

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды сатып алу қағидаларына

1-қосымша

НЫСАН

05.02.2019г.



Бекітемін:

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі»
ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» ҚММ, Ф.К.

Избасқанова

(Тапсырыс берушінің толық атауын және оның лауазымды адамының тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) көрсету)

Көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды сатып алу жоспары

Тапсырыс берушінің БСН-і 970640000517

Тапсырыс берушінің атауы (мемлекеттік тілде) «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» ҚММ

Тапсырыс берушінің атауы (орыс тілінде) КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе»

Жылы 2019 жыл

№ п/п	Сатып алу мәнінің түрі	Сатып алынатын қызметтердің немесе тауарлардың мемлекеттік тілдегі атауы	Сатып алынатын қызметтердің немесе тауарлардың орыс тіліндегі атауы	Көрсетілетін қызметтердің немесе тауарлардың, мемлекеттік тілдегі сипаттамасы (сипаты)	Көрсетілетін қызметтердің немесе тауарлардың орыс тіліндегі сипаттамасы (сипаты)
1	2	3	4	5	6
1	Ыстық тамақпен қамтамасыз ету	Орта білім ұжымдарындағы оқушыларды тамақтандыруды қамтамасыз ету	Услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования	Аз қамтылған отбасы балаларын ыстық тамақпен бюджет қаражаты есебі арқылы қамтамасыз ету	Обеспечение по организации горячего питания учащихся, детей из малообеспеченных семей за счет бюджетных средств

кестенің жалғасы

Өлшем бірлігі	Саны, көлемі	Бір бірлігі үшін баға, теңге	Сатып алу үшін бекітілген жалпы сома, теңге	Қызметтерді көрсету немесе тауарды жеткізу мерзімі	Қызметтерді көрсету немесе тауарды жеткізудің орны	Аванстық төлемнің мөлшері, %
7	8	9	10	11	12	13
қызмет	6 ден 10 жасқа дейін – 30 бала	225	938250	2019.01.04- нен 2019.31.12-на дейін	Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй	
қызмет	11 ден 18 жасқа дейін – 24 бала	235	783960	2019.01.04- нен 2019.31.12-на дейін	Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй	

Орта білім беру ұйымдарында
білім алушыларды
тамақтандыруды ұйымдастыру,
сондай-ақ мектепке дейінгі
ұйымдарда, жетім балалар
мен ата-анасының
қамқорлығынсыз қалған
балаларға арналған білім беру
ұйымдарында тәрбиеленетін
және білім алатын балаларды
тамақтандыруды қамтамасыз
етумен байланысты тауарларды
сатып алу қағидаларына
2-қосымша

НЫСАН

Жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттама

Аз қамтылған отбасы балаларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету
(конкурс атауын көрсету)

Конкурсты ұйымдастырушы «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй, (тапсырыс берушінің толық атауын, орналасқан жерін, БСН 970640000517, ЖСК KZ95070103KSN0618000, БСК ККМФКZ2А, Қазынашылық Комитеті ҚМ. ҚР. РММ. 8 (7132) 44-58-59, 96-04-12, akschool11@mail.ru, банктік деректемелерін, байланыс телефондарын, электрондық және почта мекенжайын көрсету)

1. Жалпы ережелер

1. Конкурс өнім берушіні таңдау мақсатында өткізіледі. Аз қамтылған отбасы балаларын ыстық тамақпен қамтамасыз ету (көрсетілетін қызметтер немесе тауарлар атауын көрсету).

2. Көрсетілетін қызметті немесе тауарды сатып алу жөніндегі осы конкурс бірінші (лот) үшін бөлінген сома 938250 теңгені құрайды, екінші (лот) үшін бөлінген сома 783960 теңгені құрайды (көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды) лоттарға бөлген жағдайда, әрбір лот үшін сома жеке көрсетіледі).

3. Осы конкурстық құжаттама мыналарды:

1) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша көрсетілетін қызметтерді алушылар санаттарының тізбесін, тауарды берушіні таңдау кезінде 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша сатып алынатын тауарлардың тізбесін;

2) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 3-қосымшаға сәйкес Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті (оқушыларды тиімді тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін талап етілетін перспективалы мәзір қоса беріле отырып) немесе тауарларды, сондай-ақ мектепке дейінгі, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмалары;

3) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 4, 5-қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға арналған өтінімді;

4) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша әлеуетті өнім берушінің біліктілігі туралы мәліметтерді;

5) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7, 8-қосымшаларға сәйкес таңдау өлшемшарттарын;

6) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 9-қосымшаға сәйкес үлгілік шартты қамтиды.

4. Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім берушіні конкурсқа қатысуға өтінімімен қоса көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды сатып алу үшін бөлінген соманың бір пайызынан кем емес мөлшерде конкурсқа қатысуға арналған өтінімнің қамтамасыз етуін төменде аталған нысандардың біреуімен енгізеді:

1) мынадай банк шотында БСН 970640000517 Банк деректемелері: ЖСК KZ120705034640765001 «Қазынашылық Комитеті ҚМ. ҚР. РММ» БСК ККМФКZ2А.

орналастырылатын ақшаның кепілдік берілген ақшалай жарнасы (тапсырыс берушінің не сатып алуды ұйымдастырушының банк шотының толық деректемелері көрсетілсін);

2) банктік кепілдік.

Қағидалардың 22 (90)-тармағына сәйкес құжаттар пакетін әлеуетті өнім беруші немесе оның сенімхат бойынша өкілі 5 наурыз сағат 10.00 мерзімге дейін конкурсты ұйымдастырушының «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ, Әйтеке би көшесі, 35 үй, (конкурсты ұйымдастырушының атауы және мекенжайын көрсету) мекенжайында орналасқан пошталық мекенжайына жібереді немесе комиссияның хатшысына (кабинет бухгалтерия) қолма-қол береді.

