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	17960679-1	
Конкурстың атауы	Сейдахмет Бердіқұлов атындағы орта мектептің оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін сатып алу	
Лот №	88492534-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	6597183.96	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1950	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	773	
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	773	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

«Алматы облысы білім басқармасы Жамбыл ауданы бойынша білім бөлімінің «Сейдахмет Бердіқұлов атындағы орта мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға деген жас физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес келетін ұтымды тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.Оқушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады.Қызмет көрсетуші асхана мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тағамды әзірлеу технологиясын, өнімдерді салуды, порциялардың шығу нормаларын, өнімдер мен тағамдарды оқушыларға беруді және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу ережелерінің сақталуын қамтамасыз етеді.Қызмет көрсетуші асханада, өндірістік және қойма үй-

жайларында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді.Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурс құжаттамасына қойылатын техникалық ерекшеліктің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен біріктірілген ақпараттық платформа немесе білім беру жүйесі арқылы мектеп оқушыларының асханаға келуін есепке алу және фискализациялау жүзеге асырылады.Платформада (жүйеде) күн сайын бағалары, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір орналастырылады, ата-аналарды оқушылардың мектеп асханасында тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, оқушылар мен олардың ата-аналарының қызмет көрсету сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді.Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сәйкес тағамдар мен кулинарлық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналын (бракераж) жүргізуі үшін жағдай жасайды.Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін (тағамдардың фотосуреттері бар мәзір, атауы, бағасы) оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша ұсынады.Қызмет көрсетуші тамақтандыру сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтандыру сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сарапшылар топтарының асханаға кіруін қамтамасыз етеді.Тағамдардың, тамақ өнімдері мен кулинарлық 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 үрдісі кезінде ыстық тамақ оқушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақыты және (немесе) үзілістерді көрсету), екінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақыты және (немесе) үзілістерді көрсету).Оқушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді.Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады.Дайын кулинарлық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 08:30 – 17:00 аралығында жүзеге асырылады.Қызмет көрсетуші _____ (орта білім беру ұйымының басшысына (бар болса) тегі, аты, әкесінің аты) ай сайын келесі мәліметтерді ұсынады: – оқушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып; – конкурс кезеңінде ол көрсеткен асхана қызметкерлерінің сапалық және сандық құрамының сәйкестігі туралы.Қызмет көрсетуші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес Тапсырыс берушімен міндетті түрде бекітеді.Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуге тиіс. Бір өнімдерді, тағамдар мен кулинарлық өнімдерді басқалармен алмастыру ерекше жағдайларда, халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтандыру ұйымдастырылады.Қызмет көрсетуші дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялығының сәйкестігі үшін асханаларда тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді.Тамақ пісіру өнімдерді салу, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы туралы толық ақпарат және оның тағамдық құндылығы (ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың, дәрумендердің мөлшері) және әрбір тағамның (кулинарлық өнімнің) және әрбір тамақтанудың жиынтығындағы энергетикалық құндылығы (калориялығы) көрсетілетін тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.Асхана асханасында тағамдар мен кулинарлық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты өндіріс меңгерушісі қамтамасыз

етеді.Асханада халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама тұрақты түрде болады (журналдарды тізіп шығу: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, «С-витаминдеу» журналы, тағамдар мен кулинарлық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, асхана қызметкерлерін қарап-тексеру нәтижелерінің журналы, бір айда тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомости, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне арналған кіріс құжаттары, түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (көрсету: жүккұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы).Қызмет көрсетушінің қызмет көрсетуді басталар алдында асхананың әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалары бар.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 санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады.Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған кезде қызмет көрсетуші олардың қызмет көрсету процесінде болуын қамтамасыз етеді.Тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін қызмет көрсетуші отандық өндірістегі тамақ өнімдерінің кемінде 60% (алпыс пайызын) сатып алады.Бұл ретте отандық өндірістегі тамақ өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың түпнұсқасы немесе белгіленген үлгідегі көшірмесі, не уәкілетті ұйым растаған 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 түпнұсқасы немесе белгіленген үлгідегі көшірмесі, не уәкілетті ұйым растаған 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	17960679-1	
Наименование конкурса	Закупка услуг по организации питания учащихся школы имени Сейдахмета Бердикулова.	
Номер лота	88492534-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в теңге без учета НДС:	6597183.96	
Всего воспитанников и обучающихся	1950	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	773	
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	773	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 Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа имени Сейдахмета Бердыкулова» 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 _____, _____, _____, _____ (указать время и (или) перемены), для второй смены в _____, _____, _____, _____ (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. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет _____ (фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителю организации среднего образования) сведения: – 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).