма на одного человека в сутки (гр.) женщины
1.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1-го сорта	гр.	300	200
2.	Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта	гр.	250	250
3.	Мука пшеничная 2-го сорта	гр.	5	5
4.	Крупа разная	гр.	100	90
5.	Макаронные изделия	гр.	30	30
6.	Мясо	гр.	90	90
7.	Рыба	гр.	100	100
8.	Маргариновая продукция	гр.	35	30
9.	Масло растительное	гр.	20	20
10.	Молоко коровье	мл.	100	100
11.	Яйцо куриное	шт.	2	2
12.	Сахар	гр.	30	30
13.	Соль	гр.	20	15
14.	Чай натуральный	гр.	1	1
15.	Лавровый лист	гр.	0,1	0,1
16.	Горчичный порошок	гр.	0,2	0,2
17.	Томатная паста	гр.	3	3

18.	Картофель	гр.	550	500
19.	Овощи	гр.	250	250
20.	Мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)	гр.	10	10
21.	Кисели сухие витаминизированные или фрукты сушеные	гр.	25 10	25 10

Нормы питания для несовершеннолетних иностранных граждан и лиц без гражданства, содержащихся в ЦВСИГ УМВД России по Ивановской области совместно с родителями или иными несовершеннолетними родственниками:

Вид продовольствия	Ед. изм.	Возраст				
		12 - 18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 - 18 лет
Хлеб ржаной	гр.	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный	гр.	60	70	90	200	250
Мука пшеничная	гр.	16	16	25	40	42
Мука картофельная	гр.	-	-	2	4	4
Крупы, бобовые, макаронные изделия	гр.	40	45	45	60	75
Картофель	гр.	150	180	240	300	400
Овощи и зелень	гр.	150	200	300	400	475
Фрукты свежие	гр.	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре	гр.	250	-	-	-	-
Соки фруктовые	гр.	150	150	200	200	200
Фрукты сухие	гр.	10	15	15	15	20
Сахар	гр.	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия	гр.	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток)	гр.	1	1	2	2	2
Какао	гр.	-	-	0,3	2	2
Чай	гр.	0,2	0,2	0,2	2	2
Мясо 1-й категории	гр.	80	100	100	110	110
Мясно пюре	гр.	24	-	-	-	-
Куры 1-й категории полупотрошенные	гр.	20	20	30	40	50
Рыба – филе, сельдь	гр.	25	27	42	80	110
Колбасные изделия	гр.	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты	гр.	600	600	550	500	500

Творог (9-процентный)	гр.	25	50	50	60	70
Творог детский	гр.	25	-	-	-	-
Сметана	гр.	5	8	10	10	11
Сыр	гр.	5	10	10	12	12
Масло сливочное	гр.	25	30	35	45	51
Масло растительное	гр.	5	7	10	15	19
Яйцо диетическое	шт.	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные	гр.	0,3	0,3	0,4	2	2
Соль	гр.	1,5	3	5	6	8
Специи	гр.	-	1	1	2	8

Эти нормы могут также использоваться для питания детей старше 9 месяцев жизни.

Химический состав продуктов питания на 1 человека в сутки						
Белки	граммов	67,4	75,3	84,4	111,7	130
Жиры	граммов	73,8	81,2	92	118,8	133
Углеводы	граммов	222,4	232	305,3	424	498
Энергетическая ценность	килокалорий	1825,7	1966	2387	3209	3715

Химический состав продуктов питания может несколько меняться в зависимости от сортности используемых продуктов (мяса, сметаны, хлеба и т.д.).

Требования к поставляемому питанию.

Остаточный срок годности продуктов питания используемых для изготовления суточных норм довольствия на момент поставки не менее 70% от срока, установленного предприятием изготовителем. Урожай фруктов и овощей – не ранее сентября 2017 год.

Для разнообразия меню Исполнитель может поставлять пищевые продукты сверх норматива продовольствия для приготовления пищи, но в пределах цены договора на оказание услуг по организации питания.

Порядок оказания услуг.

В процессе оказания услуг Исполнитель осуществляет

- трехразовую доставку питания непосредственно на территорию Заказчика, где осуществляет дальнейшую раздачу горячего питания.

- прием от персонала Заказчика оборотной тары, последующий вывоз пищевых отходов, при этом Исполнитель организует все необходимые подъемные и погрузочно-разгрузочные работы.

На весь период оказания услуг Исполнитель за свой счет обеспечивает Заказчика оборотной тарой - специальными термосами для пищевых продуктов (далее - тара), в необходимом количестве, в которых должна осуществляться доставка и последующая раздача питания, а также набор одноразовой посуды для каждого рациона питания. Вся тара должна быть новой и ранее не использовавшейся. Вес каждой единицы полностью наполненной питанием тары не должен превышать 20 кг.

