


	Утверждаю: ГУ «Средняя общеобразовательная школа №26 города Павлодара»  Щербакова Л.А. Приказ № 597 о/д от 13.12.2019 г.
	Приложение 2 к Правилам организации питания обучающихся в организациях среднего образования

**Конкурсная документация
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся
в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»**

Организатор конкурса: **ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»,**

местонахождение заказчика: **Казахстан, Павлодарская область, г.Павлодар, ул.Семенченко,70**

БИН: **970440002259**

банковские реквизиты: **ГУ «Комитет казначейства Министерства финансов РК», ИИК:KZ02070103KSN4515000,БИК:ККМФКZ2А**

контактные телефоны: **+77182601920,+77182602114, +77054002481,**

электронный адрес: **scool26@mail.ru**

почтовый адрес: **Казахстан, Павлодарская область, индекс 140001, г.Павлодар, ул. Семенченко,70.**

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика услуги по организации питания обучающихся.

2. Сумма, выделенная для данного конкурса по приобретению услуг **5688900,00 (Пять миллионов шестьсот восемьдесят восемь тысяч девятьсот) тенге, по Специфике 163 - «Затраты Фонда всеобщего обязательного среднего образования», и 22455000,00 (Двадцать два миллиона четыреста пятьдесят пять тысяч) тенге, Специфике 159 - «Оплата прочих услуг и работ».**

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

- 1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно приложению 1 к настоящей конкурсной документации;
 - 2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги (с приложением перспективного меню, требуемого для обеспечения обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания) согласно приложению 3 к настоящей конкурсной документации;
 - 3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц по формам согласно приложениям 4, 5 к настоящей конкурсной документации;
 - 4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно приложению 6 к настоящей конкурсной документации;
 - 5) критерии выбора поставщика услуги согласно приложению 7 к настоящей конкурсной документации;
 - 6) Типовой договор согласно приложению 9 к настоящей конкурсной документации.
4. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере не менее

одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг, в одной из нижеперечисленных форм:

1) гарантийного денежного взноса, размещаемых на следующем банковском счете **БИН 970440002259, ИИК KZ710705034648412001, ГУ «Комитет Казначейства МФ РК» БИК ККМФКZ2А;**

2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: **Казахстан, Павлодарская область, г. Павлодар, ул.Семенченко,70 ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»** либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет бухгалтерии) пакет документов согласно пункту 22 Правил в срок до **12 часов 00 минут «10» января 2020 года.**

Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом, пронумерованном виде без исправлений и помарок. Последняя страница заявки заверяется подписью первого руководителя и скрепляется печатью.

Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

Приложение 1
к конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги
по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

Перечень категорий получателей услуги
Конкурс по ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств	Сроки оказания услуги	Место оказания услуги	Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге
1	2	3	4	5	6	7
1	ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»	1051	115	с 1 февраля 2020 года по 31 декабря 2020 года	Казахстан, Павлодарская область, г. Павлодар, ул.Семенченко, 70	5688900,00
2	ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара»	568	510	с 1 февраля 2020 года по 31 декабря 2020 года	Казахстан, Павлодарская область, г. Павлодар, ул.Семенченко, 70	22455000,00

13 декабря 2019 г.



Директор
М.П.

Щербакова Л.А.

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

Питание предоставляется 1051 обучающимся, в том числе **115** обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму **5688900,00** тенге.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара» 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 ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

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 в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в **в 9 ч. 25 м., 10 ч. 20 м. и 11 ч. 15 м.** – перемены по **15 минут**, для второй смены в **14 ч. 25 м.** – перемена **15 минут** согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Щербаковой Любовь Анатольевной.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется **с 8.00 до 17.00 часов**.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Щербаковой Любовь Анатольевне 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 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 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 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 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.

Поставщик должен иметь опыт работы на рынке услуг по организации питания детей школьного и дошкольного возраста не менее 5 лет.

Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента, применительно к услугам по организации школьного питания.

Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам школьного питания.

Наличие сертификата соответствия требованиям безопасности услуги общественного питания не менее 3 последних лет.

Наличие квалифицированных поваров школьного питания со специальным образованием.

Наличие диетолога.

Наличие кондитера со специальным образованием.

Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции.

Наличие 2-х недельного разработанного меню.

Ассортимент должен соответствовать СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.08.2017 года № 611.

Наличие плана производственного контроля.

Предоставить результаты производственного контроля аккредитованными лабораториями за последние 2 года.

Наличие посуды для обеспечения питанием детей для I,II,III блюд, салатов, хлебниц.

Наличие холодильников для различных видов продуктов и холодильного оборудования.
Наличие положительной характеристики - рекомендации с предыдущего места работы.

Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания 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;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

13 декабря 2019 г.



Директор
М.П.

Щербакова Л.А.

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

Питание предоставляется 568 обучающимся, в том числе **510** обучающимся за счет средств областного бюджета на сумму **22455000,00** тенге.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара» 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 ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

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 в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 26 города Павлодара» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в **9 ч. 25 м., 10 ч. 20 м. и 11 ч. 15 м.** – перемены по **15 минут**, для второй смены в **14 ч. 25 м.** – перемена **15 минут** согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Щербаковой Любовью Анатольевной.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется **с 8.00 до 17.00 часов**.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Щербаковой Любовью Анатольевне 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 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 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 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 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% (восемидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Поставщик должен иметь опыт работы на рынке услуг по организации питания детей школьного и дошкольного возраста не менее 5 лет.

Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента, применительно к услугам по организации школьного питания.

Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам школьного питания.

Наличие сертификата соответствия требованиям безопасности услуги общественного питания не менее 3 последних лет.

Наличие квалифицированных поваров школьного питания со специальным образованием.

Наличие диетолога.

Наличие кондитера со специальным образованием.

Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции.

Наличие 2-х недельного разработанного меню.

Ассортимент должен соответствовать СП «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16.08.2017 года № 611.

Наличие плана производственного контроля.

Предоставить результаты производственного контроля аккредитованными лабораториями за последние 2 года.

Наличие посуды для обеспечения питанием детей для I,II,III блюд, салатов, хлебниц.

Наличие холодильников для различных видов продуктов и холодильного оборудования.
Наличие положительной характеристики - рекомендации с предыдущего места работы.

Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания 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;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

13 декабря 2019 г.



Директор
М.П.

Щербакова Л.А.