Құжаттарды әлеуетті өнім беруші конкурсты ұйымдастырушыға тігілген, нөмірленген түзетусіз түрінде ұсынады. Өтінімнің соңғы парағына бірінші басшының қолы қойылады және мөрімен бекітіледі.

Конкурсты ұйымдастырушы белгіленген мерзім өткеннен кейін ұсынылған құжаттар тіркелуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
1-қосымша

НЫСАН

Көрсетілетін қызметті алушылар санатының тізбесі

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ бойынша конкурс (конкурсты ұйымдастырушының толық атауын көрсету)

№	Конкурсты ұйымдастырушының атауы	Білім беру ұйымындағы көрсетілетін қызметті алушылардың жалпы саны	Оның ішінде бюджет қаражаты есебінен тегін тамақтандыру мен қамтамасыз етілетін білім алушылар	Қызметті көрсету мерзімдері	Қызметті көрсету орны	Білім алушыларды тегін тамақтандыруды қамтамасыз етуге бюджет қаражаты есебінен бөлінген сома
1	2	3	4	5	6	7
1	«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ	1212	54	2019.01.04-нен 2019.31.12-на дейін	Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй	1722210



Басшының қолы: Директор Ф.К. Избасканова
Тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету)

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету. Осы техникалық тапсырмада «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ (орта білім беру ұйымының атауын көрсету) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

1212 білім алушыға (санын көрсету), оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен 1722210 теңге сомасында (сомасын көрсету), оның ішінде ҚҚС 184522,50 (жүз сексен төрт мың бес жүз жиырма екі теңге елу тиын), (ҚҚС сомасын санмен және жазумен көрсету)/ ҚҚС қоспағанда 1537687,50 (Бір миллион бес жүз отыз жеті мың алты жүз сексен жеті теңге елу тиын) 54 білім алушыға (санын көрсету) тамақтандыру ұсынылады.

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ (білім беру ұйымының атауын көрсету) 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 (білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру орны, асхана және (немесе) буфет) жүзеге асырылады.

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

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

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) 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 бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ (білім беру ұйымының атауын көрсету) асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Ғ.К. Избасқанова (басшының тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) көрсету) директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға _____ (уақытын және үзілісті көрсету), екінші ауысым үшін _____ (уақытын және үзілісті көрсету) ыстық тамақ ұсынылады.

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

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат _____ (асхананың және (немесе) буфеттің жұмыс уақытын көрсету) жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Избасқнова Ғалия Қабиденовнаға (орта білім беру ұйымы басшысының тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) көрсету) 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 каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай 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 меңгерушісі 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 куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш 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 шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, 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 жеке қаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

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.

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шығару орны көрсетіледі.

Тауарларға берілетін техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамаларын сипаттау функционалдық шектерді, техникалық сипаттама параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсатында тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуге тиіс.

Сатып алынатын өнімдер тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) тауар өндірушілерден сатып алады.

Тауарлардың әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы 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 өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

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.

Күні: 11.02.2019ж.

Конкурсты ұйымдастырушының (конкурстық құжаттаманы бекіту кезінде) немесе қызметтерді немесе тауарларды әлеуетті өнім беруші (конкурсқа қатысу үшін конкурстық өтінішті ұсыну кезінде) қолы мектеп директоры Ізбасқанова Нәзім Қабдәлімжанна (тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету) М.О.



[Handwritten signature]

Приложение 1
к Правилам организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

форма

05.02.2019г.

Утверждаю:

КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» Избасканова Галия Кабиденовна

Указать полное наименование Заказчика и фамилия, имя, отчество (при его наличии) его должностного лица



План приобретения услуг или товаров

БИН заказчика 970640000517

Наименование заказчика (на государственном языке) «Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласының №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ

Наименование заказчика (на русском языке) КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе»

Финансовый год 2019

№ п/п	Вид предмета приобретения	Наименование приобретаемых услуг или товаров на государственном языке	Наименование приобретаемых услуг или товаров на русском языке	Характеристика (описание) услуг или товаров на государственном языке	Характеристика (описание) услуг или товаров на русском языке
1	2	3	4	5	6
1	Горячее питание	Орта білім ұжымдарындағы оқушыларды тамақтандыруды қамтамасыз ету	Услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования	Аз қамтылған отбасы балаларын ыстық тамақпен бюджет қаражаты есебі арқылы қамтамасыз ету	Обеспечение горячего питания учащихся - детей из малообеспеченных семей за счет бюджетных средств

продолжение таблицы

Единица измерения	Количество, объем	Цена за единицу, тенге	Общая сумма, утвержденная для приобретения, тенге	Срок оказания услуг или поставки товара	Место оказания услуг или поставки товара	Размер авансового платежа, %
7	8	9	10	11	12	13
услуга	от 6 до 10 лет – 30 человек	225	938250	с 01.04. 2019г. по 31.12. 2019г.	г. Актобе, ул. Айтеке би, дом 35	
Услуга	от 11 до 18 лет – 24 человек	235	783960	с 01.04. 2019г. по 31.12. 2019г.	г. Актобе, ул. Айтеке би, дом 35	

Приложение 2
к Правилам организации питания
обучающихся в организациях среднего
образования, а также приобретения
товаров, связанных с обеспечением
питания детей, воспитывающихся и
обучающихся в дошкольных
организациях, организациях
образования для детей-сирот и
детей, оставшихся без
попечения родителей
форма

**Типовая конкурсная документация по выбору поставщика
Услуги по организации горячего питания для детей из малообеспеченных семей
(указать наименование конкурса)**

Организатор конкурса КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» г. Актобе ул. Айтеке би, дом 35, (указать полное наименование, местонахождение заказчика, БИН 970640000517, ИИК KZ95070103KSN0618000, БИК KCMFKZ2A, РГУ Комитет Казначейства МФ. РК. 8 (7132) 44-58-59, 96-04-12, akschool11@mail.ru, банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный и почтовый адрес)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика **горячего питания для детей из малообеспеченных семей** (указать наименование услуг или товаров).

