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	17895951-1	
Конкурстың атауы	Балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
Лот №	88284263-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	15515105.2	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1154	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	574	
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	574	628.6
из них 1-4 классы	574	628.6
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 қаласы білім басқармасының "№229 жалпы білім беретін мектебі" КММ-де тамақтануды ұйымдастырудағы негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес келетін ұтымды тамақтанумен 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. Қалалық мектептерде қызмет көрсетуші шарт заңды күшіне енген күннен

бастап бір ай ішінде асхананың ас блогында тамақ дайындау жүзеге асырылатын бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейнебақылау (бейнекамералар) көзімен нақты уақыт режимінде тамақ дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесімен тіркелген материалдар білім беру ұйымдарында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін бұл жабдық өнім берушінің меншігінде қалады. Қызмет көрсетуші Қазақстан Республикасының Азаматтық кодексіне және салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханаға төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді. Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды сату: • 100гр – 350 теңге Тұщы, майлы қамырдан (ет, ірімшік қосылған самса) пісірілген бәліштер * Тауық еті бар Учпучмак 100гр-350 теңге * Картоп қосылған ашытқы қамырынан пісірілген пирогтар 100гр-250 теңге * Қырыққабат қосылған ашытқы қамырынан пісірілген пирогтар 100гр-250 теңге * Үйдегі тоқаш 100гр-250 теңге * Ватрушка 120гр-350 теңге * Қоржын 100гр-250 теңге * Сүзбе кексі 100гр-300 теңге * Қант қосылған құмсалғыш 80гр-200 теңге * Сүзбе қосылған құмсалғыш 100гр-250 теңге * Сүзбе кәстрөлі 200гр-350 теңге * Сүзбе пудингі 220гр-350 теңге * С дәрумені бар желе 200гр -100 теңге * Кептірілген жемістер қоспасынан Компот 200гр -100 теңге * Компот-200гр-100 теңге * Кептірілген жемістерден жасалған Компот 200гр-100 теңге * Итмұрын компоты (витамин) 200гр-100 теңге * Сүт қосылған шай 200гр-100 теңге * Қант қосылған шай 200гр-100 теңге * Газсыз су 0,5 л – 150 теңге * Газсыз су 0,5 л – 200 теңге * Табиғи шырын 0,2 л – 250 теңге Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде Қазақстан Республикасы Білім Министрлігінің 2022 жылғы 14 қарашадағы №456 бұйрығымен бекітілген Білім берудегі ақпараттандыру объектілеріне қойылатын ең төменгі талаптарға сәйкес фискация және есептілік функциясы бар аппараттық-бағдарламалық кешен арқылы тегін тамақ алған білім алушыларды есепке алу жүзеге асырылады. 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 сараптамалық топтардың 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. "Алматы қаласы білім басқармасының №229 жалпы білім беретін мектебі" КММ асханасы мен буфетіне базалық мектептік тамақтандыру ұйымынан ыдыс-аяқтарды жеткізу кезінде тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін мамандандырылған сыйымдылықтар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ 1-4 сынып оқушыларына беріледі: бірінші ауысым үшін: 9 сағ 35 мин, 09 сағ 50 мин, 11 сағ 25 мин, 11 ч 40 мин., ҚР ПП 25.01.2008 ж. №64 сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтандырумен қамтамасыз етілетін балалар үшін: бірінші ауысым үшін 11 сағ 25 мин, Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы Батырханова Макпал Сырымқызы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Буфет өнімдерін, оның ішінде шырындарды, сусындарды және бөтелкедегі суды сату кезінде бағаның өзгеруін енгізу ағымдағы кезеңдегі инфляция деңгейіне және қызметтерге орташа баға шегіне (бір білім алушыға тамақтану) сәйкес жүзеге асырылады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату 8.00 мин-ден 15.00 мин-ге дейін жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ай сайын Батырханова Макпал Сырымқызы мәліметтерді

ұсынады - 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 берушімен халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (аурудың әртүрлі түрлері) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Ұйымдарда білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты қабылдау үшін қажетті жағдайлар жасалады. 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 болуы тиіс (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,бір айдағы тамақ өнімі нормаларының орындалуын бақылау ведомостері, мәзірлер, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттары, құжаттар, өнім берушіде қызмет көрсетуді бастамас бұрын келіп түсетін өнімнің сапасын растайтын (жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы) ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалар бар. Қызметкер кез келген себеппен жұмыстан шығарылған жағдайда өнім беруші конкурстық құжаттамада мәлімделген санаттан төмен емес қызметкерді бұйрықпен ауыстырады 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.

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	17895951-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Номер лота	88284263-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	15515105.2	
Всего воспитанников и обучающихся	1154	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	574	
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	574	628.6
из них 1-4 классы	574	628.6
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 в КГУ «Общеобразовательная школа №229» управления образования г.Алматы 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. В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовую согласно

Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды: • Пирожки печенные из пресного, сдобного теста (самса с мясом, сыром) 100гр – 350 тенге • Учпучмак с курицей 100гр – 350 тенге • Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем 100гр – 250 тенге • Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой 100гр – 250 тенге • Булочка домашняя 100гр – 250 тенге • Ватрушка 120гр – 350 тенге • Коржик 100гр – 250 тенге • Кекс творожный 100гр – 300 тенге • Песочник с сахаром 80гр – 200 тенге • Песочник с творогом 100гр – 250 тенге • Запеканка из творога 200гр – 350 тенге • Пудинг из творога 220гр – 350 тенге • Кисель с витамином С 200гр -100 тенге • Компот из смеси сухофруктов 200гр -100 тенге • Компот – 200гр – 100 тенге • Компот из сухофруктов 200гр – 100 тенге • Компот из плодов шиповника (витаминный) 200гр – 100 тенге • Чай с молоком 200гр – 100 тенге • Чай с сахаром 200гр – 100 тенге • Вода без газа 0,5л – 150 тенге • Вода без газа 0,5л – 200 тенге • Сок натуральный 0,2л – 250 тенге При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фискации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизции в образовании, утвержденным Приказом Министерства просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года №456. 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 комиссии 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. При доставке блюд с базовой организации школьного питания в столовую и буфет КГУ «Общеобразовательная школа №229 Управления образования города Алматы используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся 1-4 классов: для первой смены: в 9 ч 35 мин, 09 ч 50 мин., 11 ч 25 мин., 11 ч 40 мин., для детей обеспечивающихся питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25.01.2008г.: для первой смены 11 ч 25 мин., График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования Батырхановой Макпал Сырымовной. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков и бутылированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и пределах средней цены на услуги (питание на одного обучающегося). Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.00 мин до 15.00 мин. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Батырхановой Макпал Сырымовне 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 с 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. Для отдельных категорий учащихся (разные виды заболеваемости) организуется щадящее

(диетическое) питание. В организациях создаются обучающимся необходимые условия необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой. 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 должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотр работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты на приготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей продукции (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. В случае увольнения работника по любой причине Поставщик приказом производит замену работника не ниже заявленной категории в конкурсной документации Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующим 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.