

**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 ГУ «Кенжекольская средняя
общеобразовательная школа города Павлодара»**

Общие сведения

Основными критериями выбора поставщиков являются:

- 1) качественные характеристики предлагаемой услуги;
- 2) наличие у потенциального поставщика опыта работы в сфере, являющейся предметом конкурса;
- 3) соответствие потенциального поставщика квалификационным требованиям.

Требования во время оказания услуги:

- Поставщик должен проводить обеспечение горячего питания в соответствии с методическими рекомендациями, утвержденными приказом и.о. Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения РК № 98 от 13 августа 2008 года;
- Поставщик должен оказывать услуги в соответствии с требованиями СанПиНа, ГОСТа, правилами БиОТ, противопожарными нормами;
- Поставщик должен в случае необходимости осуществлять за свой счет ремонт технологического оборудования;
- Поставщик услуг должны иметь санитарные книжки с допуском к работе в пищеблоке на каждого работника пищеблока (Предоставить подтверждающие документы);

- Поставщик должен быть обеспечен производственным инвентарем и оборудованием для приготовления пищи (Кастрюли, баки, сковороды, тазы, мясорубки электрические, терки, холодильники, морозильники, стеллажи для посуды, микроволновая печь, водонагреватель и т.д.);
- Поставщик должен быть обеспечен посудой для раздачи пищи (фарфоровые тарелки и бокалы, вилки и ложки из нержавеющей стали, стаканы, разносы и т.д.);
- Поставщик должен иметь в собственности или в аренде специальное транспортное средство, обеспечивающего доставку продуктов питания, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение;
- Поставщик услуг должен придерживаться перспективного меню, утвержденного СЭС в части калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Поставщик должен иметь квалифицированных специалистов, работающих в сфере общественного питания и имеющих специальное профессиональное образование (технолог, повар, диетолог);
- Поставщик должен иметь сертификат соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания;
- Поставщик должен иметь сертификат системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания.

Сроки и место предоставления услуги обучающимся, количество обучающихся, обеспечивающихся питанием: С 1 сентября 2014 года по 31 декабря 2014 года, г.Павлодар, с.Кенжеколь, Пл.Конституции,1, 667 обучающихся.

Дата 03 июня 2014 год.

Директор Тайкебаева Ж.Т. _____



**«Павлодар қаласының Кенжекөл жалпы орта білім беру мектебі» мемлекеттік
мекемесіндегі оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша мердігер
қызметін таңдау бойынша бірүлгі конкурстық құжаттарға техникалық тапсырма**

Жалпы мәлімет

Мердігерді таңдау кезіндегі қойылатын негізгі талаптар:

- 1) көрсетілетін қызмет түрі бойынша сапалы мінездемелер;
- 2) конкурс атауы бойынша мердігердің жұмыс тәжірибесі;
- 3) ықтимал мердігердің біліктілік талаптарының сай болуы.

Қызмет көрсету кезіндегі талаптар:

- Мердігер ҚР денсаулық сақтау Министрлігі мемлекеттік санитарлы-эпидемиологиялық қадағалау Комитеті Төрағасының м.а 2008 жылғы 13 тамыздан № 98 бекітілген бұйрығы негізінде әдістемелік ұсыныстарға сай ыстық тамақпен қамтуды ұйымдастыру керек;
- Мердігер қызметтерді СанПиН, мемлекеттік стандарт, БиОТ ережелері мен өртке қарсы нормалар талаптарына сай орындау керек;
- Мердігер қажетті жағдайда өз есебінен техникалық құралдардың жөндеу жұмыстарын жасау керек;
- Мердігер ас блогында жұмыс атқаратын әр қызметкердің жұмыс жасауға рұқсаты бар санитарлық кітапшаларын ұсыну керек (тиісті құжаттарды көрсету);
- Мердігер ас дайындау үшін барлық құралдармен және өндірістік инвентарьмен қамтылу керек (бактар, табалар, электрлік ет тартқыштар, тоназытқыштар, мұздатқыштар, ыдыстарға арналған орындар, толқынды пеш, су жылытқыш және т.б.);
- Мердігер тамақты тарату үшін тиісті ыдыстармен қамтылуы керек (фарфор тәрелкелер мен бокалдар, тот баспайтын шанышқылар мен қасықтар, стакандар және т.б.);
- Санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар тағамдарды тасымалдау үшін мердігердің жеке немесе жалға алынған көлігі болуы шарт
- Мердігер оқушылардың жас ерекшелігіне қарай СЭС бекіткен ас мәзірін ұстану керек.
- Мердігердің қарамағында қоғамдық тамақтану саласында жұмыс жасаған, арнайы кәсіби білімі бар (технолог, аспазшы) білікті мамандар жұмыс жасауы міндетті.

- Мердігердің тамактануды ұйымдастыру бойынша қызметке экологиялық менеджмент сапа жүйесін растайтын тиісті сертификаты болуы керек.
- Мердігердің тамактануды ұйымдастыру бойынша қызметке сапа менеджмент жүйесін растайтын тиісті сертификаты болуы керек.

Тамақпен қамтылатын оқушылардың саны, қызмет көрсету орны мен мерзімі:
2014 жылғы 1 қыркүйектен 2014 жылғы 31 желтоқсанға дейін, Павлодар қаласы,
Кенжекөл ауылы, конституция алаңы,1, 667 оқушы.

Күні 03 маусым 2014 жыл.

Мектеп директоры Ж.Т.Тайкебаева



М.О.