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) №1 по приобретению услуг или товаров 938250 тенге, (лота) №2 по приобретению услуг или товаров 783960 тенге (в случае разделения услуг или товаров на лоты сумма указывается для каждого лота отдельно), в том числе НДС 184522,50 (Сто восемьдесят четыре тысячи пятьсот двадцать два тенге 50 тиын), без учета НДС 1537687,50 (Один миллион пятьсот тридцать семь тысяч шестьсот восемьдесят семь тенге 50 тиын), (указать сумму НДС цифрами и прописью).

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно приложению 1, при выборе поставщика товаров перечень приобретаемых товаров по форме согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации;

2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги (с приложением перспективного меню, требуемого для обеспечения обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания) или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей согласно приложению 3 к настоящей Типовой конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц по формам согласно приложениям 4, 5 к настоящей Типовой конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно приложениям 7, 8 к настоящей Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор согласно приложению 9 к настоящей Типовой конкурсной документации.

4. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере не менее одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг или товаров, в одной из нижеперечисленных форм:

1) гарантийного денежного взноса, размещаемых на следующем банковском счете БИН 970640000517 Банковские реквизиты: ИИК KZ120705034640765001 РГУ «Комитет казначейства МФ РК» БИК KKMFKZ2A. (указать полные реквизиты банковского счета заказчика или организатора конкурса;

2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе», г. Актобе, ул. Айтеке би, дом 35 (указать наименование и адрес организатора конкурса) либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет бухгалтера) пакет документов согласно пункту 22 (91) Правил в срок до 05 марта 2019 года 10.00 часов (указать срок окончательного представления документов).

Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом, пронумерованном виде без исправлений и помарок. Последняя страница заявки заверяется подписью первого руководителя и скрепляется печатью.

Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

Приложение 1
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или товаров
по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования, а также
поставщика товаров, связанных
с обеспечением питания детей,
воспитываемых и
обучающихся в дошкольных
организациях образования,
организациях образования
для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения
родителей
форма

Перечень категорий получателей услуги

Конкурс по КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ
«Отдел образования города Актобе» (указать полное наименование организатора конкурса)

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечиваемых бесплатным питанием за счет бюджетных средств	Сроки оказания услуги	Место оказания услуги	Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге
1	2	3	4	5	6	7
1	КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе»	1212	54	с 01.04. 2019г. по 31.12. 2019г.	г. Актобе, ул. Айтеке би, дом 35	1722210



Подпись организатора конкурса Избасканова Избасканова Галия Кабиденовна, директор
(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

Приложение 3
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или товаров
по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования, а также
поставщика товаров, связанных
с обеспечением питания детей,
воспитывающихся и обучающихся
в дошкольных организациях
образования, организациях
образования для детей-сирот и
детей, оставшихся без
попечения родителей

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 «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» (указать наименование организации среднего образования).

Питание предоставляется 1225 (указать количество) обучающимся, в том числе 54 обучающимся (указать количество) за счет средств местного бюджета на сумму 1722210 тенге (указать сумму), в том числе НДС 184522,50 (Сто восемьдесят четыре тысячи пятьсот двадцать два тенге 50 тиын), без учета НДС 1537687,50 (Один миллион пятьсот тридцать семь тысяч шестьсот восемьдесят семь тенге 50 тиын), (указать сумму НДС цифрами и прописью).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» (указать наименование организации образования) являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в КГУ «Общеобразовательная средняя школа гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» г. Актобе, ул. Айтеке би, дом 35 в школьной столовой (указать место, где будет организовано питание обучающихся, в столовой и (или) в буфете).

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 и (или) буфет _____ (указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в _____ (указать время и перемену), для второй смены в (указать время и перемену) согласно установленному режиму

питания обучающихся, утвержденному директором Избаскановой Галией Кабиденовой (указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которые соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8.00-18.00 часов (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Избаскановой Галие Кабиденовне, директору (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 (перечислить 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% (восемьдесят 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).

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены на соответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.

Заявки потенциального поставщика товаров 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).

Дата 11.02.2019 г.

Подпись организатора конкурса  Избасканова Г.К.

(при утверждении конкурсной документации) или
потенциального поставщика услуги или товаров
(при предоставлении конкурсной заявки для участия



Приложение 3

к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

«Утверждаю»

директор



КТУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе»

Удѐл образования города Актобе»

Избасканова Г.К.

«11» февраля 2019г.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования

№	Наименование	Описание требований
1.	Обеспечение столовой необходимым технологическим оборудованием (водонагревательный котел производительностью 80 литров, разделочные столы - 4 шт, электросковорода - 1 шт, электромясорубка - 1 шт, жарочный шкаф - 1шт, электроплита 4-х камфорная, сушилка для посуды, весы до 10 кг, холодильная камера – 1 шт.)	Оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан Агентством РК по защите прав потребителей, иметь сертификаты соответствия.
2.	Обеспечение инвентарем (кастрюли 10-40 л, чайники, сковороды чугунные, мантоварка, казаны, стеллажи для посуды, доски разделочные, ножи разделочные, хлеборезка, овощерезка, печь микроволновая, электровентилятор оконный, тележки для раздачи)	Инвентарь должен быть изготовлен из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан Агентством РК по защите прав потребителей, иметь сертификат соответствия и маркировку. Количество и разновидность инвентаря должны соответствовать требованиям Агентства РК по защите прав потребителей к инвентарю школьного пищеблока.
3.	Обеспечение посудой	Посуда должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан Агентством РК по защите прав потребителей, иметь сертификат соответствия. Количество посуды должно соответствовать бесперебойному обслуживанию в среднем 55 учащихся (обязательна трехменность посуды)

