

Техническое задание

Оказание услуги по организации питания
обучающихся из числа малообеспеченных семей и детей-сирот
в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара»

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара».

Питание предоставляется 355 обучающимся, в том числе ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара», в том числе 81 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара»

686180,52 (Шестьсот восемьдесят шесть тысяч сто восемьдесят) тенге 52 тиын, без учета НДС.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара».

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 ГУ «Средняя общеобразовательная школа № 15 города Павлодара»

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

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 11⁰⁰-11¹⁰ -7-10 классы; 14⁵⁰-15⁰⁰ -2-4 классы; 15⁴⁰-15⁵⁰-5-6 классы для второй смены в согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Шакеновой Нургуль Жилкибаевны.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08⁴⁰ ч. до 18³⁰ ч.(во время перемен).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору Шакеновой Нургуль Жилкибаевне 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 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 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% (восьмидесяти процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

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).

Директор



Шакенова Н.Ж.

**«Павлодар қаласының № 15 жалпы орта білім беру мектебі» ММ білім алушылардың
саңынан жетім-балалар және жағдайы нашар балаларға тамақтандыруды ұйымдастыру
бойынша**

техникалық тапсырма

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету. Осы техникалық тапсырмада «Павлодар қаласының № 15 жалпы орта білім беру мектебі» ММ білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

355 білім алушыға (санын көрсету), оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен 686180,58 (Алты жүз сексен алты мың жүз сексен) теңге 58 тыын сомасында, ККС қоспағанда 81 білім алушыға (санын көрсету) тамақтандыру ұсынылады.

«Павлодар қаласының № 15 жалпы орта білім беру мектебі» ММ оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшелігі бойынша тағамдық заттар мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-тұліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-тұліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қагидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікті, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қагидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қагидалармен бекітілген нысан бойнша дайын өнімнің сапасына (брәкераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі болігінде Еуразиялық экономикалық одактың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

«Павлодар қаласының № 15 жалпы орта білім беру мектебі» ММ асханасына тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Шакенова Нургуль Жилкибаевна директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға 11^{00} - 11^{10} -7-10 сынып; 14^{50} - 15^{00} -2-4 сыныптарға үзіліс уақытында; екінші ауысым үшін 15^{40} - 15^{50} -5-6 сыныптарға үзіліс уақытында ыстық тамақ ұсынылады.

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

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 08^{40} с. до 18^{30} с. (үзіліс уақытында) асхананың жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын директор Шакенова Нургуль Жилкибаевнаға 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 салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес 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 қызметті беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірынгай 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 мемгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің, дайын тамақтың бракераж журналдарын, ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналдарын, тамақты витаминдеуді жүргізу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа күәлігі, 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, тоназытықшы және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнділігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шенберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің етінімдері, егер:

1) 2015 жылғы 4 желтоқсандағы "Мемлекеттік сатып алу туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптасатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің әкілі өнім берушінің таңдау туралы шешім кабылдау құқығына ие болса не әткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының әкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылmasa;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

Директор



Шакенова Н.Ж.