

**Техническое задание
к конкурсной документации по выбору
поставщика услуги по организации питания обучающихся в
организациях образования Узункольского района.**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Российская СШ», КГУ «Бауманская СШ», КГУ «Белоглинская ОШ», КГУ «Чапаевская ОШ».

1. КГУ «Российская СШ» с. Тойсоган - количество получателей услуги 23 учащихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств, выделенная сумма: 91 080.00 (девятьсот одна тысяча восемьдесят тенге 00 тиын).
2. КГУ «Бауманская СШ» с. Бауманское – количество получателей услуги 15 учащихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств, выделенная сумма 59 400.00 (пятьдесят девять тысяч четыреста тенге 00 тиын).
3. КГУ «Белоглинская ОШ» с. Белоглинка – количество получателей услуги 8 учащихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств, выделенная сумма 31 680.00 (тридцать одна тысяча шестьсот восемьдесят тенге 00 тиын).
4. КГУ «Чапаевская ОШ» с. Речное – количество получателей услуги 16 учащихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств, выделенная сумма 63 360.00 (шестьдесят три тысячи триста шестьдесят тенге 00 тиын).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ «Российская СШ», КГУ «Бауманская СШ», КГУ «Белоглинская ОШ», КГУ «Чапаевская ОШ» 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 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.

Горячее питание обучающимся предоставляется, согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директорами школ.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 8.00ч до 16.00ч.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директорам школ сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Согласно Приказа Министерства здравоохранения РК от 16 августа 2017 года № 611 перспективное меню согласования не требует.

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.

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 индивидуальный предприниматель - поставщик услуги.

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 проверку (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% (восемидесяти 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.

25.10.2018г.

**Руководитель
ГУ «Отдел образования
Узункольского района»**


**Б. Дузенова**

**Ұзынкөл ауданының 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 тапсырмада «Ресей ОМ» КММ, «Бауман ОМ» КММ, «Белоглин НМ» КММ, «Чапай НМ» КММ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

1. «Ресей ОМ» Тойсоған а. - қызмет алушылардың саны 23 оқушы, бюджеттік қаражат есебіне тегін тамақтанумен қамтамасыз етіледі, бөлінген сома: 91 080.00 (тоқсан бір мың сексен теңге 00 тиын).
2. «Бауман ОМ» Бауман а. - қызмет алушылардың саны 15 оқушы, бюджеттік қаражат есебіне тегін тамақтанумен қамтамасыз етіледі, бөлінген сома: 59 400.00 (елу тоғыз мың төрт жүз теңге 00 тиын).
3. «Белоглин НМ» Белоглинка а. - қызмет алушылардың саны 8 оқушы, бюджеттік қаражат есебіне тегін тамақтанумен қамтамасыз етіледі, бөлінген сома: 31 680.00 (отыз бір мың алты жүз сексен теңге 00 тиын).
4. «Чапай НМ» Речное а. - қызмет алушылардың саны 16 оқушы, бюджеттік қаражат есебіне тегін тамақтанумен қамтамасыз етіледі, бөлінген сома: 63 360.00 (алпыс үш мың үш жүз алпыс теңге 00 тиын).

«Ресей ОМ» КММ, «Бауман ОМ» КММ, «Белоглин НМ» КММ, «Чапай НМ» КММ 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 асханада 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 бойнша 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.

Директор бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға ыстық тамақ ұсынылады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 8.00-ден 16.00-ге дейін жүзеге асырылады.

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

ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 бұйрығына сәйкес әлеуетті ас мәзірі келісуді талап етпейді.

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.

Көрсетілетін қызмет беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына 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, тоңазытқыш 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-шікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету).

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

Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнделігін 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;

25.10.2018 ж.

«Ұзынкөл ауданының білім беру бөлімі» ММ басшысы

Дүзенова **Б. Дүзенова**

