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	17968504-1	
Конкурстың атауы	№3 КСШ орта мектебі оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін сатып алу	
Лот №	88492628-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	6691063.68	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1622	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	784	
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	784	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 ауданының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «№3 Қарғалы орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға деген жас ерекшеліктеріне сәйкес физиологиялық қажеттіліктеріне сай ұтымды тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады.Қызмет көрсетуші ас блогы мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ әзірлеу технологиясын, өнімдерді салуды, порциялардың шығу нормаларын сақтауды, білім алушыларға өнімдер мен тағамдарды беруді және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу ережелерінің сақталуын қамтамасыз етеді.Қызмет көрсетуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді.Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурстық

құжаттаманың техникалық ерекшелігінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім беру жүйесімен біріктірілген ақпараттық платформа арқылы не 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 мектеп асханасында оқушылардың тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызмет сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді.Қызмет көрсетуші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналын (бракераж) жүргізуі үшін жағдай жасайды.Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша ұсынады (тағамдардың фотосуреттері бар мәзір, атауы, бағасы).Қызмет көрсетуші ас блогына тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сарапшы топтардың кіруін қамтамасыз етеді.Тағамдардың, тамақ өнімдері мен аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс. Оқу процесі кезінде білім алушыларға ыстық тамақ беріледі: бірінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақытын және (немесе) үзілісін көрсету), екінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақытын және (немесе) үзілісін көрсету).Білім алушылар 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 аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 08:30 – 17:00 аралығында жүзеге асырылады.Қызмет көрсетуші ай сайын _____ (орта білім беру ұйымының басшысына (бар болса) тегі, аты, әкесінің аты) мынадай мәліметтерді ұсынады: – білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып; – конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сапалық және сандық құрамының сәйкестігі туралы.Қызмет көрсетуші міндетті түрде Тапсырыс берушімен халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін бекітеді.Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Кейбір өнімдерді, тағамдар мен аспаздық өнімдерді басқалармен алмастыру халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жүзеге асырылады.Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтандыру ұйымдастырылады.Қызмет көрсетуші дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялығының сәйкестігі үшін ас блоктарында тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталардың) болуын қамтамасыз етеді.Тағамдардың раскладкасы, шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы туралы толық ақпарат және оның тағамдық құндылығы (ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер мөлшері) және әрбір тағамның (аспаздық өнімнің) және жиынтығындағы әрбір ас ішудің энергетикалық құндылығы (калориялығы) көрсетілген тағамдар картотекасын пайдалана отырып, тамақ әзірлеу жүргізіледі.Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.Ас блогында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама тұрақты түрде болады (журналдарды атап өту: тез бұзылатын тағам өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы, «С-

витаминдеу» журналы, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы жұмыскерлерін тексеру нәтижелерінің журналы, бір айдағы тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау ведомости, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тағам өнімдеріне арналған кіріс құжаттары, түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы).Қызмет көрсетушінің қызмет көрсетуді басталар алдында жұмысқа рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкеріне арналған медициналық кітапшалары болады.Қызмет көрсетуші қызмет көрсетуді басталар алдында өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тиісті растайтын құжаттары бар жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) ұсынады.Қызмет көрсетуші 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 қызмет көрсету процесінде олардың 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 үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме, я 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 белгіленген тәртіппен жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) не сериялық өндіріс өніміне берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың белгіленген үлгідегі түпнұсқасы не көшірмесі немесе уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі 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	17968504-1	
Наименование конкурса	Закупка услуг по организации питания учащихся средний школы КСШ №3	
Номер лота	88492628-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	6691063.68	
Всего воспитанников и обучающихся	1622	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	784	
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	784	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 Коммунальное государственное учреждение «Каргалинская средняя школа №3» государственного учреждения «Отдел образования по Жамбылскому району Управления образования Алматинской области» 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).