4.	Организовать качественное мытье посуды, инвентаря	Использование средств, разрешенных к применению Агентством РК по защите прав потребителей, знание и соблюдение правил и требований Агентства РК по защите прав потребителей к мытью, сушки посуды и инвентаря
5.	Организация качественной уборки помещения столовой	Использование средств, разрешенных к применению Агентством РК по защите прав потребителей, знание и соблюдение правил и требований Агентства РК по защите прав потребителей к качественной уборке всей арендуемой площади столовой, после окончания учебной четверти производить необходимый частичный ремонт столовой.
6.	Ведение учетно- отчетной документации	В соответствии с методическими рекомендациями Агентства РК по защите прав потребителей
7.	Организация транспортировки, хранения, обработки тары, сырья и продуктов	Обеспечение транспортировки, хранения и обработки сырья и продуктов в соответствии с нормами и требованиями Агентства РК по защите прав потребителей
8.	Организация приготовления и раздачи блюд	Соблюдение технологии приготовления блюд и их раздачи в соответствии с требованиями Агентства РК по защите прав потребителей. Обеспечение высокого качества готовых блюд.
9.	Обеспечение сохранности и безопасной эксплуатации технологического оборудования школьной столовой	Наличие гарантийного обязательства по обеспечению сохранности и безопасной эксплуатации оборудования школьной столовой. Наличие в достаточном количестве штатных работников по обслуживанию технологического оборудования
10.	Обеспечение противопожарной безопасности	Гарантийное обязательство по соблюдению норм противопожарной безопасности и своевременному инструктированию персонала в соответствии с законодательством РК, законом РК «О гражданской защите».
11.	Обеспечение квалифицированными сотрудниками	Обеспечить школьную столовую квалифицированными штатными работниками. Наличие допуска к работе в организациях общественного питания обязательно.
12.	Принять меры для соблюдения персоналом правил техники безопасности и личной гигиены	Строгое соблюдение правил техники безопасности и санитарно-эпидемиологических норм и требований к личной гигиене.
13.	Организовать снабжение школьной столовой необходимыми продовольственными товарами	Обеспечение продуктами питания, сырьем и полуфабрикатами, разрешенными к использованию в школьных столовых Агентством РК по защите прав потребителей и имеющими соответствующие сертификаты качества в соответствии с Законом РК «О безопасности пищевой продукции»
14.	Возмещение расходов за коммунальные услуги	Возмещать расходы на потребляемую энергию, освещение, отопление, воду по действующим тарифам, согласно показаниям счетчиков или расчету, представленному заказчиком.
15.	Своевременно получить	В соответствии с требованиями Агентства РК по

	необходимые для работы столовой санитарно-эпидемиологических заключений	защите прав потребителей в течение <u>двух рабочих дней с момента заключения договора</u>
16.	Соблюдать график предоставления питания	в течение двух рабочих дней с момента заключения договора утвердить график у директора школы
17.	Наличие опыта работы по организации питания детей	не менее 3 лет
18.	Обеспечить необходимый ассортимент продукции	Согласно разработанному и утвержденному в Агентстве РК по защите прав потребителей ассортиментному перечню
19.	Обеспечить производственный контроль работы столовой	Определить порядок, форму и периодичность производственного контроля. Обеспечить доступ для контроля качества технологического процесса и готовой пищи со стороны администрации и медицинской сестры школы
20.	Оказание услуг по организации питания без привлечения субподрядной организации	Включая все этапы производственного процесса от закупа, транспортировки до реализации готовых блюд и уборки помещения.
21.	Принять меры для сезонной витаминизации питания учащихся	Обеспечить снабжение сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащенными микронутриентами и витаминами
22.	Экономически обосновать применяемые наценки.	Предоставить расчет на основе калькуляции блюд
23.	Заклучить договор имущественного найма аренды оборудования и помещения столовой согласно Правилам в течении 15 дней со дня определения победителем	В соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 25.07.2003г. № 569 и постановления акимата Актюбинской области №331 от 12.11.2009г. «Об определении условий передачи в имущественный наем (аренду) объектов государственной коммунальной собственности Актюбинской области»
24.	Ежемесячно перечислять оплату за аренду помещения и оборудования в доход городского бюджета	Оплату производить до 25 числа текущего месяца на код 201504 «Доходы от аренды имущества, находящегося в коммунальной собственности», расчетный счет ИИК KZ24070105KSN0000000, РНН 061800015991, МФО ККМFKZ2А г.Астана, комитет Казначейства Минфина, и оплату по коммунальным услугам.
25.	Строго соблюдать двухнедельное меню по организации горячего питания учащихся	Двухнедельное меню согласовано с руководителями филиала Агентства РК по защите прав потребителей г.Актобе и ГУ «Отдел образования г.Актобе»
26.	Приобретение и использование двух контейнеров для ТБО	Организовать своевременный вывоз ТБО (в неделю один раз).
27.	Условия доставки продуктов питания специализированным транспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение	Обеспечение доставки продуктов питания специализированным транспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение
28.	Наличие медицинских книжек на каждого работника пищеблока, имеющих допуск к работе.	Обеспечить школьную столовую квалифицированными штатными работниками. Наличие допуска к работе в организациях общественного питания и медицинских книжек на каждого работника пищеблока обязательно.

Требования к питанию учащихся и меню.

