Жеткізушіні таңдау жөніндегіконкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	17902460-1	
Конкурстың атауы	Еңбекшіқазақ ауданының орта мектептеріндегі білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (Азат бастауыш мектебінің 1-4 сынып оқушылары, 165 оқушы).	
Лот №	87622211-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	5280000	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	399	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	165	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	165	474.14
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	0	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Азат БМ балаларын тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер Азат бастауыш мектебінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға деген жас шамасындағы физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес келетін ұтымды тамақпен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші асхана мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тағамды дайындау технологиясының, өнімдерді салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға өнімдер мен тағамдарды беруді және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу ережелерінің сақталуын қамтамасыз етеді.

Қызмет көрсетуші асханада, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды сату конкурс құжаттамасына қойылатын техникалық ерекшеліктің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен біріктірілген ақпараттық платформа арқылы немесе білім беру жүйесі арқылы мектеп оқушыларының асханаға келуін есепке алу және фискализациялау жүзеге асырылады. Платформада (жүйеде) бағасы, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір күн сайын орналастырылады, ата-аналарды мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызмет сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді. Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сәйкес тағамдар мен кулинариялық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналын (бракераж) жүргізуі үшін жағдай жасайды. Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін білім алушыларды тамақтандырумен байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша береді (тағамдардың фотосуреттері бар мәзір, атауы, бағасы). Қызмет көрсетуші тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссиялардың, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сарапшы топтардың асханаға кіруін қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдері мен кулинариялық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс. Оқу процесі кезінде білім алушыларға ыстық тамақ беріледі: бірінші ауысым үшін 08:35, 09:25, 10:30, 11:10 (уақыты және (немесе) үзілістері көрсетілсін), екінші ауысым үшін 14:20, 14:20, 14:20, 14:20 (уақыты және (немесе) үзілістері көрсетілсін). Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын кулинариялық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу 08:30 – 17:00 сағаттарында жүзеге асырылады. Оқушылар үшін пайдаланылатын азық-түлік тізбесі туралы, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар қоса беріледі; Конкурс кезеңінде көрсетілген асхана қызметкерлерінің сапалық және сандық құрамының сәйкестігі туралы. Қызмет көрсетуші міндетті түрде Тапсырыс берушімен халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективтік мәзірге сәйкес келуге тиіс. Кейбір өнімдерді, тағамдар мен кулинариялық өнімдерді басқаларымен алмастыру ерекше жағдайларда, халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттары көрсетілсін) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Қызмет көрсетуші дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығының сәйкестігі үшін асханаларда тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді. Тағам дайындау өнімдердің салынуы, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы туралы толық ақпарат және оның тағамдық құндылығы (белоктар, майлар, көмірсулар, дәрумендер) және әрбір тағамның (кулинариялық өнімнің) және жиынтығындағы әрбір тамақтанудың энергетикалық құндылығы (калориялылығы) көрсетілген тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. Асханада тағамдар мен кулинариялық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Асханада халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің

талаптарына сәйкес қажетті құжаттама тұрақты түрде болады (журналдарды атап көрсету: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы, «С-витаминизациялау» журналы, тағамдар мен кулинариялық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, асхана қызметкерлерін қарау нәтижелерінің журналы, ай сайын тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттары, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (көрсету: жүккұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы). Қызмет көрсетуші қызмет көрсетуді бастар алдында міндетті түрде жұмысқа рұқсаты бар әрбір асхана қызметкеріне медициналық кітапшалардың болуын қамтамасыз етеді. Қызмет көрсетуші қызмет көрсетуді бастар алдында өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тиісті растайтын құжаттары бар жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) ұсынады. Қызмет көрсетуші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтардың ақаусыздығын және уақтылы мемлекеттік тексеруден өтуін (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитар-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес азық-түлік жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған кезде қызмет көрсетуші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді. Тамақтануды ұйымдастыру шеңберінде отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін қызмет көрсетуші кемінде 60% (алпыс пайызы) отандық өндірістегі азық-түлікті сатып алады. Бұл ретте отандық өндірістегі азық-түлікті сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме, болмаса белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан да көп бірлікті құраса, онда жеткізілетін көлемге белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі, болмаса уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі (үлгіге берілген сертификатты немесе сериялық өндіріс өнімін қоспағанда) ұсынылады).

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	17902460-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования учащимся средних школ Енбекшиказахского района 1-4 классах 165 кол-во учащихся (нсш. Азат)	
Номер лота	87622211-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в теңге без учета НДС:	5280000	
Всего воспитанников и обучающихся	399	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	165	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в теңге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	165	474.14
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	0	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в теңге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Основными целями и задачами при организации питания детей в ОСШ Азат являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. При организации питания осуществляется учет и фискализация посещения столовой обучающимися школ через информационную платформу, интегрированную с образовательной системой, либо через образовательную систему. На платформе (системе)

ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно или по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена). Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 08:35, 09:25, 10:30, 11:10 (указать время и (или) перемены), для второй смены в 14:20, 14:20, 14:20, 14:20, (указать время и (или) перемены). График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 08:30 – 17:00 часы. – об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность; – о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса. Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие осуществляется в исключительных случаях, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством. В пищеблоке постоянно находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал «С-витаминизации», журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты на приготовляемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (указать: накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений). У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника

пищеблока с допуском к работе. Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору). Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги. Для поддержки отечественных производителей товаров в рамках организации питания поставщик приобретает не менее 60% (шестидесяти процентов) продуктов питания отечественного производства. При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения продуктов питания отечественного производства, предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара «СТ-KZ» выданного в установленном порядке (если объем поставляемых товаров составляет две и более единиц, то предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара «СТ-KZ», выданного в установленном порядке на поставляемый объем (за исключением сертификата выданного на образец) или на продукцию серийного производства).