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	17892105-1	
Конкурстың атауы	«Еңбекшіқазақ ауданының орта мектептерінен аз қамтылған отбасылардан шыққан, жетім, жартылай жетім, көп балалы отбасылардан шыққан орта білім беру ұйымдарының білім алушыларына орта білім беру ұйымдарында оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (159 ерекшелік бойынша (басқа да қызметтер мен жұмыстарды төлеу) 1-4 сыныптар, 148 оқушы, 163 ерекшелік бойынша (Жалпыға міндетті орта білім беру қорының шығындары) 5-11 сыныптар, 15 оқушы — Абай Қарасай ОМ)»	
Лот №	85945160-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	6182785.6	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	330	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	148	
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	148	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

«Абай Қарасай» ОМ балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергия бойынша жас ерекшеліктеріне сәйкес физиологиялық қажеттіліктерге сай рационалды тамақпен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушылардың тамақтануы асханада жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші асблок пен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тағамды дайындау 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 асблокта, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды сату конкурс құжаттамасына қойылатын техникалық ерекшелік 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 оқушылардың мектеп асханасында тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, оқушылар мен олардың ата-аналарының қызмет сапасына, мәзірдің сәйкестігіне баға беру 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) жүргізу үшін жағдай жасайды. Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын жедел түрде немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша ұсынады (тағамдардың фотосы бар мәзір, атауы, бағасы). Қызмет көрсетуші тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сарапшы топтардың асблокқа 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 болуы тиіс. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға ұсынылады: бірінші ауысым үшін 08:35, 09:25, 10:30, 11:10 (уақыты және (немесе) үзілісі көрсетілсін), екінші ауысым үшін 14:20, 14:20, 14:20, 14:20 (уақыты және (немесе) үзілісі 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 кулинарлық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату сағат 08:30 – 17:00 аралығында жүзеге асырылады. – сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; – ол конкурс кезеңінде көрсеткен асблок жұмыскерлерінің 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 болуы тиіс. Кейбір 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 санаттары көрсетілсін) жұмсақ (диеталық) тамақтандыру ұйымдастырылады. Қызмет көрсетуші қызмет көрсету технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялығының сәйкестігі үшін асблоктарда тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді. Тағам дайындау өнімдердің салынғанын, тағамдардың шығуын, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтерді, әрбір тағамның құрамы туралы толық ақпаратты және оның тағамдық құндылығын (ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер мөлшерін) және әрбір тағамның (кулинарлық өнімнің) және әрбір тамақтанудың жиынтығындағы энергетикалық құндылығын (калориялығын) көрсететін тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. Асхана асблогында тағамдар мен кулинарлық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз жөніндегі жұмысты өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Асблокта 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 бракераж журналы, «С-витаминизациялау» журналы, тағамдар мен кулинарлық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, асблок жұмыскерлерін қарап-тексеру нәтижелерінің журналы, ай сайын тағам өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомости, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өніміне түсетін құжаттар, түсетін тамақ өнімінің 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 әрбір асблок жұмыскерінің 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 қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын 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 үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме, болмаса белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың уәкілетті ұйым растаған көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан да көп бірлікті құраса, онда жеткізілетін көлемге белгіленген тәртіппен берілген (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме, болмаса уәкілетті ұйым растаған «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың 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	17892105-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования учащимся средних школ Енбекшиказахского района из числа из малообеспеченных семей, сиротам, полусиротам, из многодетных семей (по специфике 159 (оплата прочих услуг и работ) 1-4 классах 148 кол-во учащихся, по специфике 163 (затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования) 5-11 классах 15 кол-во учащихся (сш. Абай Карасай).	
Номер лота	85945160-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в теңге без учета НДС:	6182785.6	
Всего воспитанников и обучающихся	330	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	148	
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	148	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 СШ Абая Карасай 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 08:35, 09:25, 10:30, 11:10 (указать время и (или) перемены), для второй смены в 14:20, 14:20, 14:20, 14:20, (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. – 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).