1. Организация горячего питания включает использование горячих блюд и напитков. В качестве горячих напитков используются теплое молоко, витаминизированные кисели, компоты из свежих и сухих плодов (фруктов). Допускается использовать соки, кисломолочные продукты (жидкие), утвержденные органами госэпиднадзора.
2. Поставщик услуг организует горячее питание учащихся, согласно утвержденному меню.
3. Поставляет качественную и безопасную продукцию согласно действующему законодательству.
4. Обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания
5. Заменяет продукцию, имеющую нетоварный вид и дефекты, за свой счет.
6. Обеспечивает соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм, сроков хранения, реализации скоропортящейся продукции.
7. Обеспечивает необходимый ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню.
8. Осуществляет завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку.
9. Осуществляет доставку собственным транспортом при наличии на него санитарного паспорта.
10. В пищеблоке следует ежедневно оставлять пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю.
11. В суточном рационе учащихся содержание разнообразных овощей, фруктов должно составлять не менее 400 грамм, дополнительно к картофелю, а молока и жидких кисломолочных продуктов - до 500 миллилитров. В течение недели ребенок должен получать широкий ассортимент необходимых продуктов питания.
12. Потребность в пищевых калориях для покрытия расходов энергии учащихся начальных классов в школе составляет порядка 400-420 ккал или чуть больше $\frac{1}{4}$ от их суточной потребности.
13. В основу составления двухнедельного меню блюд для однократного питания учащихся в школьной столовой должны быть положены следующие принципы:
 - 1). Обеспечение потребления основных пищевых веществ в количестве, составляющем минимум $\frac{1}{4}$ суточной нормы потребности.
 - 2). Обеспечение в течение недели равномерного распределения потребления пищевых калорий.
 - 3). Учет совместимости продуктов и сочетаемости вторых блюд с гарнирами.
 - 4). Включение мяса, рыбы, фруктов и овощей.
 - 5). Ограничение использования чая.
 - 6). Ограничение количества хлеба в целях максимального использования продукта и уменьшения доли калорий, получаемых за счет него.

7). Учет трудоемкости приготовления блюд.

14. В исключительных случаях, допускается равноценная замена одних продуктов другими в строгом соответствии с нормами замены

15. При разработке меню предусмотрены следующие нормы выхода блюд: салаты - 50 гр., вторые блюда - 50 гр., гарниры - 100 гр., напитки - 200 гр., ржано-пшеничный хлеб - 10 гр., норма выдачи фруктов - 150 гр.

Особенности устройства, содержания и эксплуатации пищеблока

16. Пищевая продукция, поступающая на пищеблок, сопровождается документами, удостоверяющими их безопасность в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Не допускается принимать сырое мясо без клейма, курицу - в непотрошеном виде.

17. Условия доставки и хранения, а также конечный срок реализации скоропортящихся продуктов обеспечивают соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов» от 1 августа 2002 года № 32, зарегистрированных в Министерстве юстиции Республики Казахстан 30 сентября 2002 года под номером № 1989. В сопроводительном документе на особо скоропортящиеся продукты из мяса, рыбы, молока, молочных продуктов и других, требуется наличие даты и час выработки, а также дата и час конечного срока хранения.

18. Скоропортящиеся продукты необходимо завозить ежедневно. Некоторые продукты - масло, яйца - при правильном хранении допускается завозить 2-3 раза в неделю, остальные (сыпучие и другие) продукты - один раз в две недели.

19. В целях профилактики пищевых отравлений в школьных столовых не допускается приготовление: не пастеризованного молока, творога и сметаны без тепловой обработки, простокваши собственного приготовления; грибов; макарон по-флотски, блинчиков с мясом, студней, паштетов, заливных блюд; морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жаренных во фритюре, пирожков и пончиков, консервов и компотов домашнего приготовления, яйца всмятку, яичница - глазунья, салаты с майонезом, газированные и безалкогольные энергетические напитки (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсы, сухарики, гамбургеры и другая пища быстрого приготовления.

Требования к персоналу пищеблока

20. К организации питания учащихся допускаются граждане, имеющие соответствующее профессиональное образование, стаж работы которых в школьных столовых приветствуется.

21. Работники по организации питания, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, санитарные минимумы в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

22. Персонал пищеблока должен соблюдать правила технологической обработки сырых и вареных продуктов. Работа с ними проводится на отдельных столах с использованием соответствующих промаркированных разделочных досок и ножей. После работы с сырыми продуктами (особенно с мясом и рыбой) и при переходе от обработки сырых продуктов к обработке вареных необходимо тщательно мыть руки и менять спецодежду. Для приготовления мясного фарша и измельчения других продуктов необходимо иметь разные мясорубки.

23. Для предупреждения бактериального обсеменения пищи, случаев пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний, необходимо всем работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены.

24. Внешний вид персонала пищеблока столовой должен быть чистым и аккуратным (халаты, фартуки, головные уборы и т.п.).

25. Персонал пищеблока должен в обязательном порядке соблюдать этические нормы поведения в отношении учащихся и сотрудников школы.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

«Бекітемін»



Ақтөбе қаласының білім бөлімі»
Ақтөбе қаласының №11 орта жалпы
білім беретін мектеп-гимназиясының
директоры *Г.К.Избасканова*
«11» ақпан 2019ж.

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

№	Атауы	Қойылатын талаптар
1.	Асхананы қажетті технологиялық қондырғылармен қамтамасыз ету (водонагревательный котел производительностью 80 литров, разделочные столы - 4 шт, электросковорода - 1 шт, электромясорубка - 1 шт, жарочный шкаф – 1шт, электроплита 4-хкамфорочная, сушилка для посуды, весы до 10 кг, холодильная камера – 1 шт.)	Қондырғылар Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының қолданысқа рұқсат етілген материалдарынан жасалып, талапқа сай сертификаты болуы тиіс
2.	Қажетті жабдықтармен қамту (кастрюли 10-40 л, чайники, сковороды чугунные, мантоварка, казаны, стеллажи для посуды, доски разделочные, ножи разделочные, хлеборезка, овощерезка, печь микроволновая, электровентилятор оконный, тележки для раздачи)	Жабдықтар Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының қолданысқа рұқсат етілген материалдарынан жасалып, талапқа сай маркалы сертификаты болуы тиіс. Жабдықтардың саны мен түрлері санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының талаптарына сай болуы тиіс
3.	Ыдыстармен қамту	Ыдыстар Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының қолданысқа

