

Приложение 2
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги по организации
питания обучающихся в
организации среднего образования

**Техническое задание
к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации
питания обучающихся в организации среднего образования**

- Питание производить согласно утвержденному перспективному меню на зимний период 2014-2015 учебный год
- Наличие разрешающих документов на осуществление данной деятельности, разрешение СЭС на организацию питания в организации среднего образования.
- наличие соответствующего профессионального образования (технолог, повар).
- наличие сертификата соответствия на оказание услуг в сфере общественного питания, выданный уполномоченным органом
- Наличие опыта в обеспечении детского питания в системе образования не менее 10-ти лет.
- наличие квалифицированных специалистов, работающих в сфере общественного питания образования не менее 5 лет и имеющих специальное профессиональное образование
- организация питания в школьной столовой детей-сирот и детей из малообеспеченных семей (из расчета 178,57 без учета НДС тенге в день на одного учащегося, 6 дней в неделю, кроме каникулярного времени и активированных дней)
- обеспечить столовую посудой, приборами, кухонным инвентарем в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания
- осуществлять контроль за своевременным прохождением работников столовой медицинских и профилактических осмотров (мед. книжки)
- наличие специального транспорта, обеспечивающего доставку продуктов питания, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение.

- Наличие санитарной книжки с санминимумом и отметками прививок материально- ответственного лица и остальных работников.
- Наличие спецодежды у персонала (на одного человека не менее 3 комплектов)
- Посуда должна быть фарфоровой, эмалированной или из нержавеющей стали, запрещается пользоваться алюминиевой, а также посудой с отбитыми краями. Наличие сертификата соответствия.

- Столовая посуда из расчета 3 комплекта на 1 посадочное место (тарелки глубокие, плоские, вилки, ложки (столовые и чайные), стаканы (бокалы), в соответствии с требованиями СанПиН, количество посадочных мест 250;

Микроволновая печь;

Разделочные столы – 2 шт.

- Предоставление сертификатов на всю продукцию, использованную для приготовления горячего питания с указанием срока годности.

- Оказываемые услуги должны выполняться в соответствии с требованиями ГОСТ и САНПИНу, правилами техники безопасности, противопожарными нормами.

- В случае производства товара в Республике Казахстан, предпочтение будет отдано отечественному товаропроизводителю.

- Потенциальный Поставщик для осуществления услуг по обеспечению горячим питанием должен быть зарегистрирован в Республике Казахстан, в городе Павлодар.

Школьная столовая находится в аренде с ГУ «Отделом Финансов города Павлодара» по 29.06.2015 года для организации питания учащихся, преподавательского и тех. персонала школы.

- Для осуществления организации питания учащихся, необходимо иметь договор имущественного найма (аренды) либо субаренды, передавать свои права и обязанности по договору аренды другому лицу (перенаем), только с письменного согласия Балансодержателя и согласования с Наймодателем с согласованием СЭС.

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на объект общественного питания горСЭС (школьной столовой по адресу Ак. Чокина 27).

- Наличие 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с методическими рекомендациями и утвержденного в горСЭС.

Дата

Подпись руководителя



Мамбетова М.К. М.П.

(указать Ф.И.О., должность)

