Приложение 1
к Правилам организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

**Типовая конкурсная документация**
             **по выбору поставщика услуги по организации питания**
**обучающихся в организации среднего образования**

**Выбор поставщика по организации питания, обучающихся в Г У «Средняя общеобразовательная профильная школа №11 модульного типа города Павлодара»**

                    (указать наименование конкурса)

      Организатор конкурса ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара», 140000, г.Павлодар, ул.Пл.Победы, 3/1, тел/факс32-49-69, эл/почта scool\_11@mail.ru сайт: bilim-pavlodar.gov.kz, БИН \_\_961040001168 БИК KKMFKZ2A
ИИК KZ02070103KSN4515000 ГУ "Комитет казначейства Министерства финансов РК"
(указать полное наименование, место нахождение заказчика, БИН, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

                        1. Общие положения

      Общее количество получателей услуги по организации питания обучающихся в Г У «Средняя общеобразовательная профильная школа №11 модульного типа города Павлодара» составляет 884 обучающихся, в том числе 53 обучающихся отдельных категорий – дети из малообеспеченных семей и сироты
(указать категории).
      Сумма, выделяемая на организацию бесплатного питания обучающихся за счет бюджетных средств составляет 743 300,00 тенге (Семьсот сорок три тысячи триста тенге 00 тиын) тенге.
      Стоимость питания на одного обучающегося составляет 178,50 тенге.
      Услуга организации питания обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара», 140000, г.Павлодар, ул.Пл.Победы, 3/1

(указать наименование и адрес организации среднего образования)
предусматривает предоставление питания, обучающимся во время обучения в Г У «Средняя общеобразовательная профильная школа №11 модульного типа города Павлодара» на период Сентябрь 2015 – декабрь 2015г.

(указать календарный период)
      Настоящая конкурсная документация включает в себя:
      1) перечень категорий получателей услуг согласно приложению к настоящей конкурсной документации;
      2) техническое задание согласно приложению к настоящей конкурсной документации;
      3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц согласно приложениям к настоящей конкурсной документации;
      4) форму для заполнения сведений о квалификации потенциального поставщика согласно приложению к настоящей конкурсной документации;
      5) критерии выбора поставщика услуги согласно приложению к настоящей конкурсной документации;
      6) форма справки банка или филиала банка об отсутствии задолженности согласно приложению \_\_\_\_ к настоящей конкурсной документации.

в конкурсе в виде банковской гарантии согласно приложению 7 к настоящей конкурсной документации или гарантийного денежного взноса, размещенного на следующем банковском счете организатора конкурса ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара»
(указать реквизиты банковского счета организатора конкурса) KZ140705034643247001 БИК KKMFKZ2A в Департаменте казначейства по Павлодарской области

      Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара» г. Павлодар, пл. Победы, 3/1, (указать наименование и адрес организатора конкурса)
либо нарочно сдает секретарю комиссии в кабинет Приемная с 9.00 до 17.00 (кабинет № ) пакет документов согласно [пункту 43](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z56) Правил в срок до«22» июня 2015 года 17.00ч. (указать срок окончательного представления документов).
      Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом виде с пронумерованными страницами 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 Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

Форма

                                     **Перечень**
                              **категорий получателей услуги**

      Конкурс по ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара»
                 (указать полное наименование организатора конкурса)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | 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 профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара» | 884 | 53 | Сентябрь 2015г.-декабрь 2015г. | г. Павлодар, ул.Пл. Победы, 3/1 | 743 300,00 тенге (Семьсот сорок три тысячи триста тенге 00 тиын) |

    Дата 1.06.2015г.

      Директор ГУ СОПШМТ№11 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева О.И.

 М.П.
                          (указать Ф.И.О., должность)

Приложение 2
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

**Техническое задание
к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в Г У «Средняя общеобразовательная профильная школа №11 модульного типа города Павлодара»**

      В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара» (указать наименование организации среднего образования). Питание предоставляется 884 обучающимся, в том числе 53обучающимся (указать количество) за счет средств местного бюджета на сумму 743 300,00 тенге (Семьсот сорок три тысячи триста тенге 00 тиын) тенге (указать сумму).
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в   ГУ «Средняя общеобразовательная профильная школа № 11 модульного типа города Павлодара» (указать наименование организации образования) являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии,
      Питание обучающихся осуществляется в столовой (указать место, где будет организовано питание обучающихся, в столовой или буфете).
      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 технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.
      В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую (или буфет) (указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.
      Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется с 9.40 до 11.30ч. (указать время и перемену), для второй смены с 15.05-16.05ч. (указать время и перемену) согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Матвеевой О.И. (указать Ф.И.О. руководителя).
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 9.00 до 16.00ч. часы (указать время работы столовой и (или) буфета).
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Матвеевой О.И.(Ф.И.О. руководителю организации среднего образования) сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
      Потенциальный поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.
      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 – дети из малообеспеченных семей и сирот (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 на приготовляемые 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 др.).
      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, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.

