

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	11253255-1	
Конкурстың атауы	Қостанай облысы әкімдігінің білім басқармасының «Лисаков қаласы білім бөлімінің № 4 жалпы білім беретін мектебі» КММ-де оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметі	
Лот №	66916531-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	160000	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	658	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	307	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	307	0
учащиеся 1-4 классов	282	606
учащиеся 5-8 классов	14	650
учащиеся 9-11 классов	11	700
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	25	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	10	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	10	1600

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Лисаков қаласы білім бөлімінің №4 жалпы білім беретін мектебі» КММ-де балаларды тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі мақсаттар мен міндеттер Оқушыларды тамақ заттары мен энергияға жас ерекшеліктеріне сәйкес келетін ұтымды тамақтанумен қамтамасыз ету болып табылады. Тамақтану 25 білім алушыға беріледі, оның ішінде 10 білім алушыларға жергілікті бюджет қаражаты есебінен 160 000 (жүз алпыс мың) теңге сомасында ҚҚС-сыз беріледі. № Қызметтердің атауы Өлшем бірлігі

Саны Бағасы тенге Сомасы, тенге 1 Аз қамтылған отбасылардан шыққан мектеп жанындағы лагерь оқушыларының тамақтануы Дето/дни 100 1600 160000 ИТОГО: 100 160000 Бір оқушының тамақтануының құны осы техникалық ерекшелікте көрсетілген құннан, яғни 1600 (бір мың алты жүз) теңгеден аспауы керек. Қызмет көрсету мерзімі: 2024 жылдың маусымы. Білім алушыларды тамақтандыру Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Лисаков қаласы білім бөлімінің №4 жалпы білім беретін мектебі» КММ-нің асханасында жүзеге асырылады. Асхана мектеп ғимаратының 1 қабатында орналасқан. Ас үй бөлмелерінің жалпы ауданы-124,4 м2. Асхана үй - жайында: ас үй-33,3 м2, жуу бөлмесі-49,3 м2, дәліз-16,7 м2, қойма-6,4 м2, тоңазытқыш камера-5,9 м2, дәліз-1,1 м2, дәліз-4,4 м2, дәретхана-1,7 м2, себезгі бөлмесі-1,1 м2, киім шешетін бөлме-4,5 м2, 200 отыратын орынға есептелген тамақтану залы бар. Ас блогы жабдықталған: әмбебап мармитті тоңазытқыш сөресі-1 дана, фронтоны ыдыс жуатын машина-1 дана, қамыр илейтін машина-1 дана, 6-ыңғайлы электр плитасы бар қуыруға арналған шкаф-1 дана, қазандық-1 дана, қайнатқыш-1 дана, ет тартқыш-1 дана, сүрту-кесу машинасы-1 дана, нан кескіш-1 дана, электр таба-1 дана, IndEsiT тұрмыстық тоңазытқышы-1 дана, металл есіктері бар тоңазытқыш шкаф-2 дана, мұздатқыш позис-1 дана, 3 секциялы құрастырылмайтын наубайхана ШПНоц шкафы -1 дана, 3 секциялы наубайхана шкафы-1 дана. Көрсетілетін қызметті беруші тамақтандыру бөлімшесі мен оның қызметкерлерінің жұмысын басқарады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясын, өнімдерді төсеу, порциялау нормаларын, оқушыларға өнімдер мен ыдыстарды беруді және жеткізілетін өнімнің сапасын бақылауды, олардың қызмет көрсету ережелерін сақтауды қамтамасыз етеді. сақтау және сату. Көрсетілетін қызметті беруші қоғамдық тамақтандыру бөлімшесінде, өндірістік және қоймалық үй-жайларда халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Қала мектептерінде көрсетілетін қызметті беруші Шарт күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде тамақ дайындалатын асхананың қоғамдық тамақтану бөлімшесіне бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге тағам дайындаудың бейне ағындарына қолжетімділікті қамтамасыз етеді. объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесі арқылы таратылатын бейне сигнал көзімен (камералармен) нақты уақыт режимінде процесс. Бейнебақылау жүйесімен жазылған материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Келісімшарт мерзімі аяқталғаннан кейін бұл жабдық жеткізушінің меншігінде қалады. Қызмет көрсетуші Қазақстан Республикасының Азаматтық кодексіне және салық заңнамасы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес асханада төлемдерді қабылдауды қамтамасыз етеді. Ыдыс-аяқтарды, буфет өнімдерін, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу конкурстық құжаттамаға қойылатын техникалық тапсырма талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде Қазақстан Республикасы Білім Министрінің 2022 жылғы 14 қарашадағы № 456 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 30534 болып тіркелген) бекітілген Білім беру саласындағы ақпараттандыру объектілеріне қойылатын ең төменгі талаптарға сәйкес тіркеу және есептілік функциясы бар аппараттық-бағдарламалық кешен арқылы тегін тамақ алған білім алушыларды есепке алу жүзеге асырылады. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының тағамдар мен аспаздық бұйымдардың (бракераж) сапасын органолептикалық бағалау журналын жүргізуі үшін жағдайларды қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын және Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастыру үшін ұсынады (тағамдардың фотосуреті бар мәзір, атауы, бағасы). Жеткізуші тамақ сапасын бақылау жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақ сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтарының ас блогына кіруін қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, технологиялары мен дайындау шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс.

