Жеткізушіні таңдау жөніндегіконкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

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

Сатып алу нөмірі	16182296-1	
Конкурстың атауы	Балалардың тамақтануын қамтамасыз етуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	
Лот №	84347268-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	78309258.24	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	2426	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	1121	
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	0	0
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (1-4 классы)	61	543.1
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (5-9 классы)	56	587.93
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (10-11 классы)	5	636.2
Услуги по организации обеспечения питания детей 1-4 классов	999	543.1
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	0	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	0	
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	0	0

Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша сатып алынатын қызметтердің техникалық сипаттамасы 1-бөлім. Арнайы біліктілік талаптары М.Ломоносов атындағы "№5 орта мектеп-лицей" коммуналдық мемлекеттік мекемесінде аз қамтылған отбасылардан шыққан оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастырудағы негізгі мақсаттар мен міндеттер оқушыларды қоректік заттар мен энергияға жасына байланысты физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратын рационалды тамақтанумен қамтамасыз ету болып табылады. Оқушыларды

тамақтандыру мектеп асханасында қарастырылған. Студенттерді тамақтандыруды ұйымдастыру және қамтамасыз ету үшін әлеуетті өнім беруші: Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 бұйрығына (Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 14 желтоқсанда № 17948 болып тіркелді.) сәйкес негізгі жұмыс орны ретінде тіркелген білікті мамандары болуы қажет. 2-бөлім. Техникалық және сапалық сипаттамалары 1. Тамақтануды ұйымдастыру және қамтамасыз ету бойынша қызмет көрсету Оқушылардың оңтайлы физикалық дамуын қамтамасыз ету, жұқпалы және жұқпалы емес аурулардың алдын алу үшін «М.Ломоносов атындағы №5 орта мектеп-лицей» коммуналдық мелекеттік мекемесінің 1-4 сынып және жалпыға бірдей білім беру қорынан оқушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру және қамтамасыз ету қызметі мыналарды қамтиды. Тамақтану кестесі мектептің бірінші басшысы немесе оның орынбасары бекіткен келісім бойынша жүргізіледі. Жеткізуші келесі құжаттарға және нормаларға сәйкес әрекет етуі тиіс: - Қазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» кодексі, 144-бап. - «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының Заңы, 8-бап. - «Білім беру нысандарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар (№38 бұйрық, 2021 жыл)», «Мектепке дейінгі тәрбие беру нысандарына және балалар үйлеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар», «Қоғамдық тамақтану нысандарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» және балалар мен жасөспірімдерге тамақтандыруды ұйымдастыруды реттейтін басқа да санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес. Тамақты ұйымдастыру кезінде мектеп оқушыларының асханаға қатысуы оқу жүйесімен біріктірілген ақпараттық платформа немесе білім беру жүйесі арқылы есепке алынады және фискализацияланады. Платформа (жүйе) тағамдардың бағасы мен фотосуреттері бар күнделікті мәзірді орналастырады. Ол сондай-ақ ата-аналарды мектеп асханасының тағамдары туралы автоматты түрде хабардар ету, ал оқушылар мен олардың ата-аналарына қызмет көрсету сапасы мен ас мәзірінің сәйкестігін бағалау мүмкіндігін береді. Көрсетілген қызметтерге ақы төлеу ай сайын, тікелей қызмет көрсету кезінде, азық-түлік қызметін алушы контингент негізінде жүзеге асырылады. 3-бөлім. Жеткізушінің міндеттері - Ас блогы мен асхана залының санитарлық жағдайын сақтау, күнделікті тазалау жұмыстарын дезинфекциялық құралдармен жүргізу. Ыдыстарды тиісті жуғыш құралдармен жуу. Қысқы және жазғы демалыс кезінде ас блогында ағымдағы жөндеу жұмыстарын екі рет өткізу (қысқы және жазғы демалыс кезінде). - Білікті персоналмен қамтамасыз ету. Асханада жұмыс істеуге тек Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіп пен мерзімге сәйкес міндетті түрде мерзімді медициналық тексеруден өткен, наркологиялық және психоневрологиялық диспансерлерден анықтамалары бар, сотталмағаны туралы анықтамасы бар қызметкерлерді ғана жіберу. - Қызметкерлерді санитарлық нормаларға сәйкес арнайы киім және ауыстырылатын аяқ киіммен қамтамасыз ету. - Өнімдерді арнайы көлік құралдарымен тасымалдауды ұйымдастыру. - Тамақ өнімдерін сақтау шарттарын, пайдалану мерзімдерін және өткізу талаптарын Қазақстан Республикасының Санитарлық Ережелеріне сәйкес қамтамасыз ету. - Қазақстан Республикасының Санитарлық Ережелерінің талаптарына сәйкес өнімдерді суық өңдеу ережелерін және тағам дайындау технологиясын сақтау. - Қазақстан Республикасының санитарлық-эпидемиологиялық талаптарына сәйкес асханада тамақтану қызметін үздіксіз қамтамасыз ету үшін қажетті мөлшерде ыдыс-аяқпен, жиһазбен және ас блогында асхана жабдықтарымен жабдықтау. Қауіпсіздік техникасы нормалары мен ережелерін сақтауды қамтамасыз ету. - Шикізатты қабылдау, тамақ өнімдерін кулинарлық өңдеу, тағам дайындау технологиясы, дайын тағамның сапасы, ас блогының санитарлық жағдайы, сондай-ақ өнімдерді сақтау және өткізу шарттары мен мерзімдері бойынша Қазақстан Республикасының санитарлық ережелерінің талаптарын қатаң сақтауды қамтамасыз ету. - 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 (калориялығы) туралы толық ақпарат

