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	17983269-1	
Конкурстың атауы	«Алтмалыбақ КММ білім алушыларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметтері»	
Лот №	88738190-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	10480390	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	2319	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	1228	
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	1228	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

Алмалыбақ КММ-де балаларды тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға жасына байланысты физиологиялық қажеттіліктерге сәйкес келетін ұтымды тамақпен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ас блогы мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау, азық-түлік салу технологиясының, бөліктердің шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен ыдыс-аяқ жіберуді және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызмет көрсетуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Ыдыс-аяқтарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурстық құжаттамаға қойылатын техникалық тапсырма талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде білім алушылардың білім беру жүйесімен интеграцияланған

ақпараттық платформа арқылы немесе білім беру жүйесі арқылы мектептердің асханасына баруын есепке алу және фискалдау жүзеге асырылады. Платформада (жүйеде) күн сайын бағалар, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір орналастырылады, мектеп асханасында оқушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызмет көрсету сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық бұйымдардың (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайларды қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін ұсынады (тағамдардың фотосуреті бар мәзір, атауы, бағасы). Жеткізуші тамақ сапасын бақылау жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақ сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының ас блогына кіруін қамтамасыз етеді Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, технологиялары мен дайындау шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (екінші ауысым үшін уақытты және (немесе) өзгерістерді көрсету_____, _____, _____, _____ (уақытты және (немесе) өзгерістерді көрсетіңіз). Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату сағат 08:30 – 17:00-де жүзеге асырылады. Қызмет провайдері ай сайын ұсынады _____ (орта білім беру ұйымының басшысына Тегі, Аты, Әкесінің аты (бар болса) мәліметтер: - білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; - конкурс кезеңінде көрсеткен ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Өнім беруші Тапсырыс беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек. Кейбір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық бұйымдарды басқаларына ауыстыру халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жүзеге асырылады. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Қызмет көрсетуші тамақ дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігі үшін тамақ блоктарында тамақ дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді. Тағамды дайындау тағамның орналасуы, тағамның шығымы, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әр тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майдың, көмірсулардың, витаминдердің құрамы) және әр тағамның (аспаздық өнімнің) және әр тағамның энергетикалық құндылығы (калориялығы) туралы толық ақпарат көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. жиынтықтар. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үнемі қажетті құжаттама бар (журналдар тізбесі: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, "С-витаминдеу" журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы, Тамақ өнімдері нормаларының

орындалуын бақылау ведомостары бір айдағы өнімдер, мәзірлер, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттары, құжаттар, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын (көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы). Қызмет көрсетуді бастамас бұрын жеткізушіде ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалар бар. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен бірге ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған кезде Өнім беруші олардың қызмет көрсету процесінде болуын қамтамасыз етеді. Тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тауарларды отандық өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші отандық өндірілген тамақ өнімдерінің кемінде 60% (алпыс пайызы) сатып алады. Бұл ретте отандық өндірістегі азық-түлік өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгінің түпнұсқасы немесе көшірмесі не Уәкілетті ұйым куәландырған белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауарының шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан да көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгінің түпнұсқасы немесе көшірмесі не куәландырылған көшірмесі ұсынылады Уәкілетті ұйым "СТ-KZ"тауарының шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі, жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген).

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	17983269-1	
Наименование конкурса	Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся детей КШ Алмалыбак	
Номер лота	88738190-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	10480390	
Всего воспитанников и обучающихся	2319	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	1228	
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 тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	1228	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 тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ КШ Алмалыбак 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).