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	17955351-1	
Конкурстың атауы	Білім алушыларды тамақпен қамтамасыз ету және ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
Лот №	82028958-КпОПО3	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	300000	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	77	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	16	
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
учащиеся 1-4 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	5	738
учащиеся 5-9 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	8	909
учащиеся 10-11 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	3	968
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

"Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің білім басқармасы" коммуналдық мемлекеттік мекемесінің "Петропавл қаласының білім бөлімі" коммуналдық мемлекеттік мекемесінің "№ 13 орта мектеп" КММ-де балаларды тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тағамдық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес келетін ұтымды тамақтанумен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру" Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің білім басқармасы "коммуналдық мемлекеттік мекемесінің"Петропавл қаласының білім бөлімі" коммуналдық мемлекеттік мекемесінің "№ 13 орта мектеп " КММ асханасында 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. "№13 орта мектеп" КММ-де қызмет көрсетуші шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде асхананың ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатылған , онда тамақ дайындау жүзеге асырылады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейнебақылау (бейнекамералар) көзімен нақты уақыт режимінде тамақ дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесімен тіркелген материалдар білім беру ұйымдарында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін бұл жабдық өнім берушінің меншігінде қалады. Қызмет көрсетуші Қазақстан Республикасының Азаматтық кодексіне және салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханада төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді. Ыдыс-аяқтарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурстық құжаттамаға қойылатын техникалық тапсырма талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде Қазақстан Республикасы Білім Министрінің 2022 жылғы 14 қарашадағы № 456 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 30534 болып тіркелген) бекітілген Білім беру саласындағы ақпараттандыру объектілеріне қойылатын ең төменгі талаптарға сәйкес тіркеу және есептілік функциясы бар аппараттық-бағдарламалық кешен арқылы тегін тамақ алған білім алушыларды есепке алу жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық денсаулығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық бұйымдардың (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайларды қамтамасыз етеді. Қызмет көрсетуші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын және Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастыру үшін (тағамдардың фотосуреті бар мәзір, атауы, бағасы) ұсынады. Жеткізуші тамақ сапасын бақылау жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақ сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының ас блогына кіруін қамтамасыз етеді 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. Мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан «№ 13 орта мектеп» КММ-нің асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға: бірінші ауысым үшін 08.00-ден 13.05-ке дейін үзіліс сағаттарында: 08.45-08.50, 09.35-09.40, 10.25-10.35, 11.20-11.25, 12.10-12.15, екінші ауысым үшін 14.00-ден 17.50-ге дейін, үзіліс сағаттарында 14.25-14.30, 15.15-15.20, 16.05 17.00-17.05.17.50-17.55. сейсенбі, сәрсенбі, бейсенбі, жұма: 08.45-08.50, 09.35-09.40, 10.25-10.35, 11.20-11.25, 12.10-12.15, екінші ауысым үшін сағат 13.50-ден 18.15-ге дейін, үзіліс кезінде 14.45-14.50, 15.35-15.45, 16.25-16.35, 17.20-17.25, 18.10-18.15 сағатта беріледі. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы А.Қ. Қайсин бекіткен тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Буфет өнімдерін, оның ішінде шырындарды, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу кезінде бағаның өзгеруін енгізу ағымдағы кезеңдегі инфляция деңгейіне сәйкес және Мемлекеттік сатып алу порталында көрсетілетін қызметтерге (1-ші білім алушыға арналған тағамға) және (немесе) тауарларға орташа баға шегінде жүзеге асырылады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату сағат 09.00