көрсетілетін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі. жиынтықтар. Әлеуетті Өнім берушінің күнделікті мәзірі-тамақтанып жатқан балалар мен жасөспірімдердің санын, жасына қарай грамммен порция массасын көрсете отырып, әрбір тағамға арналған тағамдардың тізімін, сондай-ақ әрбір тағам бойынша өнімдерді жеке-жеке тұтынуды көрсететін орналасуы болуы тиіс. Оқушыларға арналған күнделікті мәзір білім беру органы бекіткен бірыңғай перспективалық мәзір негізінде білім алушылардың маусымдылығын, жас ерекшеліктерін, оқушылардың мектепте болу ұзақтығын ескере отырып, "оқушылардың тамақтану рационы бойынша бірыңғай стандарттарға" және санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес жасалуы тиіс. Әлеуетті Жеткізуші қажет болған жағдайда мектепке күн сайын азық-түлік жеткізуді қамтамасыз етуі керек. Балалардың уақтылы, сапалы және үздіксіз тамақтануын қамтамасыз етудің міндетті шарты санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар тікелей мектеп асханасында (ас блогында) тамақ дайындау болып табылады. - Жоғары сапалы тағам дайындауды қамтамасыз ету. - Жабдықтың істен шығуы немесе бұзылуы жағдайында жөндеу жұмыстарын өз қаражаты есебінен жүргізу. - Кешенді көрсетілетін қызметтер аясында, сонымен бірге бейнені басқару жүйесін ұсыну. Бейнені басқару жүйесі өзіне бейнебақылау жүйесін, локальдық жазба жүйесін, бұлтты (қашықтық) бейне мұрағат сақтау жүйесін, нақты уақытта бейне дабылды таратуға қолжетімділік жүйесін, бейне мұрағатқа қолжетімділік жүйесін қосу. Алты данада камералар ішкі орын-жайларда орналастыру. Бір камера қоймалық орын-жайда, екі камера тамақ даярлау (пісіру залы, ыстық зона, цех) технологиялық ресімін бақылау үшін орналастыру, үшеуі басқа да тамақ қабылдау залына орналастыру. Камералар кіру тобы мен тамақты қабылдау орнын бақылау бейнесін қамтамасыз етуі тиіс. Бейнекамералардың сапасы орын-жайдың жарығына қарамастан, таратылған және жазылған бейне сигналдың қолайлы сапасын қамтамасыз ету. Барлық пайдаланылатын жабдықтар мен монтаждау жұмыстары қолданыстағы Қазақстан Республикасының аумағындағы технологиялық және өртке қарсы талаптарға сәйкес келуі тиіс. - Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға беріледі: бірінші ауысым үшін 09:35-тен 11:40-ге дейін , екінші ауысым үшін 14:30-тен 16:20-ға дейін білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. «М.Ломоносов атындағы №5 орта мектеп-лицей» коммуналдық мелекеттік мекемесінің оқушыларының, педагогтерінің және басқа да қызметкерлерінің өмірі мен денсаулығының сақталуын қамтамасыз ету мақсатында, сондай-ақ шектеу шаралары кезеңінде COVID - 19 коронавирустық инфекциясының таралуының алдын алу үшін білім алушыларға санитариялық- эпидемиологиялық талаптарды, әртүрлі сыныптар үшін әртүрлі уақытта кезеңдік кесте бойынша әлеуметтік қашықтықты қатаң сақтаған кезде тамақ беріледі: аралас оқыту жағдайында және кезекші сыныптардың жұмыс істеуі: барлық ағындарды 9:25 – 16:45- тен тамақтандыру. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату сағат 8:00-ден 18:00-ге дейін жүзеге асырылады. - Қазақстан Республикасының Санитарлық Ережелерінің талаптарына сәйкес оқушыларға арналған буфет қызметін ұйымдастыру. - Тендерлік өтінімде көрсетілген жұмысшылардың құрамына қатысты барлық өзгерістерді (қызметкерлердің жұмыстан босатылуы және т.б.) тапсырыс берушімен келісу. 4-бөлім. Қосымша сипаттамалар «М.Ломоносов атындағы №5 орта мектеп-лицей» коммуналдық мелекеттік мекемесінің 1-4 сынып және жалпыға бірдей білім беру қорынан оқушыларына тамақтануды ұйымдастыру және қамтамасыз ету қызметінің Қазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Кодексіне, «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Заңына, балалар мен жасөспірімдерге арналған тамақтануды ұйымдастыруды реттейтін санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында жеткізуші тамақтану қызметін бастамас бұрын Талдықорған қаласының санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау басқармасы бекіткен санитарлық-эпидемиологиялық қорытындыны тапсыруы тиіс. Тапсырыс беруші «М.Ломоносов атындағы №5

