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	17968690-1	
Конкурстың атауы	Т. Рысқұлов атындағы орта мектеп оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтерін сатып алу	
Лот №	88494091-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	5171919.12	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1466	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	606	
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	606	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 басқармасының Жамбыл ауданы бойынша білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «При интернаты бар Тұрар Рысқұлұлы атындағы орта мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде балаларды тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға деген жас ерекшеліктеріне сай физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес келетін 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 дайындау технологиясының, өнімдерді салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға өнімдер мен тағамдарды босатуды 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 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) күн сайын бағалары, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір орналастырылады, ата-аналарды мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызмет сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау функционалы қарастырылады.Қызмет көрсетуші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналын (бракераждық) 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 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сарапшылар топтарының ас блогына 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 болуға тиіс. Оқу процесі кезеңінде білім алушыларға ыстық тамақ беріледі: бірінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақыты және (немесе) үзілістер көрсетілсін), екінші ауысым үшін _____, _____, _____, _____ (уақыты және (немесе) үзілістер көрсетілсін).Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану 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 ұйымы басшысının тегі, аты, әкесінің аты (бар болған жағдайда)) мынадай мәліметтерді ұсынады: – сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; – конкурс кезеңінде ол көрсеткен ас блогы жұмыскерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы.Қызмет көрсетуші халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімдердің ассортименттік тізбесін Тапсырыс берушімен міндетті түрде бекітеді.Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес болуға тиіс. Кейбір өнімдерді, тағамдар мен аспаздық өнімдерді басқаларымен 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 сәйкестігін қамтамасыз ету үшін ас блоктарында тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталардың) болуын қамтамасыз етеді.Тамақ дайындау өнімдердің салмағы (салынуы), тағамдардың 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 тамақтанудың әрбір ретінің жиынтықтағы энергетикалық құндылығы (калориялығы) көрсетілген тағамдар картотекасын пайдалана отырып 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 көрсету: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы, «С-витаминизациялау» журналы, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы жұмыскерлерін тексеру нәтижелері журналы, бір ай үшін тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне арналған кіріс құжаттар, 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 жұмысқа рұқсаты бар ас блогының әрбір жұмыскеріне арналған медициналық кітапшалары болады.Қызмет көрсетуші қызмет көрсетуді басталар алдында өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тиісті растайтын құжаттармен бірге жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) ұсынады.Қызмет көрсетуші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтардың ақаусыздығын және уақтылы мемлекеттік тексеруден өткізілуін (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 құрайтын болса, онда жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен 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	17968690-1	
Наименование конкурса	Закупка услуг по организации питания учащихся средней школы имени Т.Рыскулов	
Номер лота	88494091-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в теңге без учета НДС:	5171919.12	
Всего воспитанников и обучающихся	1466	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	606	
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	606	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 Коммунальное государственное учреждение Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа имени Турара Рыскулова с пришкольным интернатом» 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).