

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 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 «Средней общеобразовательной школе-гимназии № 9 города Павлодара».

Питание предоставляется 1742 обучающимся, в том числе 51 обучающимся (указать количество) за счет средств местного бюджета на сумму 1 552 000 (Один миллион пятьсот пятьдесят две тысячи) тенге 00 тиын.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Средней общеобразовательной школе-гимназии № 9 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 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 «Средней общеобразовательной школы-гимназии № 9 города Павлодара» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в ____ (указать время и перемену), для второй смены в ____ (указать время и перемену) согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Завальной Светланой Витальевной.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в ____ часы (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору Завальной С.В. 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,

