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	17880621-1	
Конкурстың атауы	Еңбекшіқазақ ауданының орта мектептеріндегі аз қамтылған отбасылардан шыққан, жетім, жартылай жетім, көпбалалы отбасылардың оқушыларына орта білім беру ұйымдарындағы білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері (159-ерекшелік бойынша (басқа да қызметтер мен жұмыстарды төлеу) 1-4 сыныптарда 195 оқушы, 163-ерекшелік бойынша (Жалпыға бірдей міндетті орта білім беру қорының шығындары) 5-11 сыныптарда 50 оқушы (Жексембеков атындағы орта мектебі)).	
Лот №	85944494-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	9293144	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	558	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	195	
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	195	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

Жексембеков атындағы орта мектебінде балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға деген жас ерекшеліктеріне сәйкес физиологиялық қажеттіліктеріне сай рационалды тамақпен қамтамасыз ету болып табылады.Білім алушылардың тамақтануы асханада жүзеге асырылады.Қызмет көрсетуші ас блогы мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, өнімдерді салудың, порциялардың шығу нормаларының, өнімдер мен тағамдарды білім алушыларға босатудың

және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылаудың, оларды сақтау және өткізу қағидаларының 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 сату конкурс құжаттамасына қойылатын техникалық ерекшеліктің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде мектеп асханасына оқушылардың келуін есепке алу және фискализациялау білім беру жүйесімен біріктірілген ақпараттық платформа арқылы немесе білім беру жүйесі арқылы жүзеге асырылады.Платформада (жүйеде) күн сайын бағалары, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір орналастырылады, ата-аналарды оқушылардың мектеп асханасында тамақтануы туралы автоматты түрде хабардар ету, оқушылардың және олардың ата-аналарының қызметтер сапасына, мәзірдің сәйкестігіне баға беру жөніндегі функционал көзделеді.Қызмет көрсетуші білім беру ұйымының халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес 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 тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссиялардың, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының ас блокқа 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 кезінде ыстық тамақ білім алушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін 08:35, 09:25, 10:30, 11:10 (уақыты және (немесе) үзілістері көрсетілсін), екінші ауысым үшін 14:20, 14:20, 14:20, 14:20 (уақыты және (немесе) үзілістері 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.– білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; – ол конкурс кезеңінде көрсеткен 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 болуы тиіс. Кейбір өнімдерді, тағамдар мен аспаздық өнімдерді басқаларымен алмастыру ерекше жағдайларда, халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаты көрсетілсін) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады.Қызмет көрсетуші дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығының сәйкестігі үшін ас блоктарында бірыңғай картотеканың (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді.Тамақ дайындау өнімдердің салынсын, 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 (аспаздық өнімнің) және жиынтығындағы әрбір тамақтанудың энергетикалық құндылығын (калориялылығын) көрсететін тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі.Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз жөніндегі жұмысты өндіріс меңгерушісі қамтамасыз

етеді.Ас блогында үнемі халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болады (журналдарды тізбектеу: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы, «С-витаминдеу» журналы, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы жұмыскерлерін қарап-тексеру нәтижелерінің журналы, бір айға тамақ өнімдерінің нормаларын орындауды бақылау ведомости, мәзір, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне арналған кіріс құжаттар, 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 ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа жіберілген 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 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, не 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 жеткізілетін көлемге белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі, не уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне берілген сертификат 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	17880621-1	
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 195 кол-во учащихся, по специфике 163 (затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования) 5-11 классах 50 кол-во учащихся (сш. Жексембекова).	
Номер лота	85944494-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в теңге без учета НДС:	9293144	
Всего воспитанников и обучающихся	558	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	195	
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	195	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 имени Жексембеков 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).