

Техническое задание
по государственным закупкам услуг по организации питания учащихся и воспитанников
КГУ «Средняя школа № 24» акимата города Усть-Каменогорска

1. Организация горячего питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в период учебного процесса включает в себя 1 разовое горячее питание:

- в меню ежедневно включаются – **первые и вторые блюда, салаты, напитки, а также дополнительно тарированный мед по 10 грамм - 1-4 классы, по 20 грамм - 5-11 классы и по 200 грамм молока два раза в неделю.**

Срок оказания услуг: с 01.03.2015 года по 29.12.2015 года

Количество дней и количество питающихся учащихся приведены в таблице.

2. Организация горячего питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в период работы пришкольного лагеря, включает в себя 3-х разовое питание:

- завтрак – в меню ежедневно включаются – **вторые блюда, напитки, бутерброды;**

- обед – в меню ежедневно включаются – **первые и вторые блюда, салаты, напитки;**

- полдник – в меню ежедневно включаются – **напитки, выпечка, фрукты.**

Срок оказания услуг: с 01.06.2015 года по 19.06.2015 года

Количество дней и количество питающихся учащихся приведены в таблице.

3. Организация питания воспитанников дошкольного мини-центра, включает в себя 4-х разовое питание:

- завтрак – в меню ежедневно включаются – **вторые блюда, напитки, бутерброды;**

- 2 завтрак – в меню ежедневно включаются – **соки, фрукты;**

- обед – в меню ежедневно включаются – **первые и вторые блюда, салаты, напитки;**

- полдник/ужин – в меню ежедневно включаются – **1 основное блюдо ужина, напитки, выпечка.**

Срок оказания услуг: с 01.03.2015 года по 31.12.2015 года

Количество дней и количество питающихся воспитанников приведены в таблице.

Общее количество получателей услуги в организации образования (количество питающихся учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра) 130 детей, в том числе:

№ пп	Месяц	Организация горячего питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в период учебного процесса								Организация горячего питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в период работы пришкольного лагеря		Организация питания воспитанников дошкольного мини-центра		Общее количество получателей услуги в организации образования	
		0 класс		1 класс		2-4 класс		5-11 класс		1-11 класс		Возрастная категория детей - 5 лет		ИТОГО	
		кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во восп-ков	кол-во дней	кол-во детей
1	Январь														
2	Февраль														
3	Март	15		15	5	15	15	15	30			18	75	15/15/18	125
4	Апрель	22		26	5	26	16	26	30			22	75	22/26/22	126
5	Май	14		17	5	17	15	17	30			18	75	14/17/18	125
6	Июнь									15	102	22	75	15/22	177
7	Июль														
8	Август														
9	Сентябрь	21		25	5	25	15	25	30			21	80	21/25/21	130
10	Октябрь	22		27	5	27	15	27	30			22	80	22/27/22	130
11	Ноябрь	14		18	5	18	15	18	30			21	80	14/18/21	130
12	Декабрь	17		21	5	21	15	21	30			20	80	17/21/20	130
ВСЕГО в год		125		149	35	149	106	149	210	15	102	164	620	125/164/164	1073

4. Место оказания услуг: Оказание услуги по организации и обеспечению питания учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра осуществляется в помещении столовой школы КГУ «Средняя школа № 24» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, Пр. К. Сатпаева, 26/1.

5. Форма оплаты: безналичный расчет. Необходимыми документами, предшествующие оплате являются акт приемки выполненных работ и счет-фактура. Оплата производится на основании актов приемки выполненных работ в соответствии с объемами денежных средств, выделяемых из местного бюджета, в соответствии с планом финансирования.

6. Условия оказания услуг:

1) организовать и обеспечить учащихся школы качественным питанием в период учебного процесса – 6 дней в неделю, в период работы пришкольного лагеря – 5 дней в неделю.