      Дата 1.06.2015г.

Подпись руководителя организации образования

Директор ГУ СОПШМТ№11 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева О.И.

 М.П.
                                        (указать Ф.И.О., должность)

 Приложение ктехническому заданию

 к конкурсной документации

 по выбору поставщика услуги по организации питания,

 обучающихся в организации среднего образования.

«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

РГУ Павлодарское городское Директор Государственного

Управление по защите прав потребителей, учреждения «Общеобразовательная

Департамент по защите прав потребителей профильная школа № 11 модульного

 по Павлодарской области, типа города Павлодара»

Агентство РК по защите прав потребителей

 и.о. руководителя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Сафяников А.Б. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Матвеева О.И.**

**« 4 » июня 2014 год « 4 » июня 2014 год**

 **ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ**

 **На осеннее - зимний период 2014-2015 учебный год**

 **ОПШМТ № 11**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 день** |  | **2 день** |  | **3 день** |  |
| **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный****обед** | **выход** | **Комплексный****обед** | **выход** |
| Плов из птицы | 200 | Биточки мясные | 80 | Котлета мясная | 80/50 |
| Чай с лимоном | 200 | Картофельное пюре | 150 | Гороховое пюре | 150 |
| Хлеб | 20 | Чай с сахаром | 200 | Компот из сухофруктов | 200 |
|  |  | хлеб | 20 | хлеб | 20 |
| **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  |
| **салаты** |  | **салаты** |  | **салаты** |  |
| Салат из свежих огурцов | 100 | Салат из помидоров | 100 | Салат из свежих помидоров со сладким перцем | 100 |
| Салат из свеклы с сыром | 100 | Салат овощной с яблоками | 100 | Салат из моркови | 100 |
| **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  |
| Суп из свежей капусты | 250 | Суп гороховый | 250 | Рассольник | 250 |
| **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  |
| Зразы (лук, яйцо) | 80/100 | Биточки мясные | 80/100 | Котлета мясная | 80/100 |
| Гуляш | 50/75 | Мясо с овощами | 50/50 | Азу | 200 |
| Плов из говядины | 200 | Рыба жареная | 100 | Поджарка | 50/15 |
| Перец фаршированный | 100 | Каша молочная манная | 250 | Картофель запеченный с курицей | 200 |
| Каша молочная пшенная | 250 | Картофельное пюре | 150/200 | Каша молочная рисовая | 250 |
| Спагетти | 150/200 |  |  | Гороховое пюре | 150/200 |
| Каша гречневая | 150/200 |  |  | рожки | 150/200 |
| **напитки** |  | **напитки** |  | **напитки** |  |
| Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай пакетир.+сахар | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 |
| Чай с молоком | 200 | Кофейный напиток | 200 | Чай с молоком пакетированный | 200 |
| Сок яблочный  | 200 | Кисель клубничный | 200 | какао | 200 |
| Кефир | 200 | Сок апельсиновый | 200 | Компот из сухофруктов | 200 |
|  |  | Йогурт | 200 | Сок грушевый | 200 |
|  |  |  |  | Ряженка | 200 |
| **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  |
|  |  | Булочка с кунжутом | 100/50 | Булочка с маком | 100/50 |
| Булочка с маком | 100/50 | Корж молочный | 75 |  |  |
| Булочка сдобная | 100/50 | Пирожки с мясом | 100 | Булочка с изюмом | 100/50 |
| Пирожки со свеклой | 100 | Ватрушка картофельная с сыром | 90 | Булочка с корицей | 100/50 |
