

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	17844225-1	
Конкурстың атауы	1-4 сынып оқушыларын ыстық тамақпен қамтамасызтне	
Лот №	87845830-КпОПОЗ	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	307000	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	9	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	9	
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	9	600
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 облысы басқармасының Мақаншы ауданының білім бөлімінің "Бугыбай негізгі мектебі" КММ үшін бірауысымда 1-4 сынып оқушыларына (9оқушы) ыстық тамақ беруді ұйымдастыру бойынша қызметтер (ыдыс-аяқты арнайы контейнерлерде-термоконтейнерлерде жеткізу). Балалардың тамақтануын ұйымдастырудағы негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға жасына байланысты физиологиялық қажеттіліктерге сәйкес келетін ұтымды тамақтанумен қамтамасыз ету болып табылады. - Білім алушыларды тамақтандыру асханаға бейімделген үй-жайда жүзеге асырылады қызметті жеткізуші ас блогының (жалға алынатын/меншікті) және оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, 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. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық

актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының дайын тағамның сапасын бақылау журналын (бракераж) жүргізу 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). - Өнім беруші тамақ сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақ сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтардың ас блогына (жалға алынатын/меншікті) кіруін қамтамасыз етеді тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтыну қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, технологиялары мен дайындау шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс. - "Буғыбай негізгі мектебі" КММ-нің бейімделген асханасына базалық тамақтандыру ұйымынан ыдыс-аяқ жеткізілген жағдайда тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін мамандандырылған сыйымдылықтар (термоконтейнерлер) пайдаланылады (сыйымдылықтардың сертификаты болуы және қауіпсіздік талаптарына сәйкес келуі тиіс). - Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін үлкен үзіліс кезінде. - Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі белгіленген бекітілген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді.

Қызметкөрсетуші ая сайын мектеп директорына мәлімет береді: білім алушылар үшін олардың сапасымен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; конкурске жеңіп көрсеткен ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы.

Өнім беруші Тапсырыс беруші халықтың санитариялық эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименті тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек.

Халықтың санитариялық эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес кейбір өнімдерді,

тағамдардың және аспаздық бұйымдардың басқаларына ауыстыру ерекше жағдайларда жүзеге асырылады. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану (қажет болған жағдайда жазбаша өтінімі бойынша) ұйымдастырылады. Қызметкөрсетуші тамақ дайындау технологиясын сақтау және дайындағандардың калориялылығына сәйкестігі үшін тамақ блоктарында тамақ дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді.

Тамақ дайындау тағамдардың орналасуы, тағамдардың шығуы,

тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтер,

әр тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздар, майлар, көмірсулар, витаминдер құрамы) және әр тағамның және әр тағамның энергетикалық құндылығы (аспаздық өнімнің) (калориялылығы)

туралы толыққанды көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі бірге. -

Ас блогында халықтың санитариялық

эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үнемі қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің,

дайындағандардың бракераждарының журналдарын,

ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналын,

тағамдардың витаминдеуді жүргізу журналын,

дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталарды,

тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, мәзірді, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын,

тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, азық-түлік өнімдеріне келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасы

(жүк құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық

санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы және басқалар).

Қызметкөрсетуші бастамас бұрын өнім беруші де жұмыс істеугер ұқсаты бар ас блогының әрбір қызмет

2 / 7 керінеарналған медициналық кітапшалар, халықтың санитариялық эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес жетекшілік ететін органның рұқсаты/қорытындысы бар.

Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, санитарлық техникалық жабдықтармен мұқамал болмаған кезде өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді. № Мектеп жабдықтарының атауы Саны (дана)
Жабдықтаушыдан жабдықтың атауы Саны (дана) Қосымша мәліметтер
1 Асхана үстелі 1 Қолда бар
2 Орындықтар 1 Қолда бар
3 Дайынтағамдарды таратуға арналған үстел 1 Қолда бар
4 Электр шайнек 1 Қолда бар
5 1 тағамнан тұратын табақ 5 Орындаушыдан
6 2 табаққа арналған табақ 5 Орындаушыдан
7 Сусындарға арналған Кружка 5 Орындаушыдан
8 Шайқасық 5 Орындаушыдан
9 Ас қасық 5 Орындаушыдан
10 Шанышқы 5 Орындаушыдан
11 Нан/нан өнімдерін кесуге арналған тақта 1 Орындаушыдан
12 Нан/нан кесетін пышақ 1 Орындаушыдан
13 Ірімшік/ май /ірімшік өнімдерін кесуге арналған тақта 1 Орындаушыдан
14 Ірімшік/ май /ірімшік кесетін пышақ / 1 Орындаушыдан
15 Жемістерді кесуге арналған тақта 1 Орындаушыдан
16 Жемістерді кесуге арналған пышақ 1 Орындаушыдан
17 Дайынтағамдарды таратуға арналған шөміштер/қасықтар/қысқыштар 1/1/1 Орындаушыдан
Қызмет көрсету мерзімі: Шарт күшіне енген күннен бастап және 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін. Жеткізу орны: Абай облысы, Мақаншы ауданы, Бұғыбай ауыл

