

всегобуча.

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.

Номер закупки	11909116-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации горячего питания обучающихся в организациях среднего образования для учащихся 1-4 классов	
Номер лота	65907068-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	3508800	
Всего воспитанников и обучающихся	104	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	40	
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		645
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	40	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	40	
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	40	645

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 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. 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 членов комиссий по 5 / 6 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. 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 9:00-17:00 часы (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет 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. 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 должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных 7 / 8 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 6 / 6 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. 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. Обязательный ежегодный ремонт школьной кухни в зависимости от потребности; - Необходимо заключить договор с соответствующими органами для ежемесячной оплаты счетов за коммунальные услуги и утилизации бытовых отходов.

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

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	11909116-1	
Конкурстың атауы	1-4 сынып балаларына арналған орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды ыстық тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
Лот №	65907068-КпОПО1	
Лоттың атауы	Балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	3508800	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	104	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны		
Категория	ҚР 25 қаңтардағы №64 ПП сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектептік тамақпен қамтамасыз етілетін балалар саны 2008 жылғы	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	40	645
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	40	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	40	
Категория	ҚР 25 қаңтардағы №64 ПП сәйкес мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен мектептік тамақпен қамтамасыз етілетін балалар саны 2008 жылғы	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	40	645

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 асханада 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. 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 сапасының 5 / 6 мониторингі жөніндегі комиссия мүшелерінің, тағамның сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтардың ас блогына кіруін қамтамасыз етеді тағамдардың, Тамақ өнімдері мен 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. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 9:00-17:00-де жүзеге асырылады (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету). Көрсетілетін қызметті беруші орта білім беру ұйымының басшысына ай сайын ұсынады) мәліметтер: - 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. 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 7 / 8 құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үнемі қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнім, дайын тағам бракераждарының журналдарын, ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу журналын, мәзірді, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталарды, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық 6 / 6 санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы және басқалар). 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. Қажеттілікке байланысты мектеп асханасын жыл сайынғы міндетті Жөндеу; - Коммуналдық қызметтер мен тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату үшін ай сайынғы төлемдерді төлеу үшін тиісті органдармен шарт жасасу қажет.