		рұқсат етілген материалдарынан жасалып, талапқа сай сертификаты болуы тиіс. Ыдыстар саны қызмет көрсетуге сай орта есеппен 54 оқушыға арналған болуы керек. (үш кезеңдік ыдыс)
4.	Қондырғылар мен ыдыстарды сапалы тазартуды ұйымдастыру	Құралдарды пайдалану ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының рұқсатымен қолданылып, ыдыстар мен жабдықтарды жуып, кептіруде ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының талаптары мен ережелерін сақтау
5.	Асхана орнында сапалы тазалықты ұйымдастыру	Құралдарды пайдалану ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының рұқсатымен қолданылып, асханада сапалы тазалық жұмыстарын жүргізіп, оқу тоқсанының соңында асханаға жекелеген жөндеу жұмыстарын жүргізуде ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының талаптары мен ережелерін сақтау
6.	Есеп құжаттамаларын жүргізу	ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының әдістемелік ұсыныстарына сай
7.	Шикізат өнімдерін жеткізу, сақтау , өндеуді ұйымдастыру	Шикізат өнімдерін жеткізу, сақтау , өндеуде ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының нормалары мен талаптарын сақтау
8.	Тағамдарды дайындау және таратуды ұйымдастыру	ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының талаптарына сай тағамдарды дайындау технологиясын сақтау. Дайын тағамдардың жоғары сапасын қамтамасыз ету
9.	Мектеп асханасында техникалық қондырғылар қауіпсіздігінің сақталуын ұйымдастыру	Мектеп асханасында қондырғыларды қауіпсіз эксплуатациялау және сақтауды қамтамасыз ету бойынша кепілдік міндеттемелердің болуы Технологиялық қондырғыларды қарайтын штаттық жұмысшылардың болуы
10.	Өрт қауіпсіздігін қамтамасыз ету	Өрт қауіпсіздік нормаларын және қызметкерлерге уақытылы нұсқаулық беруді сақтау бойынша кепілдемелік міндеттемелердің болуы
11.	Арнайы мамандар мен қызметкерлермен қамтамасыз ету	Мектеп асханасын кәсіби білікті штаттық қызметкерлермен қамтамасыз ету. Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыруда санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының рұқсаты болуы міндетті
12.	Жеке гигиенаны техникалық қауіпсіздік ережелерін сақтауда шаралар қолдану	Жеке гигиенаны сақтауда санитарлық-эпидемиологиялық нормалар мен талаптар қауіпсіздік техникалық ережелерін қатаң түрде сақтау
13.	Мектеп асханасында қажетті өнеркәсіптік тауарлармен жабдықтауды ұйымдастыру	Мектеп асханасында ҚР санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының рұқсат етілген ҚР «Қауіпсіз тағам өнімі туралы» заңына сай сапа сертификаты бар тағам өнімдерімен, шикізатпен және

		жартылай фабрикаттарымен қамтамасыз ету
14.	Коммуналдық қызметтерге жұмсалған шығыстарды қайтару	Қолданылған электр қуатына, жылуға, суға жұмсалған шығыстарды есептегіш көрсеткіштеріне сай тапсырыс берушіге қайтару
15.	Асхана жұмысына қажетті санитарлық-эпидемиологиялық қорытындыларды уақытылы алу	ҚР мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық бақылау талаптарына сай келісімшарт құрған мерзімнен бастап екі жұмыс күні ішінде
16.	Тағамдарды жеткізу кестесін сақтау	Келісім шарт құрған кезеңнен бастап екі жұмыс күні ішінде кестені мектеп директорымен бекіту
17.	Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруда жұмыс тәжірибесі	3 жылдан кем емес
18.	Қажетті өнімдер ассортиментімен қамтамасыз ету	Санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органының құрылған және бекітілген ассортимент тізіміне сай
19.	Асхана жұмысын өндірістік бақылауды қамтамасыз ету	Өндірістік бақылаудың ретін, формасын, жүйелілігін анықтау. Мектептің әкімшілігі мен медбикесі тарапынан дайын тағамдар мен тағамның технологиялық процессінің сапасын бақылауды қамтамасыз ету
20.	Субподрядты ұйымның қатысуынсыз тамақтануды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсетуді ұйымдастыру	Сатып алудан өндірістік процесстің барлық этаптарын қоса дайын тағамдарды тарату және жеткізу және орынды тазалау.
21.	Оқушыларды тамақтандыруда мерзімдік дәрумендендіруде шара қолдану	Дәрумендермен байытылған шикізаттармен жартылай фабрикаттармен азық-түлік тағамдарымен қамтамасыз ету.
22.	Қолданыстағы бағалауды экономикалық тұрғыда негіздеу	Тағамдар калькуляциясы негізінде есеп беру
23.	Асхана орнын және қондырғыларды мүліктік жалдау келісім шартын құру	ҚР денсаулық сақтау министрлігінің 25.07.2003ж. №569 бұйрығына және Ақтөбе облысы әкімшілігінің 12.11.2009 №331 қаулысына сай «Ақтөбе облысы мемлекеттік коммуналдық жеке меншікті мүліктік жалға беру шарттарын анықтау туралы»
24.	Қалалық бюджет кірісіне орын және қондырғылар арендасының төлемін ай сайын жіберіп отыру	Төлемді ағымдық айдың 25 күні код 201504 «коммуналдық жеке меншіктегі мүліктік жалдау кірісі» есеп шоты KZ24070105KSN0000000, РНН 061800015991, МФО ККМFKZ2А Астана қаласы, Минфина қазыналық комитетіне жіберу және коммуналдық ақы төлеу.
25.	1-4 класс оқушыларды ыстық тағаммен қамтуды ұйымдастыруда екі апталық ас мәзірін қатаң сақтау	Екі апталық ас мәзірі Ақтөбе қаласының бас санитар дәрігерімен және «Ақтөбе қаласы Білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің басшысымен бекітіледі.
26.	Қоқыс салатын екі жәшік болуы керек	Аптасына бір рет уақытымен қоқыс шығару керек

27.	Азық-түлікті санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлікпен жеткізу шарттары	Азық-түлікті санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлікпен жеткізу шарттары
28.	Жұмыс істеуге рұқсат берілгендігі туралы мәліметтер (рұқсат беру туралы белгісі бар медициналық кітапшалардың көшірмелері)	Жұмыс істеуге рұқсат берілгендігі туралы мәліметтер (рұқсат беру туралы белгісі бар медициналық кітапшалардың көшірмелері)

Оқушылардың тамақтануы мен мәзірге қойылатын талаптар

1 Ыстық тағамдармен қамтамасыз ететін ұйым оған ыстық тағамдар мен сусындарды кіргізеді.