орта мектеп-лицей» КММ-нің коммуналдық мемлекеттік мекемесінің 1-4 сынып және жалпыға бірдей білім беру қорынан оқушыларына тамақтануды ұйымдастыру және қамтамасыз ету қызметтерін сатып алу шарты бойынша жеткізушінің өзіне алған міндеттемелерін тиісінше орындауын, оның ішінде дайын тағам сапасының бракераж әдісі арқылы бақылауын жүзеге асырады. Қызмет көрсету үдерісі мен оның сапасын бақылау мақсатында тапсырыс беруші кез келген уақытта көрсетілетін қызметтердің техникалық сипаттама талаптарына сәйкестігін тексеруді жүргізе алады.

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	16182296-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Номер лота	84347268-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	78309258.24	
Всего воспитанников и обучающихся	2426	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	1121	
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	0	0
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (1-4 классы)	61	543.1
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (5-9 классы)	56	587.93
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64 (10-11 классы)	5	636.2
Услуги по организации обеспечения питания детей 1-4 классов	999	543.1
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	0	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	0	
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	0	0

Техническая спецификация закупаемых услуг по организации обеспечению питания детей Раздел 1. Специальные квалификационные требования: Основными целями и задачами при организации питания учащихся из малообеспеченных семей в Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа-лицей №5 им.М.Ломоносова» обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой школы. Для организации и обеспечения предоставления питания для учащихся потенциальный поставщик обязан: Иметь в штате с основным местом работы квалифицированных работников согласно приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598.

(Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 14 декабря 2018 года № 17948.). Раздел 2. Технические и качественные характеристики: 1. Услуга по организации и обеспечению предоставления питания Для создания условий оптимального физического развития детей и подростков и предупреждения (профилактики) инфекционных и неинфекционных заболеваний услуга по организации и обеспечению предоставления питания для учащихся 1-4 классов и учеников из фонда всеобщего образования Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа-лицей №5 им.М.Ломоносова» включает следующее: Расписание проведения питания осуществляется по согласованию с первым руководителем или лицом его замещающим. При организации и обеспечении предоставления питания поставщик должен руководствоваться: - Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения»; 144-статья. - Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции»; 8-статья. - санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования (№38 приказ, 2021 год)», «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и домам ребенка», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания» и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей и подростков. При организации питания осуществляется учет и фискализация посещения столовой обучающимися школ через информационную платформу, интегрированную с образовательной системой, либо через образовательную систему. На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню. Оплата, за оказанные услуги, будет осуществляться ежемесячно, непосредственно по факту предоставления услуги исходя из контингента, получившего услугу питания. Раздел 3. Поставщик обязан: - Обеспечить санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, ежедневную уборку помещений дезинфицирующими средствами, мытье посуды соответствующими моющими средствами, текущий ремонт 2 раза в год (в период зимних и летних каникул). - Обеспечить квалифицированным персоналом. Допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры и имеющих справки о наличии или отсутствии судимости, с наркологического и с психоневрологических диспансеров в порядке и в сроки, установленные законодательством Республики Казахстан. - Обеспечить работников пищеблока и обеденного зала специальной одеждой, сменной обувью в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, утвержденных действующим законодательством. -Обеспечить транспортировку пищевых продуктов на специальном автотранспортном средстве. - Обеспечить условия хранения, срок реализации и использования пищевых продуктов в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан. - Соблюдать Правила холодной обработки продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан. - Обеспечить необходимым количеством посуды, мебели в обеденном зале и столовым оборудованием в пищеблоке достаточным для бесперебойного оказания услуги питания (по количеству контингента) согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям Республики Казахстан. - Соблюдать выполнение норм и правил техники безопасности. - Обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, технологии приготовление пищевых продуктов, качества готовой пищи, содержания пищеблока, а также условий, сроков хранения и реализации продуктов в соответствии с требованиями санитарных правил республики Казахстан. - Приготовление блюд осуществляется с использованием картотеки блюд, содержащей информацию о размещении продуктов, выходе блюд, технологии их приготовления, составе каждого блюда, его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов), а также энергетической ценности (калорийности) каждого блюда(кулинарного изделия) и каждого набора. Ежедневное меню потенциального Поставщика

