

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	17760997-1	
Конкурстың атауы	Оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру бойынша қызметтер	
Лот №	87886950-КпОПО2	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	357480	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	21	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	8	
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	2	895
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	6	805
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

"Ново-Ильинская негізгі орта мектебі" КММ-де балаларды тамақтандыруды 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 мектеп ғимаратында Шемонаиха ауданы, Ново-Ильинка ауылы, Центральная к-сі, 92 үй (білім алушыларды тамақтандыру ұйымдастырылатын орынды асханада және (немесе) буфетте көрсету) мекенжайы бойынша жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ас блогы мен оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау, азық-түлік салу технологиясының, 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. Ыдыс-аяқтарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурстық құжаттамаға қойылатын

техникалық тапсырма талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтануды ұйымдастыру кезінде білім алушылардың білім беру жүйесімен интеграцияланған ақпараттық платформа арқылы немесе білім беру жүйесі арқылы мектептердің асханасына баруын есепке алу және фискалдау жүзеге асырылады. Платформада (жүйеде) күн сайын бағалар, тағамдардың фотосуреттері көрсетілген мәзір орналастырылады, мектеп асханасында оқушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызмет көрсету сапасын, мәзірдің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді. 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). Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, технологиялары мен дайындау шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс. "Ново-Ильинская негізгі орта мектебі" КММ асханасына және (немесе) буфетіне мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан ыдыс-аяқ жеткізілген жағдайда тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін мамандандырылған көлік және сыйымдылықтар (термоконтейнерлер) пайдаланылады, сондай-ақ бір реттік ыдыс-аяқ (оны пайдаланғаннан кейін қызмет көрсетуші кәдеге жаратады) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін 10.25-тен 10.45-ке дейін (уақытты және (немесе) өзгерістерді көрсету), екінші ауысым үшін ____, ____, ____, ____ (көрсету уақыт және (немесе) өзгеріс). Жазғы мектеп жанындағы лагерь қызметі кезеңінде ____, ____, ____, ____ (тамақтану уақыты мен атауын көрсетіңіз). Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы Э.Б. Исаева бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді (басшының тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) көрсетілсін). Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу ____ сағатта (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету) жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ай сайын Э. Б. Исаеваға (Тегі, Аты, Әкесінің аты (бар болса) орта білім беру ұйымының басшысына) мәліметтер ұсынады: - білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; - конкурс кезеңінде 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 ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек. Кейбір өнімдерді, тағамдарды және аспаздық бұйымдарды басқаларына ауыстыру халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жүзеге асырылады. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Қызмет көрсетуші тамақ дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігі үшін тамақ блоктарында тамақ дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді. Тағамды дайындау тағамның орналасуы, тағамның шығымы, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әр тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майдың, көмірсулардың, витаминдердің құрамы) және әр тағамның (аспаздық өнімнің) және әр тағамның энергетикалық құндылығы (калориялылығы) туралы толық ақпарат көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. жиынтықтар. Қызмет көрсетуді бастамас бұрын жеткізушіде ас блогының әрбір қызметкеріне

жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалар бар. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен бірге ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған кезде Өнім беруші олардың қызмет көрсету процесінде болуын қамтамасыз етеді. Тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тауарларды отандық өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші отандық өндірілген тамақ өнімдерінің кемінде 60% (алпыс пайызы) сатып алады. Бұл ретте отандық өндірістегі азық-түлік өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгінің түпнұсқасы немесе көшірмесі не Уәкілетті ұйым куәландырған белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауарының шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан да көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгінің түпнұсқасы немесе көшірмесі не куәландырылған көшірмесі ұсынылады Уәкілетті ұйым "СТ-KZ"тауарының шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі, жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген).

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	17760997-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации горячего питания учащихся	
Номер лота	87886950-КпОПО2	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	357480	
Всего воспитанников и обучающихся	21	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	8	
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	2	895
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	6	805
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 КГУ «Ново-Ильинская основная средняя школа» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в здании школы по адресу Шемонаихинский район, с.Ново-Ильинка, ул.Центральная дом 92 (указать место, где будет организовано питание обучающихся, в столовой и (или) в буфете). 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 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). 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 столовую и (или) буфет КГУ «Ново-Ильинская основная средняя школа» используются специализированный транспорт и емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры, также используется одноразовая посуда (которая после использования утилизируется поставщиком услуги). Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены с 10.25 до 10.45 (указать время и (или) перемены), для второй смены в _____, _____, _____ (указать время и (или) перемены). В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется в _____, _____, _____, _____ (указать время и наименование приема пищи). График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования Исаевой Э.Б. (указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя). 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 _____ часы (указать время работы столовой и (или) буфета). Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Исаевой Э.Б. (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. 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).