Ыстық тамақ беріледі: таңғы ас – 08.30 – 09.00, түскі ас 12.30 – 13.00. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Лисаков қаласы білім бөлімінің №4 жалпы білім беретін мектебі» КММ директоры С.З. Кенжина бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Буфет өнімдерін, оның ішінде шырындарды, сусындарды, бөтелкедегі суды өткізу кезінде бағаның өзгеруін енгізу ағымдағы кезеңдегі инфляция деңгейіне сәйкес және Мемлекеттік сатып алу порталында көрсетілетін қызметтерге (1-ші білім алушыға арналған тағамға) және (немесе) тауарларға орташа баға шегінде жүзеге асырылады. Дайын аспаздық өнімдер мен азық-түлік өнімдерін сату сағат 08.00-ден 13.30-ға дейін жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Лисаков қаласы білім бөлімінің №4 жалпы білім беретін мектебі» КММ директоры С.З. Кенжинаға ай сайын мәліметтер ұсынады: -білім алушылар үшін олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; -конкурс кезеңінде көрсеткен ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Өнім беруші Тапсырыс беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін міндетті түрде бекітеді. Нақты диета перспективалық мәзірге сәйкес келуі керек. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Білім беру ұйымдарында білім алушыларға өзімен бірге әкелінген тамақты қабылдау үшін қажетті жағдайлар жасалады. Қызмет көрсетуші тамақ дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігі үшін тамақ блоктарында тамақ дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді. Тағамды дайындау тағамның орналасуы, тағамның шығымы, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әр тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майдың, көмірсулардың, витаминдердің құрамы) және әр тағамның (аспаздық өнімнің) және әр тағамның энергетикалық құндылығы (калориялылығы) туралы толық ақпарат көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. жиынтықтар. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес үнемі қажетті құжаттама бар (журналдар тізбесі: тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы, "С-витаминдеу" журналы, тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасын органолептикалық бағалау журналы, ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері журналы, Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомостары бір айдағы өнімдер, мәзірлер, дайындалатын тағамдарға арналған технологиялық карталар, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттары, құжаттар, келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын (көрсету: жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы). Қызмет көрсетуді бастамас бұрын жеткізушіде ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалар бар. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастамас бұрын өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және жоспардың көшірмесін тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттармен бірге ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған кезде Өнім беруші олардың қызмет көрсету процесінде болуын

қамтамасыз етеді.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	11253255-1	
Наименование конкурса	Услуга по организации питания обучающихся в КГУ «Общеобразовательная школа № 4 отдела образования города Лисаковска" Управления образования акимата Костанайской области	
Номер лота	66916531-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	160000	
Всего воспитанников и обучающихся	658	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	307	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	307	0
учащиеся 1-4 классов	282	606
учащиеся 5-8 классов	14	650
учащиеся 9-11 классов	11	700
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	25	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	10	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	10	1600

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Общеобразовательная школа №4 отдела образования города Лисаковска» Управления образования акимата Костанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание предоставляется 25 обучающимся, в том числе 10 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 160000 (сто шестьдесят тысяч) тенге без учета НДС. № Наименование услуг Единица измерения Количе- ство Цена, тенге Сумма, тенге 1 Услуги по обеспечению питания учащихся в пришкольном лагере из числа малообеспеченных семей Дето/дни 100 1600 160000 ИТОГО: 100 160000 Стоимость питания одного обучающегося не должна превышать стоимости, указанной в данном техническом задании, а именно 1600 (одна

тысяча шестьсот) тенге. Срок оказания услуги: июнь 2024 года. Питание обучающихся осуществляется в столовой КГУ «Общеобразовательная школа №4 отдела образования города Лисаковска» Управления образования акимата Костанайской области. Помещение столовой находится на 1 этаже здания школы. Общая площадь кухонных помещений – 124,4 м². В помещении столовой имеется: кухня - 33,3 м², моечная - 49,3 м², коридор – 16,7 м², кладовая - 6,4 м², холодильная камера – 5,9 м², коридор - 1,1 м², коридор - 4,4 м², туалет - 1,7 м², душевая - 1,1 м², раздевалка - 4,5 м², обеденный зал рассчитанный на 200 посадочных мест. Пищеблок оборудован: прилавок - витрина холодильной мармитной универсальной – 1 шт, фронтонная посудомоечная машина – 1 шт, машина тестомесильная – 1 шт, плита электрическая 6-комфорточная с жарочным шкафом – 1 шт, котел – 1 шт, кипятильник – 1 шт, мясорубка – 1 шт, машина протирочно-резательная – 1 шт, хлеборезка – 1 шт, сковорода электрическая – 1 шт, холодильник бытовой IndEsiT – 1 шт, холодильный шкаф с металлическими дверями – 2 шт, морозильник Позис – 1 шт, шкаф ШПНоц 3 секции неразборный пекарский – 1 шт, шкаф пекарский 3-х секционный – 1 штука. 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 городских школах 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. Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно Гражданского кодекса Республики Казахстан и нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. При организации питания осуществляется учет обучающихся, получивших бесплатное питание, посредством аппаратно-программного комплекса с функцией фиксации и отчетности в соответствии с минимальными требованиями к объектам информатизации в области образования, утвержденными Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 14 ноября 2022 года № 456 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 30534). Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (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 и по требованию Заказчика для размещения на интернет-ресурсе 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. Горячее питание предоставляется: завтрак - 08.30 - 09.00 ч., обед 12.30 – 13.00 ч. График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному директором КГУ «Общеобразовательная школа №4 отдела образования города Лисаковска»

Управления образования акимата Костанайской области Кенжиной С.З. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Внесение изменения цены при реализации буфетной продукции, в том числе соков, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с уровнем инфляции на текущий период и в пределах средней цены на услуги (питание на 1-го обучающегося) и (или) товары на портале государственных закупок. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08.00 до 13.30 часов. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору КГУ «Общеобразовательная школа №4 отдела образования города Лисаковска» Управления образования акимата Костанайской области Кенжиной С.З 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. Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание. В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой. 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 находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал "С-витаминизации", журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (указать: накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений). 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 проверку (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.