18.00 дейін жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ай сайын мектеп директоры А.Қ. Қайсинге мәлімет береді: - білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын 2 / 8 құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; - конкурс кезеңінде көрсеткен ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Көрсетілетін қызметті беруші Тапсырыс беруші халықтың санитариялық 2 / 7 эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты қабылдау үшін қажетті жағдайлар жасалады. 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 (калориялығы) туралы толық ақпарат көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. жиынтықтар. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үнемі қажетті құжаттама бар (журналдар тізбесі: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, "С витаминдеу" журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы, Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары бір айдағы өнімдер, мәзірлер, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттары, құжаттар, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын (көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы) тұрақты түрде болады. Конкурсқа қатысу үшін әлеуетті өнім беруші білім беру ұйымдарында 150-ге дейін білім алушылардың-кемінде 1 аспазшы, 1 ас үй жұмысшысы есебіне сүйене отырып, бар екендігі туралы растайтын құжаттардың көшірмелерін қоса бере отырып, әлеуетті өнім берушінің біліктілігі туралы мәліметтерді ұсынады; 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 болмаған кезде Өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың, оның ішінде 110 орындық есебінен асхана ыдыстары мен аспаптардың болуын қамтамасыз етеді. Қызметті әлеуетті өнім беруші қызмет көрсету процесінде : 1) асханада ылғалды жинауды, оның ішінде едендерді жууды жүргізуге; 2) асхананың үй-жайын дезинсекциялауды, дератизациялауды жүргізуге; 3) Тапсырыс берушінің теңгеріміндегі асханадағы Жабдықтар (Негізгі құралдар) істен шыққан кезде, сондай-ақ асхананың үй-жайының жекелеген бөліктері мен элементтері сынған кезде міндеттенеді бұзушылықты өз есебінен жою;4) жаңа оқу жылына дайындық кезінде асхананың үй-жайына ағымдағы жөндеу жүргізу; 5) тапсырыс берушінің шот-фактураны ұсынуы бойынша асханада жылу мен электр энергиясын пайдаланғаны үшін, суық және ыстық сумен жабдықтау және су

бұру үшін, қатты тұрмыстық қалдықтарды әкеткені үшін Коммуналдық қызметтерге ақы төлеуге міндетті . Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының тамақ 3 / 8 өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиі

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	17955351-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации и обеспечению питанием обучающихся	
Номер лота	82028958-КпОПО3	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	300000	
Всего воспитанников и обучающихся	77	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	16	
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
учащиеся 1-4 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	5	738
учащиеся 5-9 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	8	909
учащиеся 10-11 классов из социально незащищенных и малообеспеченных семей	3	968
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 «Средняя школа № 13» коммунального государственного учреждения «Отдел образования города Петропавловска» коммунального государственного учреждения «Управление образования акимата Северо Казахстанской области» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой КГУ «Средняя школа № 13» коммунального государственного учреждения «Отдел образования города Петропавловска» коммунального государственного учреждения «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области» 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. В КГУ «Средняя школа № 13» поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534). Поставщик услуги 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 услуги предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на интернет-ресурсе 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. При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет КГУ "Средняя школа № 13" используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в в понедельник: с 08.00 до 13.05 часов в часы перемены: 08.45-08.50, 09.35-09.40, 10.25-10.35, 11.20-11.25, 12.10-12.15, для второй смены с 14.00 до 17.50 часов, в часы перемены 14.25-14.30, 15.15-15.20, 16.05-16.15, 17.00-17.05.17.50-17.55. Вторник, среда, четверг, пятница: 08.45-08.50, 09.35-09.40, 10.25-10.35, 11.20-11.25, 12.10-12.15, для второй смены с 13.50 до 18.15 часов, в часы перемены 14.45-14.50, 15.35-15.45, 16.25-16.35, 17.20-17.25, 18.10-18.15.. График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования Кайсиным А.К. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 9-00 до 18-00ч. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Кайсину А.К. 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 6 / 8 услуги 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. Для отдельных категорий учащихся (указать 6 / 7 категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание. В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой. 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). Для участия в конкурсе потенциальный поставщик предоставляет сведения о квалификации потенциального поставщика с приложением копий подтверждающих документов о наличии исходя из расчета до 150 обучающихся в организации образования –не менее 1 повара, 1 кухонного рабочего; 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 проверку (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, в том числе столовой посуды и приборов из расчета 110 посадочных мест. Потенциальный поставщик услуги в процессе оказания услуги обязуется : 1) проводить в столовой влажную уборку, в том числе мытье полов; 2) проводить дезинсекцию, дератизацию помещения столовой; 3) при выходе из строя оборудования (основных средств), находящегося в столовой на балансе Заказчика, а также поломки отдельных частей и элементов помещения столовой устранять поломку за свой счет;4) при подготовке к новому учебному году проводить текущий ремонт помещения столовой; 5) по предоставлению Заказчиком счет-фактуры, оплачивать коммунальные услуги за пользование в столовой тепло и электро- энергией, за холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, за вывоз твёрдо бытовых отходов . Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции