Утверждаю
И.О.руководитель отдела
образования по г. Кызылорда
С.Калмаханова

Согласовано
Директор средней школы
№ 6 имени М.Сужикова
А.Сеилханов

Приложение 2 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также

поставщикас обеспечением товаров, питания связанных детей,

воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги

Номер закупки:	
Наименование конкурса: **Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов и услуги по организации горячего питания учащихся из малообеспеченных семей за счет затрат фонда всеобщего обязательного среднего образования**	
Лот №	
Наименование лота: **Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов и услуги по организации горячего питания учащихся из малообеспеченных семей за счет затрат фонда всеобщего обязательного среднего образования**	
Общая сумма на лот в тенге (указать сумму) без учета НДС	**24 867 595-00**
Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания воспитанников и обучающихся в Коммунальном государственном учреждении **"Средняя школа №6 имени М.Сужикова "** отдела образования по городу Кызылорда управления образования Кызылординской области"	
Всего воспитанников и обучающихся	921
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	427

Из них:	
Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	80
Услуги по организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов	347
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)	
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года, 1-4 класс	500-00 без НДС
услуги по организации горячего питания учащихся из малообеспеченных семей	519-64 без НДС
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)	
Пришкольный лагерь	
Количество детей в пришкольном лагере	30
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	30
Из них:	
количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджетасогласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	80
другие (указать категорию и количество детей)	
Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)	
стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджетасогласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	без НДС
стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость)	

Основными целями и задачами при организации питания детей в Коммунальном государственном учреждении **"Средняя школа №6 имени М.Сужикова"** отдела образования по городу Кызылорда управления образования Кызылординской области" 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 на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В школе поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

В школе поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно или по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена).

Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания.

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 и (или) буфет Коммунального государственного учреждения "Средняя школа № 6 имени М.Сужикова " отдела образования по городу Кызылорда управления образования Кызылординской области" используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в **09:35-09:45,10:25-10:35,11:15-11:25** , для второй смены в **14:45-14:55,15:35-15:45,16:15-16:25**. В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется время завтрака 9:00 – 9:20 время обеда 12:30 – 12:50.

График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором Коммунального государственного учреждения **"Средняя школа №6 имени М.Сужикова" отдела образования по городу Кызылорда управления образования Кызылординской области" Сеилханов Асылхан Амиржанович**.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 7:30 – 18:00 часы.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет **директору Сеилханов Асылхан Амиржановичу** следующие сведения:

- об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
- о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса.

Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком 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 осуществляется в исключительных случаях, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарноэпидемиологического благополучия населения.

Для отдельных категорий учащихся организуется питание: 1-4 класс – 347 учащихся, по социальной помощи на получение государственной адресной социальной помощи из имеющих право семей –80 учащихся, из семей со среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума – 79 учащихся, по детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, проживающим в семьях – 1 учащихся.

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 нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (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 перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору).

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

Перед началом обслуживания Поставщик должен установить отдельный счетчик (с разрешения компетентных органов) на электроэнергию и питьевую воду, используемую на кухне, и произвести оплату за свой счет.

Для поддержки отечественных производителей товаров в рамках организации питания поставщик приобретает не менее 60% (шестидесяти процентов) продуктов питания отечественного производства.

При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения продуктов питания отечественного производства, предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо

заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ" выданного в установленном порядке (если объем поставляемых товаров составляет две и более единиц, то предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ", выданного в установленном порядке на поставляемый объем (за исключением сертификата выданного на образец) или на продукцию серийного производства).

« » 2024 г.