должно содержать перечень блюд на каждое питание с указанием количества детей и подростков, охваченных питанием, массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также раскладку продуктов с указанием индивидуального потребления по каждому блюду. Ежедневное меню для учащихся должно быть составлено на основе единого перспективного меню, утвержденного органом образования, с учетом сезонности, возрастных особенностей обучающихся, продолжительности их пребывания в школе, в соответствии с «Едиными стандартами рациона питания учащихся» и санитарными нормами и правилами. Потенциальный Поставщик должен, при необходимости, обеспечивать ежедневную доставку продуктов в школу. Обязательным условием обеспечения своевременного, качественного и бесперебойного питания детей является приготовление пищи непосредственно в школьной столовой (пищеблоке) с наличием санитарно-эпидемиологического заключения. - Обеспечивать приготовление пищи высокого качества. - В случае поломки или выхода из строя кухонного оборудования или их элементов, производить ремонт за свой счет. - В рамках предоставляемых комплексных услуг необходимо обеспечить систему управления видеонаблюдением, которая включает систему видеонаблюдения, локальную систему записи, облачную (удаленную) систему хранения видеоархива, систему доступа к видеосигналам тревоги в режиме реального времени и систему доступа к видеоархиву. Камеры (всего шесть штук) должны быть установлены во внутренних помещениях: одна камера — в складском помещении, две камеры — в зоне приготовления пищи (горячий цех, зона приготовления) для контроля технологического процесса, три камеры — в зале приема пищи. Камеры должны обеспечивать видеонаблюдение входной группы и зоны приема продуктов. Их качество должно гарантировать приемлемую четкость транслируемого и записанного видеосигнала независимо от уровня освещения в помещении. Все используемое оборудование и монтажные работы должны соответствовать действующим технологическим и противопожарным требованиям на территории Республики Казахстан. - В период учебного процесса горячее питание предоставляется обучающимся: для первой смены с 09:35 до 11:40, для второй смены с 14:30 до 16:20. График питания обучающихся и воспитанников устанавливается в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации режимом питания. С целью обеспечения сохранности жизни и здоровья учащихся, педагогов и других сотрудников Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа-лицей №5 им.М.Ломоносова», а также в целях предотвращения распространения коронавирусной инфекции COVID-19 в период ограничительных мер, питание обучающихся организуется с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, строгим соблюдением социальной дистанции и поэтапным графиком для разных классов. В условиях смешанного обучения и функционирования дежурных классов питание всех потоков осуществляется с 8:00 до 18:00. Создаются условия для реализации буфетной продукции, соответствующей нормативным правовым актам в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Продажа готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 8:00 до 18:00. - Организовать буфетное обслуживание для учащихся в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан. - Согласовывать с Заказчиком все изменения состава работников, заявленных для оказания услуги в Тендерной заявке (увольнение работников и т.п.). Раздел 4. Прочие характеристики В целях обеспечения соответствия услуги организации и обеспечения предоставления питания для учащихся 1-4 классов и учеников из фонда всеобщего образования Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа-лицей №5 им.М.Ломоносова» требованиям, предъявляемым Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции», санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей и подростков, поставщик обязан до начала оказания услуг питания представить санитарно-эпидемиологическое заключение, утвержденное Управлением санитарно- эпидемиологического надзора города Талдыкорган. Заказчик осуществляет контроль надлежащего исполнения Поставщиком взятых на себя обязательств по Договору о

закупках услуг по организации и обеспечению предоставления питания для учащихся 1-4 классов и учеников из фонда всеобщего образования Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа-лицей №5 им.М.Ломоносова» в том числе контроль качества готовой пищи методом бракеража. В целях контроля за ходом и качеством оказываемых услуг в любое время заказчик может проводить проверку оказываемых услуг на соответствие требованиям технической спецификации.