Ыстық сусындарға сүт, дәруменді кисель, кептірілген жемістерден жасалған қайнатпа. Сонымен бірге шырындар, қышқыл тағамдар (сұйық) беруге болады.

2. Қызмет көрсетуші оқушылардың ыстық тағамдарын бекітілген мәзірге сәйкес ұйымдастырады.

3. Сапалы және қауіпсіз тағамдарды заңдылықтарға сәйкес жеткізіп отырады.

4. Тамақтанатын орын және жабдықтар санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сәйкес келуін қамтамасыз ету.

5 Талапқа сай келмейтін тауарларды өз есебінен алмастыру.

6. Тез бұзылатын тағамдардың сақталу мерзімін санитарлық-эпидемиологиялық нормалар мен ережелерге сәйкес пайдаланылуын қамтамасыз ету.

7. Ассортименттік тізімге сәйкес тағамдардың қажетті ассортиментімен қамтамасыз ету.

8. Тағамдарды санитарлық өңдеуден өткен ыдыстармен жеткізу.

9. Тағамдар санитарлық төлқұжаты бар арнаулы көліктермен жеткізіледі.

10. Күнделекті дайын тағамдардан пишеблокта азғантай мөлшерде қалдырып отыру, қажет болған жағдайда лабораториялық бақылауға жіберіледі.

11. Оқушыларды тәулігіне әртүрлі көкөністер мен жемістерден 400 грамнан аз болмайтын, картопқа қосымша, ал сүт және сұйық қышқыл сүтті тағамдарды 500 миллилитрге дейін. Апта бойына баланы қажетті тағамдардың түрлі ассортиментімен қамтамасыз ету.

12. Бастауыш кластың оқушыларының қуатына жұмсалатын килокалория 400-420 немесе оның тәуліктік қажеттілігінің $\frac{1}{4}$ тамақ Ккал қамтамасыз ету.

13. Оқушыларды мектеп асханасында тамақтандырудың 2 апталық мәзірінің негізгі келесі принциптерден туруы қажет:

1) Тамақтанудың тәуліктік қажеттілік нормасының аз дегенде $\frac{1}{4}$ құрайтын негізгі тағамдар қажеттілігін қамтамасыз ету.

2) Апта бойына пайдаланылатын тағамдардың калориясын тең дәрежеде болуы қамтамасыз ету.

3) Екінші ыстық тағамдардың гарнирлермен сәйкестігінің есебі.

4) Тамаққа ет, балық, жемістер мен көкөністерді қосу.

5) Шайдың қолданылуын шектеу.

6) Нанның санын шектеу, оның орнына калориясы аздау тағамдарды молырақ пайдалану.

7) Тамақ дайындаудың еңбек мөлшеріне есеп жүргізу.

14. Кейбер уақытта тағамдарды тең дәрежедегі тамақтармен алмастыру нормасына сәйкес қатаң түрде ауыстыру.

15. Мәзірді дайындауда келесі нормалар қарастырылады: салаттар – 50гр, екінші тағамдар – 50гр., гарнирлер – 100гр, сусындар – 200гр., қарабидай наны – 10гр, жемістер – 150гр.

Тамақтану блогының құрылысы, мазмұны және пайдаланылуының ерекшеліктері.

16. Тамақтану блогына түскен азық-түліктер Қазақстан Республикасының «Азық-түлік тағамдарының қауіпсіздігі туралы Заңына сәйкес құжаттандырылады. Шикі етті (мөрсіз), өңделмеген тауықты пайдалануға болмайды.

17. Қазақстан Республикасы Әділет Министрлігінде тіркелген 30 қыркүйек 2002 жылы І 1989 бұйрығына сәйкес, 2002 жыл 1 тамыз № 32 бұйрығы бойынша «Тез бұзылатын азық-түлік тағамдарын санитарлық-гигиеналық талаптарға сәйкес уақытылы пайдалану». Тез бұзылатын азық-түліктер (ет, балық, сүт, сүттен жасалған тағамдар) көрсетілген құжатта оның шығарылған күні, уақыты және сақталу мерзімінің күні көрсетілуі қажет.

18. Тез бұзылатын азық-түліктерді күнделікті жеткізіп отыру қажет. Кейбір тағамдар май, жұмыртқа – дұрыс сақталған жағдайда аптасына 2-3 рет жеткізуге, ал қалғандары (ұнтақ және басқа) азық-түліктер екі аптада 1 рет жеткізіледі.

19. Тамақтану улануды мектеп асханасында болдырмаудың алдын алу мақсатында дайындауға болмайтын тағамдар: пастерлендірілмеген сүт, ыстық өңдеуден өтпеген ірімшік, қаймақ, өздері дайындаған айран; санырауқұлақтар, макарондар (по-флотски), паштеттер, қолдан жасалған сусындар, кремделген өнімдер, консервілер және үйден дайындалған қайнатпа, шала пісірілген жұмыртқа, майонез қосылған салаттар, газдандырылған және алкогольсіз қуаттандырылған сусындар (минеральді ауыз суынан басқа), чипсілер, сухариктер, гамбургерлер және басқа да тез дайындалатын тағамдар.

Тамақтану блогында жұмыс жасайтын қызметкерлерге қойылатын талаптар:

20. Оқушыларды тамақтандыратын ұйымға кәсіби білімі бар, мектеп асханасында кем емес еңбек өтілі бар азаматтар қабылданады.