| Сосиска в тесте | 100 | Булочка ярославская | 100/50 | Пирожки с капустой | 100 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **4 день** |  | **5 день** |  | **6 день** |  |
| **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** |
| Манты | 100/50 | Котлета куриная | 80 | Тефтели | 80 |
| Салат Витаминный | 50 | Рожки отварные  | 150 | Каша ячневая | 150 |
| Чай с молоком | 200 | Кисель вишневый | 200 | Кисель персиковый | 200 |
| хлеб | 30 | хлеб | 30 | хлеб | 30 |
| **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  **Салаты** |  |  **Салаты** |  |  **Салаты** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Салат Витаминный | 100 | Салат из свежей капусты | 100 | Винегрет овощной | 100 |
| Салат из свеклы с изюмом | 100 | Нарезка из свежих огурцов | 100 |  |  |
| **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  |
| Уха ростовская | 250 | свекольник | 250 | Суп крестьянский | 250 |
| **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Манты | 50 | Котлета куриная | 80/100 | Тефтели | 80 |
| Птица запеченная | 100 | голубцы | 108 |  |  |
| Котлета мясная | 80 | Баузы | 100 | Лагман | 250 |
| Мясо тушеное с овощами | 50/50 | Бефстроганов | 50/75 | Картофель, запеченный с рыбой | 200 |
| Каша молочная гречневая | 250 |  |  | Каша ячневая | 150/200 |
| Перловый гарнир | 150/200 | Каша молочная геркулесовая | 250 | спагетти | 150/200 |
| Капуска тушеная | 150/200 | Картофельное пюре | 150/200 | Гороховое пюре | 150/200 |
|  |  | Каша пшеничная | 150/200 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **напитки** |  | **напитки** |  | **напитки** |  |
| Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 |
| Чай с молоком | 200 | Йогурт питьевой | 200 | Кефир | 200 |
| Сок персиковый | 200 | Сок мультифрукт | 200 | Кофейный напиток | 200 |
| Бифидок | 200 | Кисель вишневый | 200 | Сок яблочный | 200 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  |
| Булочка с кунжутом | 100/50 | Корж молочный | 75 | Пицца детская | 100 |
| Булочка с посыпкой | 100/50 |  |  | Булочка с маком | 100/50 |
| Ватрушка с творогом | 100 | Кекс | 75 | Булочка с повидлом | 100/50 |
| Пирожки с картофелем | 100 | Пирожки с морковью | 100 |  |  |
| Самса | 120 | Пирожки с мясом | 100 | Песочник | 75 |
|  |  |  |  |  |  |
|  **7 день** |  |  **8 день** |  |  **9 день** |  |
| **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** |
| Биточки мясные | 80 | Тефтели рыбные | 200 | Котлета мясная | 80 |
| Гречневая каша | 150 | Картофельное пюре | 150 | Рис припущенный | 150 |
| Чай с лимоном | 200 | Чай с сахаром | 200 | Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб | 30 | Хлеб | 30 | Хлеб | 30 |
| **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  |
|  **салаты** |  |  **салаты** |  |  **салаты** |  |
| Салат из овощей (капуста, морковь, огурцы) | 100 | Салат из свежих помидоров | 100 | Салат картофельный | 100 |
| Салат из редьки | 100 | Салат из сладкого перца | 100 | Салат из огурцов | 100 |
| **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  |
| Щи из свежей капусты | 250 | Суп лапша домашняя | 250 | Свекольник | 250 |
| **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  |
| Биточки мясные | 80/100 | Тефтели рыбные | 80/100 | Котлета мясная | 100/50 |
| Пельмени с маслом | 200 | Азу | 200 | Пицца запеченная | 100 |
| Поджарка | 50/15 | Перец фаршированный | 100 |  |  |
| Голубцы | 108/50 | Гуляш из говядины | 50/50 | Вареники с картофелем | 100/200 |
|  |  | Манты | 60 | Баузы | 100 |
| Каша молочная манная | 250 | Мясо курицы, тушеное в соусе | 50/30 | Плов | 200 |
| Гречневая каша  | 150/200 | Каша молочная рисовая | 250 | Каша молочная пшенная | 250 |
| Рожки | 150/200 | Картофельное пюре | 150/200 | Капуста тушенная | 150 |
|  |  |  |  | Рис припущенный | 1540 |
|  **Напитки** |  |  **Напитки** |  |  **Напитки** |  |
| Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 |
| Чай с молоком | 200 |  |  | Компот из сухофруктов | 200 |
| Кисель из свежих фруктов | 200 | Кисель фруктово-ягодный | 200 | Какао | 200 |
| Сок апельсиновый | 200 | Сок яблочный, томатный | 200 | Сок грушевый | 200 |
| Ряженка | 200 | Йогурт | 200 | Ряженка | 200 |
| **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  |
| Булочка сдобная | 100/50 | Булочка с кунжутом | 100/50 | Булочка с повидлом | 100/50 |
| Булочка с корицей | 100/50 | Булочка с изюмом | 100/50 | Булочка ярославская | 100/50 |
| Кекс | 75 |  |  |  |  |
| Песочник | 75 | Пирожки с капустой | 100 | Пирожки с картофелем | 100 |
| Сосиска в тесте | 100 | Самса с курицей | 120 |  |  |
| Пирожки со свеклой | 100 |  |  |  |  |
|  **10 день** |  |  **11 день** |  |  **12 день** |  |
| **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** | **Комплексный обед** | **выход** |
| Мясо тушеное | 50/100 | Тефтели из говядины | 80 | Овощное рагу с мясом | 200 |
| Какао на молоке | 200 | Рожки | 150 | Кофейный напиток | 200 |
| хлеб | 30 | Кисель фруктовый | 200 | хлеб | 30 |
|  |  | хлеб | 30 |  |  |
| **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  | **Свободное меню** |  |
|  **салаты** |  |  **салаты** |  |  **салаты** |  |
| Салат Витаминный | 100 | Салат из моркови с изюмом | 100 | Салат из свежей капусты | 100 |
|  |  | Салат из помидоров с луком | 100 | Салат из свеклы | 100 |
| **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  | **Первые блюда** |  |
| Щи из свежей капусты | 250 | Суп овощной | 250 | Суп гороховый | 250 |
| **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  | **Вторые блюда, гарниры** |  |
| Картофель, запеченный с курицей | 200 | Тефтели из говядины | 80 | Домашнее жаркое | 200 |
| Биточки с овощами | 80/30 |  |  | Котлеты | 80 |
| Мясо тушеное | 50/50 | Рыба жареная | 100 |  |  |
| Лагман | 250 | Гуляш | 50/75 |  |  |
| Зразы (лук, яйцо) | 80 |  |  |  |  |
|  |  | Каша молочная кукурузная | 250 | Макароны отварные | 150/200 |
| Каша молочная манная | 250 | Рожки | 150/200 | Каша «Артек» | 150/200 |
| Каша пшенная (гарнир) | 150/200 | Гречневый гарнир | 150/200 |  |  |
| Спагетти | 150/200 |  |  |  |  |
|  **Напитки** |  |  **Напитки** |  |  **Напитки** |  |
| Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 | Чай с сахаром пакетированный | 200 |
| Чай с молоком | 200 | Кофейный напиток | 200 | Чай с молоком пакетированный | 200 |
| Бифидок | 200 | Кефир | 200 | Кофе с молоком | 200 |
| Сок яблочный | 200 | Кисель фруктовый | 200 | Сок апельсиновый | 200 |
| Компот из кураги и изюма | 200 | Сок яблочно-виноградный | 200 | Йогурт | 200 |
| **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  | **Буфетная продукция** |  |
| Булочка с сахаром | 100/50 | Булочка с маком | 100/50 | Ватрушка картофельная с сыром | 100 |
| Булочка с посыпкой | 100/50 | Булочка сдобная | 100/50 | Кекс | 75 |
| Кекс | 75 |  |  | Булочка дорожная | 100/50 |
| Пирожки с мясом  | 100 | Булочка в шоколаде | 100/50 | Булочка с кунжутом | 100/50 |
|  |  | Самса из говядины | 100 | Пицца детская | 100 |
|  |  |  |  | Пирожки с повидлом | 100 |

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

форма

**Заявка на участие в конкурсе**
                       (для юридического лица)

      Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (наименование организатора конкурса)
      От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (полное наименование потенциального поставщика)

      1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе

|  |  |
| --- | --- |
| Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика |  |
| Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается |  |
| Ф.И.О. первого руководителя юридического лица |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                (полное наименование юридического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                  (полное наименование конкурса)
в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание
услуги \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать необходимое)
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными
конкурсной документацией.
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
              (полное наименование юридического лица)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных
законодательством.
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
              (полное наименование юридического лица)

подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и
осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса
и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей
правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках
оказываемой услуги \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
                              (указать необходимое)
а также иных ограничений, предусмотренных действующим
законодательством Республики Казахстан.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
             (полное наименование юридического лица)
принимает на себя полную ответственность за представление в данной
заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких
недостоверных сведений.
      5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение дней.
      6. В случае признания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                                (наименование юридического лица)
победителем конкурса обязуемся внести обеспечение исполнения договора
на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора.
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного
договора между нами.

      Дата
      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.
                           (указать Ф.И.О., должность)

Приложение 4
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

Форма

**Заявка на участие в конкурсе**
                            (для физического лица)

      Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                     (наименование организатора конкурса)
      От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                      (Ф.И.О. потенциального поставщика)

      1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. физического лица - потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность |  |
| Данные документа удостоверяющего личность физического лица потенциального поставщика (№, кем выдан) |  |
| Адрес прописки физического лица потенциального поставщика |  |
| Номер свидетельства о регистрации, патента либо иного документа дающего право на занятие, соответствующее предмету конкурса, предпринимательской деятельностью в соответствии с законодательством Республики Казахстан |  |
| Банковские реквизиты физического лица - потенциального поставщика (ИИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором обслуживается физическое лицо |  |
| Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
              (указывается Ф.И.О. физического лица)
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе
(указать полное наименование конкурса) в качестве потенциального
поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать необходимое)
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
              (наименование потенциального поставщика)
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений,
предусмотренных законодательством.
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
              (наименование потенциального поставщика)
      подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и
осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса
недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации,
качественных и иных характеристиках оказываемых услуг (указать
необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим
законодательством Республики Казахстан.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
             (наименование потенциального поставщика)
принимает на себя полную ответственность за представление в данной
заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких
недостоверных сведений.
      5.Настоящая конкурсная заявка действует в течение\_\_\_\_ дней.
      6. В случае признания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                          (наименование потенциального поставщика)
победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора
на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора
(указывается, если внесение обеспечения исполнения договора было
предусмотрено в конкурсной документации).
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного
договора между нами.

      Дата

      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.
                          (указать Ф.И.О., должность)

Приложение 5
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

форма

**Сведения**
**о квалификации работников**
                  (заполняется потенциальным поставщиком)

      1. Наименование потенциального поставщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в
организациях среднего образования у потенциального поставщика\_\_\_\_\_\_\_\_
(*указать наименование, Ф.И.О. потенциального поставщика*) имеются
необходимый штат работников.
      Общее количество составляет \_\_\_ работников, в том числе \_\_
повара (ов), \_\_ технолога (ов), \_\_ диетолога (ов) с приложением копий
подтверждающих документов:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. работника | Образование и специальность(№ диплома, свидетельства об окончании учебного заведения) | Выполняемая работа | Стаж работы по специальности | Сведения о курсах повышения квалификации | Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |

      3. Объем аналогичных, закупаемым на конкурсе услуг, оказанных
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
        (указать наименование потенциального поставщика)
в течение последних пяти лет с приложением копий, подтверждающих
документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименования оказанных услуг | Наименования заказчиков | Место, год оказания услуг |
|  |  |  |

      4. Для оказания услуги у \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
                             (наименование потенциального поставщика)
имеется автотранспорт (при наличии), необходимый для предоставления
услуги с приложением копии подтверждающих документов на автотранспорт
и водителя, допущенного к работе с отметкой о допуске:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид транспорта | Марка транспортного средства | Собственное, арендованное (у кого) | Сведения о допуске водителя (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) | Санитарно- эпидемиологическое заключение на автотранспорт с отметкой о допуске |
|  |  |  |  |  |

      5. Сведения о доступе к финансовым ресурсам (денежные средства:
собственные, кредитные и т.д.). Перечислить ниже
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      6. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об
имеющихся ресурсах для оказания услуги.
      Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

      Дата

      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.
                           (указать Ф.И.О., должность)

Приложение 6
к Типовой конкурсной
документации по выбору поставщика
услуги по организации питания
обучающихся в организации среднего
образования

**Критерии выбора поставщиков услуги**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Критерий | Баллы |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса | По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов) | среднее специальное образование разряд 3(1 балл) | среднееспециальноеобразование разряд 4 (2 балла) | разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов) | Отсутствуют(0 баллов) | Имеется только один из специалистов (1 балл) | Имеются(2 балла) |
| 6. | Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 7. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции | До. 10 наименований блюд (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд (3 балла) |
| 8. | Условия доставки продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарно- эпидемиологическое заключение | Отсутствие транспорта (0 баллов) | Аренда транспорта (3 балла) | Наличие собственного транспорта (5 баллов) |
| 9. | Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла) | Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов) | Имеются документы у всех сотрудников(1 балл) |
| 10. | Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 2 баллов) | до 50% продуктов (1 балла) | От 50 до 100% продуктов (2 балла) |
| 11. | Наличие собственного производства продуктов питания, кулинарной продукции (теплица, пекарня, садоводческое хозяйство, ферма и др.) (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) |
| 12. | Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла) | Не используются (0 баллов) | Используются (1 балл) |
| 13. | Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов) | В требуемом объеме (1 балл) | Сверх требуемого объема (2 балла) |
| 14. | Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов) | Не имеется (0 баллов) | Частично (1 балл) | Имеется в полном объеме (2 балла) |
| 15. | Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) |
| 16. | Наличие плана производственного самоконтроля (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) |

**Примечание:** в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем году.