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	17844225-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания учащихся с 1-4 класс	
Номер лота	87845830-КпОПОЗ	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	307000	
Всего воспитанников и обучающихся	9	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	9	
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	9	600
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

Услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классов (9учащихся) на одну смену (доставка блюд в специальных емкостях-термоконтейнерах) для КГУ "Бугыбайская основная школа" Основными целями и задачами при организации питания детей являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. - Питание обучающихся осуществляется в приспособленном помещении для столовой Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока (арендуемого/собственного) 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. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (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 (арендуемого/собственного) 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. - В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в приспособленную столовую КГУ «Бугыбайская основная школа» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры (емкости должны иметь сертификат и соответствовать требованиям безопасности). - Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: (5 учащихся). - График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному утвержденному режиму питания. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы 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 (в случае необходимости по письменной заявке). - 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. - В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие). - У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе, разрешение/заключения курирующего органа согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на автотранспорт для подвоза горячего питания. - При отсутствии в организации образования необходимого технологического, санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

№ Наименование оборудования школы Кол-во(штук) Наименование оборудования от поставщика Кол-во(штук) Доп.сведения

1	Стол обеденный	1	В наличии	2
1	Скамейка	1	В наличии	3
1	Стол для раздачи готовых блюд	1	В наличии	4
1	Чайник электрический	1	В наличии	5
1	Тарелка по 1 блюду	5	От поставщика	6
1	Тарелка под 2 блюдо	5	От поставщика	7
1	Кружка под напитки	5	От поставщика	8
1	Ложка чайная	5	От поставщика	9
1	Ложка столовая	5	От поставщика	10
1	Вилка	5	От поставщика	11
1	Доска для нарезки хлеба/хлебобулочных изделий	1	5	

/ 7 От поставщика 12 Нож для нарезки хлеба/хлебобулочный изделий 1 От поставщика 13 Доска для нарезки сыров/ масла сливочного /сырных изделий 1 От поставщика 14 Нож для нарезки сыров/ масла сливочного /сырных изделий / 1 От поставщика 15 Доска для нарезки фруктов 1 От поставщика 16 Нож для нарезки фруктов 1 От поставщика 17 Половники/ложки/щипцы для раздачи готовых блюд 1/1/1 От поставщика

Срок оказания услуг: Со дня вступления в силу Договора и по 31 декабря 2026 года. Место поставки: область Абай, район Маканшы, село Бугыбай Услуги по организации горячего питания учащихся 1-4 классов (бучащихся) на одну смену (доставка блюд в специальных емкостях-термоконтейнерах) для КГУ "Бугыбайская основная школа" Основными целями и задачами при организации питания детей являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. - Питание обучающихся осуществляется в приспособленном помещении для столовой Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока (арендуемого/собственного) 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. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (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 (арендуемого/собственного) 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. - В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в приспособленную столовую КГУ «Бугыбайская основная школа» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры (емкости должны иметь сертификат и соответствовать требованиям безопасности). - Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: (5 учащихся). - График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному утвержденному режиму питания. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы 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 (в случае необходимости по письменной заявке). - 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 6

/ 7 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. - В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие). - У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе, разрешение/заключения курирующего органа согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на автотранспорт для подвоза горячего питания. - При отсутствии в организации образования необходимого технологического, санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

№	Наименование оборудования	школы	Кол-во(штук)	Наименование оборудования	от поставщика	Кол-во(штук)	
Доп.сведения	1 Стол обеденный	1 В наличии	2 Скамейка	1 В наличии	3 Стол для раздачи готовых блюд	1 В наличии	
4 Чайник электрический	1 В наличии	5 Тарелка по 1 блюдо	5 От поставщика	6 Тарелка под 2 блюдо	5 От поставщика	7 Кружка под напитки	5 От поставщика
8 Ложка чайная	5 От поставщика	9 Ложка столовая	5 От поставщика	10 Вилка	5 От поставщика	11 Доска для нарезки хлеба/хлебобулочных изделий	1 От поставщика
12 Нож для нарезки хлеба/хлебобулочных изделий	1 От поставщика	13 Доска для нарезки сыров/масла сливочного /сырных изделий	1 От поставщика	14 Нож для нарезки сыров/масла сливочного /сырных изделий	1 От поставщика	15 Доска для нарезки фруктов	1 От поставщика
16 Нож для нарезки фруктов	1 От поставщика	17 Половники/ложки/щипцы для раздачи готовых блюд	1/1/1 От поставщика				

Срок оказания услуг: Со дня вступления в силу Договора и по 31 декабря 2026 года. Место поставки: область Абай, район Маканшы , село Бугыбай