2) строго руководствоваться при организации и обеспечении горячего питания учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра 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 30 декабря 2011 года № 1684 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»;

- Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;

- 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»;

- иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей;

3) обеспечение питанием обучающихся и воспитанников в школах оказывается в соответствии с подпунктом 19 пункта 2 статьи 6 и пунктом 5 статьи 48 Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года № 319. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, при организации горячего питания опекаемых учащихся, учащихся из малообеспеченных семей и воспитанников дошкольного мини-центра должен руководствоваться следующими нормативными правовыми документами: подпунктом 4 постановления Правительства РК от 25 января 2008 года № 64 «Об утверждении Правил расходования средств, выделяемых на оказание финансовой и материальной помощи социально незащищенным обучающимся и обучающимся из числа малообеспеченных семей»; пунктами 2, 3 постановления Правительства РК № 738 от 17 мая 2000 года «О размерах и источниках социальной помощи нуждающимся гражданам в период получения ими образования»; главой 12 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях» от 25 июля 2003 года № 570 ; приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 25 июля 2003 года № 569; государственным стандартом СТ РК 1010-99 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 01.04.2000 года; методические рекомендации «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 13 августа 2008 года № 98; методические рекомендации «Организация питания детей в учреждениях образования», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 152; методические рекомендации «Паспорт школьного пищеблока», утвержденные приказом Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 26 декабря 2008 года № 155.

4) обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору;

5) предоставлять информацию о ходе исполнения обязательств по Договору по первому требованию Заказчика;

6) принимать меры по недопущению необоснованных затрат со стороны Заказчика при оказании Услуг;

7) 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;

8) 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;

9) возмещать Заказчику в полном объеме причиненные ему убытки, вызванные ненадлежащим выполнением Поставщиком условий Договора, и/или иными неправомерными действиями;

10) предоставлять Заказчику отчеты об исполнении Казахстанского содержания;

11) заключить договор имущественного найма помещений пищеблока и кухонное оборудование;

12) представить Заказчику до начала оказания услуг по организации и обеспечению питанием учащихся школы и воспитанников мини-центра санитарно-эпидемиологическое заключение на школьную столовую, утвержденное государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия (РГУ «Усть-Каменогорское ГУ по ЗПП» Департамента по ЗПП ВКО Агентство РК по ЗПП);

13) соблюдать требования противопожарной безопасности на объекте;

14) заключить договора на проведение дератизационных работ и вывоз твердо-бытовых и пищевых отходов;

15) обеспечивать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, ежедневную уборку помещений дезинфицирующими средствами, мытье посуды соответствующими моющими средствами, а также проведение косметического ремонта помещений пищеблока 2 раза в год (в зимние и летние каникулы);

16) 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 счет Поставщика;

17) нести полную ответственность (включая материальную) за сохранность арендуемых помещений и оборудования, собственного имущества;

18) установить счетчики учета расходования электроэнергии, горячей и холодной воды (при их отсутствии на объекте);

19) обеспечить школьный пищеблок столовой и кухонной посудой для организации бесперебойного питания учащихся, отвечающих санитарно-эпидемиологическим, эстетическим требованиям (представить подтверждающие документы (перечень) о наличии необходимой посуды на среднегодовой контингент);

20) обеспечение дополнительным столовым оборудованием (при необходимости);

21) при организации питания учащихся школы иметь в штате (с основным местом работы) не менее 2-х поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, не менее 3-х человек обслуживающего персонала, при наличии в школе мини-центра дополнительно иметь в штате (с основным местом работы) не менее 1-го повара, имеющего соответствующую профессиональную квалификацию, не менее 1-го человека обслуживающего персонала. Все работники должны иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе на момент проведения курса;

22) обеспечить безопасные условия труда и соблюдение правил по технике безопасности на объекте;

23) обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

24) обеспечить своих сотрудников специальной одеждой, сменной обувью, в соответствии с нормами, утвержденными в установленном законодательством порядке;

25) при эксплуатации пищеблока, соблюдать объемно-планировочные и конструктивные решения помещений, предусматривающих последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала;

26) Потенциальный поставщик должен проводить транспортировку пищевых продуктов в соответствующей таре на специально оборудованном автотранспорте (собственном, арендованном или поставщика продуктов) имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение с действующей отметкой о допуске к работе. Водитель управляющий специально оборудованным автотранспортом и осуществляющий доставку продуктов питания должен иметь медицинскую книжку с действующей отметкой о допуске к работе. Потенциальный поставщик несет ответственность за безопасность объектов санитарно-эпидемиологического надзора и транспортных средств, используемых для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья;

27) обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, условий хранения и сроков реализации продуктов, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, технологии приготовления пищевых продуктов, качества готовой пищи, содержания пищеблока, а также создание условий по недопущению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;

28) 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 флотски, 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 и мяса водоплавающей птицы;

- 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;

29) 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;

30) не допускать реализацию кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры без назначения врача-педиатра. Проводить процедуру должен только медицинский работник, при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией.