21. Асханада жұмыс жасайтын қызметкерлер алдын ала және мерзімді түрде медициналық тексеруден өтуі қажет;

22. Тамақтану блогінің қызметкерлері шикі және қайнатылған тағамдардың технологиялық өңдеу ережесін қатаң сақтауы тиіс; Ал өңдеу жұмыстары үшін арнайы үстелде белгіленген тақта, пышақтарды пайдаланады. Шикі тағамдардан (әсіресе, ет, балық) кейін қолды жақсылап жуып, арнайы киімді ауыстыру керек. Етті тарту үшін басқа да тағамдарды уақтау үшін әр түрлі еттартқыштар болуы керек;

23 Астан улануды болдырмау үшін, ішек ауруларына жол бермеу үшін асханада жұмыс жасайтын қызметкерлер жеке бастың гигиенасын қатаң сақтауы тиіс;

24. Асханада жұмыс жасайтын қызметкерлердің сырт бейнесі де әдемі, ұқыпты және таза болуы қажет (халаттары, фартуктері, бас киімдері т.б)

25. Асханада жұмыс жасайтын қызметкерлер оқушылар мен және мектеп қызметкерлері мен жақсы қарым қатынаста және сыпайы сөйлей білуі керек.

Орта білім беру ұйымдарында
білім алушыларды
тамақтандыруды ұйымдастыру,
сондай-ақ мектепке дейінгі
ұйымдарда, жетім балалар
мен ата-анасының
қамқорлығынсыз қалған
балаларға арналған білім беру
ұйымдарында тәрбиеленетін
және білім алатын балаларды
тамақтандыруды қамтамасыз
етумен байланысты тауарларды
сатып алу қағидаларына 4-қосымша
Нысан

Конкурс (сайыстық) хабарландыруы

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласындағы №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ (030006, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй, электрондық почта: akschool11@mail.ru)

(конкурс ұйымдастырушылардың аталуы, почталық және электрондық адресі)

орта білім беру ұйымдарындағы тамақтандыруды ұйымдастыру жөнінде конкурс ұйымдастыратындығын хабарлайды.

Көрсетілетін қызмет:

«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласындағы №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ (030006, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй; 54 аз қамтылған отбасы балалары 1722210 тг тамақтанады (қызмет көрсету орыны, көлемі, қызмет көрсетілгендердің саны, категориясы, суммасы көрсетілуі керек)

Қызмет көрсету уақыты: 2019 жылдың 1 сәуірден бастап 2019 жылдың 29 желтоқсанын қоса есептегенде (139 күн).

Конкурсқа конкурстық құжаттардың талаптарына сай келетін барлық әлеуетті жабдықтаушылар қатыстырылады.

Конкурс құжаттарының көшірмесін 2019 жылдың 27 ақпанға дейін мына мекен-жай бойынша алу керек: 030006, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй, есепші кабинеті, сағат 9:00-ден сағат 18:00-ге дейін немесе интернет – ресурстан <http://11.ai.kz>

Конкурсқа қатысу өтініштері конвертке салынып әлеуетті жабдықтаушы «**«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласындағы №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ 030006, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй, есепші кабинетіне жіберіледі.**

Өтініш қабылдаудың соңғы күні 05.03.2019 жыл сағат 10-00 дейін.

Конкурсқа қатысушылардың конверті келесі мекен-жайда ашылады: **«Ақтөбе қаласының білім бөлімі» ММ «Ақтөбе қаласындағы №11 жалпы білім беретін орта мектеп-гимназиясы» КММ** Ақтөбе қ. 030006, Ақтөбе қаласы, Әйтеке би көшесі, 35 үй, әдіскер кабинеті 2019 жылдың 05 наурыз сағат 12-00-де.

Қосымша мәлімет пен анықтаманы келесі телефон арқылы алуға болады: 44-58-59, есепші кабинеті.

Приложение 4
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или товаров
по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования, а также
поставщика товаров, связанных
с обеспечением питания детей,
воспитывающихся и обучающихся
в дошкольных организациях
образования, организациях
образования для детей-сирот и
детей, оставшихся без
попечения родителей

Форма

Объявление о конкурсе

КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» (030006, город Актобе, ул. Айтеке би, дом 35, электронный адрес: akschool11@mail.ru)

(наименование, почтовый и электронный адрес организатора конкурса)

объявляет о проведении конкурса по организации питания обучающихся в организации среднего образования.

Услуга должна быть оказана:

КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» (030006, город Актобе, ул. Айтеке би, дом 35; для 54 детей из малообеспеченных семей на сумму 1722210 тг. (указываются место оказания услуги и ее объемы, перечень категорий получателей услуги и их количество, сумма, выделенная на оказание услуги)

Срок оказания услуги: с 1 апреля 2019 года по 31 декабря 2019 года включительно (на 139 дней).

К конкурсу допускаются все потенциальные поставщики, отвечающие требованиям конкурсной документации.

Пакет копии конкурсной документации можно получить в срок до 27 февраля 2019 года включительно по адресу 030006, г.Актобе, ул Айтеке би, дом 35, кабинет бухгалтерии, с 9:00 часов до 18:00 часов и/или на интернет – ресурсе <http://11.ai.kz>

Конкурсные заявки на участие в конкурсе, запечатанные в конверты, представляются (направляются) потенциальными поставщиками в КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» г. Актобе 030006, город Актобе, ул. Айтеке би, дом 35, кабинет бухгалтерии.

Окончательный срок представления заявок на участие в конкурсе до 10:00 часов 05.03.2019 года.

Конверты с заявками на участие в конкурсе будут вскрываться по следующему адресу: КГУ «Общеобразовательная средняя школа-гимназия №11 города Актобе» ГУ «Отдел образования города Актобе» г. Актобе 030006, город Актобе, ул. Айтеке би, дом 35, кабинет методический в 12:00 часов 05 марта 2019 года.

Дополнительную информацию и справку можно получить по телефону: по телефону 44-58-59, кабинет бухгалтерии.