

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	5549044-1	
Конкурстың атауы	1-ші сынып оқушылары мен аз қамтылған отбасы балаларын және жаздық лагерь балаларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі	
Лот №	43167050-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	21397351.78	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	1877	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	361	
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	170	453.21
обучающихся в 1 классах	191	453.21
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

Маңғыстау облысының білім басқармасының Жаңаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «15 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесі балалардың тамақтануын ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тамақтық заттар мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес теңгерімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру асхана жүзеге асырылады. Қызметті жеткізуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, азық-түлік салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға азық-түлік пен тағамдардың босатылуын және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылады, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызметті

жеткізуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының дайын тағамның сапасын бақылау журналын жүргізуі үшін (бракераждық) жағдайлармен қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін (тағамның суреті бар ас мәзірі, атауы, бағасы) ұсынады. Өнім беруші тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялар (бракераждық), тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтар мүшелерінің ас блогына кіруін қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуі тиіс. Мектептегі тамақтанудың базалық ұйымынан Маңғыстау облысының білім басқармасының Жаңаөзен қаласы бойынша білім бөлімінің «№15 жалпы білім беретін мектеп» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды жеткізу жағдайында тиісті температураның сақталуын қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде білім алушыларға ыстық тамақ: бірінші ауысым үшін 08:45-11:30 сағат, екінші ауысым үшін 14:15-16:10 сағат. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі мектеп директоры Сарсенғалиев Салауат Садиховичтің бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін сатуға жағдай жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу 08.00-17.00 сағатта жүзеге асырылады (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақыты көрсетіледі). Өнім беруші ай сайын мектеп директоры Сарсенғалиев Салауат Садихович мынадай мәліметтер ұсынады: - білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; - конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Өнім беруші міндетті түрде шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір азық-түлікті, тағамдарды және аспаздық өнімдерді басқасына ауыстыру халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жол беріледі. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жеңіл (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Қызметті жеткізуші дайын тағамдарды дайындау технологиясын сақтау және калориялығына сәйкес болу үшін ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталар) болуын қамтамасыз етеді. Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жұмысын ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама (шикі өнімдердің, дайын тағамның бракераж журналдарын, ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу журналын, ас мәзірін, дайындалатын тағамдардың технологиялық картасын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды

(жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, ұсыныс-пікірлер кітабы және басқалар) атап көрсету) үнемі болуы тиіс. Өнім берушіде қызмет көрсету басталар алдында жұмыс істеуге рұқсаты бар ас блогының әрбір қызметкерінің медициналық кітапшалары болады. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен қоса жоспардың көшірмесін ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақытында мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Қызметтер көрсету кезінде әлеуетті өнім беруші келесі талаптардың орындалуын қамтамасыз етуі және оларды құжаттандыруы қажет (құжаттар тендерге қатысуға арналған тендерлік өтінімде болу керек): -Кассалық аппараты болу тиіс -Ас әзірлейтін бөлмеден шыққан қалдықтарды шығару және коммуналдық қызмет атқаруды төлеужәне арнайы жәшігі болу міндеттеледі - қоғамдық тамақтандыру қызметкерлердің әрқайсысына кемінде екі жиынтықпен арнайы киіммен және бас киіммен қамтамасыз ету. - Ыдыс-аяқ, жуғыш және дезинфекциялық құралдар, алғашқы медициналық көмек қобдишалары, өрт сөндіру жабдықтары жеткілікті мөлшерде болуы. - тамақты ұйымдастырған кезде тағаммен жанасатын материалдарға қойылатын қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін фарфор, қыш ыдыстар мен шыны ыдыстарды (табақтар, табақшалар, кеселер, стакандар) қолданыңыз. Ас құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), дайын тағамдарды әзірлеуге және сақтауға арналған құралдар тот баспайтын болаттан немесе гигиеналық қасиеттері ұқсас материалдардан жасалуы керек. - жиектері қиылған, жарықшақталған, эмалі ұшқан, деформацияланған ас құралдары мен ыдысты пайдалануға тыйым салынған, алюминий ас құралдары. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитарлық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған жағдайда өнім беруші қызмет көрсету процесінде олардың болуын қамтамасыз етеді. Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде отандық өндірістен кемінде 60% (алпыс пайыз) тамақ өнімдерін сатып алады. Бұл ретте, отандық өндірістің азық-түлік өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі не уәкілетті ұйым куәландырған белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі не Уәкілетті ұйым куәландырған, ұсынылған көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі 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	5549044-1	
Наименование конкурса	Услуги по обеспечению горячим питанием учащихся 1-х классов и детей из малообеспеченных семей и летнего лагеря	
Номер лота	43167050-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	21397351.78	
Всего воспитанников и обучающихся	1877	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	361	
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	170	453.21
обучающихся в 1 классах	191	453.21
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 учащихся Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №15» Отдела образования по городу Жанаозен Управления образования Мангистауской области 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 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 столовую и (или) буфет Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №15» Отдела образования по городу Жанаозен Управления образования Мангистауской области используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 08:45-11:30 часов, для второй смены в 14:15-16:10 часов. График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором школы Сарсенгалиев Салауат Садилович. 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 08.00-17.00 часы. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Сарсенгалиев Салауат Садилович 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. 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 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. 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. Потенциальный поставщик при оказании услуг должен обеспечить выполнение следующих требований и документально их подтвердить (документы должны содержаться в составе конкурсной заявки при участии в конкурсе) - Иметь кассовый аппарат; -Иметь собственный контейнер и обеспечивать вывоз мусора два раза в неделю. -Обеспечить работников пищеблока специальными одеждами и головными уборами не менее двух комплектов на каждого - Наличие достаточного количества посуды, моющих и дезинфицирующих средств, аптечек для оказания первой медицинской помощи, средств пожаротушения -При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности материалов. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. - Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия. 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).