Тара должна быть оборотной. Использованная тара возвращается Исполнителю ежедневно при доставке новой партии питания. Все погрузочно-разгрузочные работы и вывоз использованной оборотной тары с территории Заказчика осуществляются силами и за счет средств Исполнителя.

Помывка использованной тары осуществляется силами и за счет средств Исполнителя за территорией Заказчика.

Доставка питания производится три раза в сутки, в сроки и с периодичностью, указанной в Графике доставки питания, приведенном в настоящем техническом задании.

Доставка питания осуществляется по ежедневным заявкам Заказчика. Заявки направляются Исполнителю представителем Заказчика ежедневно, в течение всего срока оказания услуг, не позднее 12 (двенадцати) часов до момента доставки завтрака (см. График доставки питания).

Заявки направляются Исполнителю ответственным исполнителем Заказчика по факсу, либо по электронной почте. При получении заявки Исполнитель обязан направить Заказчику уведомление о её получении в течение 30 минут с момента поступления заявки.

В заявке указывается: количество мужчин, женщин и детей, подлежащих обеспечению питанием, а так же количество рационов питания (завтрак, обед, ужин) по предварительно согласованному меню, на следующий день после получения заявки.

С целью обеспечения лиц, подвергнутых административному аресту, питанием, устанавливается возможность подачи дополнительной заявки в течение текущего дня (с 8.00 до 15.00 часов) на дополнительные завтраки, обеды, ужины установленным выше способом. Доставка питания по дополнительным заявкам для вновь поступивших в течение дня граждан осуществляется в течение 1 часа.

График доставки питания

Доставка питания, включая все вышеперечисленные действия Исполнителя, связанные с организацией питания (в том числе, наборы одноразовой посуды, подъем тары с питанием по этажам здания в соответствии с указаниями Заказчика), должны производиться ежедневно, включая выходные и праздничные дни, в следующее время:

Рацион	Время прибытия не ранее	Время прибытия не позднее*	Дни доставки
Завтрак	06.00	06.30	Ежедневно, включая выходные и праздничные дни
Обед	12.00	12.30	
Ужин	17.00	17.30	

*Допустимое опоздание к максимально установленному в Графике доставки питания времени составляет не более 10 минут. Доставка по времени ранее, чем указано в Графике доставки питания, не допускается.

Вывоз пищевых отходов.

В процессе оказания услуг Исполнитель обязан осуществлять вывоз всех видов пищевых отходов, образовавшихся в результате оказания услуг в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Пищевые отходы будут храниться на территории Заказчика в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на площадках.

Необходимые контейнеры для сбора и хранения пищевых отходов на территории Заказчика, в количестве двух штук предоставляются Исполнителем за его счет на весь период оказания услуг.

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. Вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем по заявкам Заказчика при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Срок исполнения данной заявки - не более 24 часов с момента её поступления Исполнителю.

Раздача горячего питания.

Раздача питания осуществляется 3 раза в день (завтрак, обед и ужин), 7 дней в неделю (понедельник-воскресение) включая выходные и праздничные дни во время, согласованное либо установленное заказчиком.

Перечень оказываемых услуг:

- Нарезка и раскладка на столах хлебобулочных изделий.
- Подогрев пищи (при необходимости) с использованием оборудования Заказчика.
- Взвешивание и расстановка на столы блюд, согласно количества содержащихся в ЦВСИГ УМВД России по Ивановской области с использованием одноразовой посуды.

- Сбор одноразовой посуды после приема пищи.

Категорически запрещается оставлять в пищеблоке остатки пищи после ее раздачи, а также смешивать пищевые остатки со свежими блюдами.

Требования к персоналу: к оказанию услуг по раздаче горячего питания допускается персонал Исполнителя, прошедший медицинский осмотр и имеющий санитарную книжку с пройденной (действующей) медицинской комиссией, инструктаж по охране труда.

Раздачу пищи надлежит осуществлять только в халате с маркировкой "Для раздачи пищи".

Персонал, осуществляющий раздачу питания, обязан соблюдать правила личной гигиены. Перед посещением туалета персонал обязан снять халат, после посещения - обработать руки щеткой с применением дезинфицирующих средств или хозяйственного мыла. Ответственными за соблюдение санитарных требований при раздаче готовой пищи в пищеблоке является медицинский работник ЦВСИГ УМВД России по Ивановской области. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере одной порции или 100 - 150 г каждого блюда, помещаются в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток.