

Приложение 2
к Правилам организации
питания
обучающихся в организациях
среднего образования

форма

Утверждаю
Директор СОШ № 21 _____
Веневитина Т.Б.

13 января 2017 года

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

___ Организация питания обучающихся в организациях среднего образования ___
(указать наименование конкурса)

Организатор конкурса Государственное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара» Республика Казахстан, 140000, Павлодарская область, город Павлодар, улица Камзина, 346 БИН 970440002348, ИИК **KZ470705034648407001**, БИК **ККМFKZ2A** Код ГУ **4648407** Кбе 12 наименование банка Департамент казначейства по Павлодарской области Комитета казначейства Министерства финансов Республики Казахстан sosch21.pawlodar@rambler.ru

___ (указать полное наименование, местонахождение заказчика, БИН, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика (указать наименование услуг или товаров). Организация питания обучающихся в организациях среднего образования

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) по приобретению услуг или товаров 4100000,00 (четыре миллиона сто тысяч) тенге (в случае разделения услуг или товаров на лоты сумма указывается для каждого лота отдельно).

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно приложению 1, при выборе поставщика товаров перечень приобретаемых товаров по форме согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации;

2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования согласно приложению 3 к настоящей Типовой конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц по формам согласно приложениям 4, 5 к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно приложениям 7, 8 к настоящей Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования согласно приложению 9 к настоящей Типовой конкурсной документации;

Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг или товаров, в одной из нижеперечисленных форм:

1) гарантийного денежного вноса, размещаемых на следующем банковском счете _ Государственное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара» Республика Казахстан , 140000, Павлодарская область , город Павлодар , улица Камзина ,346 БИН 970440002348 , ИИК KZ470705034648407001, БИК ККМФКZ2А Код ГУ 4648407 Кбе 12 наименование банка Департамент казначейства по Павлодарской области Комитета казначейства Министерства финансов Республики Казахстан _ (указать полные реквизиты банковского счета заказчика или организатора конкурса;

2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: Государственное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара» Республика Казахстан , 140000, Павлодарская область , город Павлодар , улица Камзина ,346 ____ (указать наименование и адрес организатора конкурса) либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет № 8_) пакет документов согласно пункту 41 Правил в срок до 10 часов утра 13 февраля 2017 года (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 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 Государственном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 21 города Павлодара» (указать наименование организации среднего образования).

Питание предоставляется 1291__ (указать количество) обучающимся, в том числе 154__ обучающимся (указать количество) за счет средств местного бюджета на сумму без НДС 4100000,0(четыре миллиона сто тысяч)__ тенге (указать сумму).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в _ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 21 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 и (или) в 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 техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в _с 9 до 14__ (указать время и перемену), для второй смены в с 14 до 18 (указать время и перемену) согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Веневитиной Т.Б. (указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в _с10 до 18 часов (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет _ Веневитиной Т.Б. _____ (фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителю организации среднего образования) 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.

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 13 января 2017 г.

Директор СОИИ № 21

М.П.(указать фамилию, имя, отчество (при наличии), должность)



[Handwritten signature]

Веневитина Тамара Борисовна