

## **Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Областная специализированная IT-школа-лицей» УО ВКО.

Питание предоставляется 760 обучающимся, в том числе 11 обучающихся за счет средств местного бюджета на сумму 281 050 (Двести восемьдесят одна тысяча пятьдесят) тенге 00 тиын, в том числе НДС 30 112 тенге 50 (Тридцать тысяч сто двенадцать тенге 50 тиын) без учета НДС 250 937 тенге 50 (Двести пятьдесят тысяч девятьсот тридцать семь тенге 50 тиын).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся КГУ «Областная специализированная IT-школа-лицей» УО ВКО являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в столовой школы.

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 КГУ «Областная специализированная IT-школа-лицей» УО ВКО используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой и второй смены предоставляется с 11:00 до 14:00 часов согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором Савиновой Людмилы Николаевной.

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

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется завтрак с 08:40 до 10:15 часов, обед с 11 до 14 часов, полдник с 15:15 до 16:10 часов.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет \_\_\_\_\_ (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 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 журналы: бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, 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% (восемидесяти 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).

Условия оказания услуг Поставщиком:

1) При организации и обеспечении питания учащихся школы строго руководствоваться следующими нормативными документами:

- Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 18 сентября 2009 года № 193-IV;

- Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года № 301;

- Постановлением Правительства Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»;

- Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»;
  - Методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников» Астана-Алматы, 2017;
  - Инструктивное руководство по организации школьных медицинских услуг в РК (№ исх. 21-1-15/03/479ПР (п.1.1) от 30.01.2019г., № вх. 01-684 от 31.01.2019г.)
  - иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей;
- 2) обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору;
  - 3) предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору по первому требованию Заказчика;
  - 4) принимать меры по недопущению необоснованных затрат со стороны Заказчика при оказании Услуг;
  - 5) не раскрывать кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также технической документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора без предварительного письменного согласия Заказчика;
  - 6) предоставлять информацию, полученную от Заказчика персоналу, привлеченному Поставщиком для выполнения настоящего Договора конфиденциально и в той мере, насколько это необходимо для исполнения обязательств по Договору;
  - 7) возмещать Заказчику в полном объеме причиненные ему убытки, вызванные ненадлежащим выполнением Поставщиком условий Договора, и/или иными неправомерными действиями;
  - 8) заключить договор имущественного найма помещений пищеблока и кухонное оборудование;
  - 9) иметь в наличии кассовый аппарат
- Соблюдать требования противопожарной безопасности на объекте
  - Обеспечивать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, ежедневную уборку помещений дезинфицирующими средствами, мытьё посуды соответствующими средствами, а так же проведение косметического ремонта помещений пищеблока 1 раз в год (в каникулярное время)
  - Установить счётчики учёта электроэнергии, горячей и холодной воды, тепла и ежемесячно производить оплату
  - Обеспечить школьный пищеблок столовой и кухонной посудой для организации бесперебойного питания учащихся, отвечающих санитарно-эпидемиологическим, эстетическим требованиям (представить подтверждающие документы о наличии необходимой посуды на среднегодовой контингент).
  - Нести полную ответственность (включая материальную) за сохранность арендуемых помещений и оборудования, собственного имущества.
  - Проводить техническое обслуживание и аварийный ремонт технологического, холодильного арендуемого оборудования. В случае поломки или выхода из строя оборудования или его элементов, установленного в пищеблоках, обеспечить его ремонт за свой счёт.
  - Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и

санитарно-технического оборудования.

- Обеспечить дополнительным столовым оборудованием (при необходимости)
- Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Обеспечить своих сотрудников специальной одеждой, сменной обувью, в соответствии с нормами, утвержденными в установленном законодательством порядке;
- При эксплуатации пищеблока, соблюдать объемно-планировочные и конструктивные решения помещений, предусматривающих последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала;
- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объекте не допускать:
- Изготовление простокваши, творога и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по флотский, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы – глазуньи, салатов, заправленных сметаной, окрошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;
- Использование не пастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки, яиц, мяса водоплавающей птицы, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию, генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники, нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.
- Использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца;
- В соответствии с принципами щадящего питания, не допускать изготовление и реализацию первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, салатов с майонезом, газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты;
- Проводить ежедневный бракераж готовой продукции;
- Оставлять ежедневно на пищеблоке суточную пробу готовой продукции;
- Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество закупаемой продукции;
- Обеспечить своевременное приготовление пищи высокого качества;
- Нести персональную ответственность в случаях не качественного приготовления пищи;

Обеспечить наличие следующей контрольной документации по организации питания: журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал), бракеражный журнал для

сырой продукции, журнал "С-витаминизации", ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц.

- Обеспечить дополнительное горячее питание учащихся, а так же питание в виде буфетной продукции: пищевыми продуктами соответствующими возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах, требованиям качества, безопасности и пищевой ценности по согласованию с Заказчиком;

- Обеспечить оптимальную потребность в пищевых калориях для покрытия расходов энергии учащихся.

- Потребность в пищевых калориях для покрытия расходов энергии учащихся должна соответствовать возрастной группе (в представленном рационе обязательно должны содержаться; белки, жиры, углеводы и пищевые волокна, кальций, магний, цинк, железо, витамин (А), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин), витамин В3 (ниацин), витамин В6 (пиродиксин), витамин В9 (фолат), витамин В12 (цианкобаламин), витамин С (аскорбиновая кислота); мясо, крупы, хлебобулочные изделия, кисломолочные изделия, рыбы, яйца, свежие овощи, фрукты и зелень, мед в готовой упаковке.

- Поставщик должен предоставлять следующие напитки: теплое молоко, витаминизированные кисели, в летнее время компоты из свежих фруктов и в зимнее время из сухих плодов (фруктов). В качестве холодного напитка использовать соки - в упаковке, кисломолочные продукты (жидкие), молоко промышленного производства – готовые в упаковке;

- Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

- Вести следующую учетно-отчетную документацию:

- 1) журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
- 2) журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- 3) бракеражный журнал;
- 4) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- 5) перспективное меню;
- 6) журнал учета температурного режима в холодильниках;
- 7) приказы и инструкции.

- Производить своевременную оплату коммунальных услуг, согласно выставленным счетам к оплате.

- Предоставить документацию Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают раскладку продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд.)

- Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания учащихся школы в соответствии с 2-х недельным перспективным меню в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованным с государственным органом в сфере санитарно-

Директор  
М.П.

M.I.T.

Prof -