

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 27 г. Павлодара». Питание предоставляется 607 обучающимся, в том числе 75 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 2550000,00 тенге. (Два миллиона пятьсот пятьдесят тысяч) тенге 00 тиын с учетом НДС, 2276785,71тенге (Два миллиона двести семьдесят шесть тысяч семьсот восемьдесят пять тенге) 71 тиын без НДС. Стоимость питания на одного учащегося в день составляет 248,00 тенге с учетом НДС, 221,43 тенге без НДС.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «СОШ №27: г. Павлодара» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии,

Питание обучающихся осуществляется в столовой школы по адресу: г. Павлодар, ул. Павлова,17

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 обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.

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 ГУ «СОШ №27 г. Павлодара» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в столовой с 8.00 до 14.00 часов, для второй смены с 14.00 до 18.00 часов согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Асылывым Ж.С.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 8.00 до 18.00 часов

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Асылову Ж.С. сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

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 санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, 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 в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания.

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан.

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены несоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

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

Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.

Заявки потенциального поставщика не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан.

Дата

Директор школы _____

Асылыов Ж.С.



Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні немесе тауарларды жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні немесе тауарларды жеткізушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет. Осы техникалық «Павлодар қ.№27 жалпы орта білім беру мектебі» ММ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

Тамақтандыру 607 білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома 2550000,00 (Екі миллион бес жүз елу мың) теңге 00 тиын ҚҚС-ты, 2276785,71 (Екі миллион екі жүз жетпіс алты мың жеті жүз сексен бес) теңге 71 тиын ҚҚС-сыз 73 білім алушыға ұсынылады.

«Павлодар қ.№27 жалпы орта білім беру мектебі» ММ оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысында негізгі мақсаттары мен міндеттері жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру Павлодар қ., Павлов к, 17 жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитарлық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

«Павлодар қ.№27 жалпы орта білім беру мектебі» ММ асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Ж.С. Асыллов (басшының тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) көрсету) директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға сағат 8.00-14.00 дейін (уақытын және үзілісті көрсету), екінші ауысым үшін сағат 14.00-18.00 дейін (уақытын және үзілісті көрсету) ыстық тамақ ұсынылады.

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 8.00-18.00 дейін (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету) жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Жұмабек Сағдыұлы Асыллов тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелерінде міндетті түрде бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар 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 әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (тамақ өнімдерінің және азық-түлік шикізатының бракераждар, дайын аспаздық өнімдердің журналдарын, денсаулық журналын, тағамдарды витаминдеуді жүргізу, температура режимін, тоназытқыш жабдықтарын есепке алу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоназытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнділігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шығару орны көрсетіледі.

Тауарларға берілетін техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамаларын сипаттау функционалдық шектерді, техникалық сипаттама параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсатында тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуге тиіс.

Сатып алынатын өнімдер тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасының заңнамасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) тауар өндірушілерден сатып алады.

Тауарлардың әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

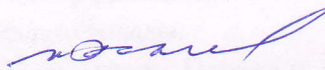
2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір тенге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

Күні

Білім беру ұйымы басшысының қолы



Ж.С. Асыллов

(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету)

М.О.

