

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 тапсырмада Бұланды ауданы әкімдігі «Макинск қаласының мектеп-лицей»КММ (орта білім беру ұйымының атауын көрсету) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

Тамақтандыру 241 (санын көрсету) білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен бөлінетін сома 2 058 350 тенге 00 тиын сомасына (Екі миллион елу сегіз мың үш жүз елу тенге 00 тиын) (ҚҚС есебімен) білім алушыға ұсынылады.

Бұланды ауданы әкімдігі «Макинск қаласының мектеп-лицей»КММ (білім беру ұйымының атауын көрсету) оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру барысында негізгі мақсаттары мен міндеттері жас ерекшелігі бойынша тағам заттары мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2014 жылғы 29 желтоқсандағы № 179 бұйрығы № 179 бұйрығы «Білім беру объектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық қағидаларын бекіту туралы сәйкес тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады, оқушылар арасында тамақпен улану ды ескертуге және профилактика бағытталған.

Білім алушыларды тамақтандыру Бұланды ауданы әкімдігі «Макинск қаласының мектеп-лицей»КММ (білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру орны, асхана және (немесе) буфет) 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 бракераж журналына нәтижелерін жазу арқылы дайындалған тағамдарды тарату алдында күн сайын сынама алу бойынша медицина қызметкерінің жұмысына жағдай жасайды.

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.

Асханаға (білім беру ұйымының атауын көрсету) және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті

температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Бұланды ауданы әкімдігі «Макинск қаласының мектеп-лицей» КММ директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым және екінші ауысым үшін (уақытын және үзілісті көрсету) ыстық тамақ ұсынылады.

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

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Бұланды ауданы әкімдігі «Макинск қаласының мектеп-лицей» КММ директорына 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 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-пікірлерге 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.

Әлеуетті өнім берушінің 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 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.

Күні 27.02.2019ж

Бұланды ауданы әкімдігінің
«Макинск қаласының мектеп-лицей» КММ
Директоры

М.С.



А.Е.Темиргалиева

Приложение 3
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или
товаров по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

**Техническое задание к конкурсной документации
по выбору поставщика услуги по организации питания учащихся
общеобразовательной школы КГУ «Школа-лицей города Макинска» акимата
Буландынского района и воспитанников мини-центра при школе.**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в школе КГУ «Школа-лицей города Макинска» акимата Буландынского района.

Питание предоставляется 257 обучающимся, в том числе 82 за счет средств республиканского бюджета на сумму 2 058 350 тенге 00 тиын (Два миллиона пятьдесят восемь тысяч триста пятьдесят тенге 00 тиын, с учетом НДС) и 25 воспитанникам мини-центра при школе.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся и воспитанников КГУ «Школа-лицей города Макинска» акимата Буландынского района являются обеспечение детей рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, соблюдение Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179, направленных на предупреждение и профилактику пищевых отравлений среди обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется в столовой в соответствии с утвержденным меню.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в течение всего времени работы столовой и (или) буфета и завершатся не позднее, чем за час до окончания учебного процесса.

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 воспитанникам 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 используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой и второй смены согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором КГУ «Школы-лицей города Макинск» акимата Буландынского района.

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

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Директору КГУ «Школы-лицей города Макинска» акимата Буландынского района» 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 на соответствующие 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.

Дата 27.02.2019 год

Директор КГУ «Школа-лицей города Макинска»
акимата Буландынского района

М.П.



A.E. Temirgalieva

А.Е.Темиргалиева