31) проводить С-витаминизацию 3-х блюд. Соблюдать суточную норму витамина С для детей дошкольного возраста – 60 мг, школьного возраста – 70 мг;

32) проводить ежедневный бракераж готовой продукции;

33) оставлять ежедневно на пищеблоке суточную пробу готовой продукции;

34) обеспечить наличие документов, подтверждающих качество закупаемой продукции;

35) обеспечить своевременное приготовление пищи высокого качества;

36) нести персональную ответственность в случаях не качественного приготовления пищи;

37) обеспечить наличие следующей контрольной документации по организации питания: журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал), журнал учета С-витаминизации 3-х блюд и др.;

38) 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;

39) 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;

40) 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 С-витаминизации;
- 5) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- 6) перспективное меню;
- 7) журнал учета температурного режима в холодильниках;
- 8) приказы и инструкции.

41) согласовывать с Заказчиком расписание по организации питания учащихся;

42) производить своевременную оплату коммунальных услуг, согласно выставленным счетам к оплате.

7. Потенциальный поставщик должен проводить транспортировку пищевых продуктов в соответствующей таре на специально оборудованном автотранспорте (собственном, арендованном или поставщика продуктов) имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение с действующей отметкой о допуске к работе. Водитель управляющий специально оборудованным автотранспортом и осуществляющий доставку продуктов питания должен иметь медицинскую книжку с действующей отметкой о допуске к работе. Потенциальный поставщик несет ответственность за безопасность объектов санитарно-эпидемиологического надзора и транспортных средств, используемых для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. Для организации бесперебойного питания учащихся школы и воспитанников мини-центра потенциальный поставщик должен иметь столовую и кухонную посуду, отвечающую санитарно-эпидемиологическим требованиям (п. 245 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), на среднегодовой контингент питающихся учащихся.

9. Для организации качественного питания учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра потенциальный поставщик должен иметь в штате (с основным местом работы) не менее 3-х поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (п. 317 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), не менее 4-х человек обслуживающего персонала. Все работники пищеблока должны иметь медицинские книжки с действующей отметкой о допуске к работе. При наличии в штате потенциального поставщика технолога и диетолога, он получает дополнительные баллы, которые будут учтены при подведении итогов конкурса.

10. Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания учащихся школы в соответствии с 2-х недельным перспективным меню на организацию питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы 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-эпидемиологического благополучия (п. 274 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684). Информацию о наборе помещений, оснащению холодильным и технологическим оборудованием, режимом работы организации образования потенциальный поставщик может получить в КГУ «Средняя школа № 9» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, Пр. К. Сатпаева, 26/1. Потенциальный поставщик должен согласиться с предлагаемым организатором конкурса перспективным меню или предложить свое перспективное меню с учетом требований, перечисленных в пунктах 1-3 технического задания, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы 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-эпидемиологического благополучия.

11. Потенциальный поставщик должен осуществлять организацию питания в соответствии с перспективным меню на организацию питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей в пришкольном лагере в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы 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-эпидемиологического благополучия (п. 274 Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684). Информацию о наборе помещений, оснащению холодильным и технологическим оборудованием, режимом работы организации образования потенциальный поставщик может получить в КГУ «Средняя школа № 24» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, пр. К. Сатпаева, 26/1. Потенциальный поставщик должен согласиться с предлагаемым организатором конкурса перспективным меню или предложить свое перспективное меню с учетом требований, перечисленных в пунктах 1-3 технического задания, в соответствии с требованиями калорийности, сбалансированности, безопасности с учетом возрастных особенностей учащихся, с разбивкой на 2 группы 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-эпидемиологического благополучия.

