

Техническое задание

по государственным закупкам услуг по организации питания учащихся и воспитанников
КГУ «Ресурсный центр-школа дистанционного и профильного обучения» 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: мм
- в меню ежедневно включаются – первые и вторые блюда, салаты, напитки, а также дополнительно тарированный мед по 20 грамм - 9-11 классы и по 200 грамм молока два раза в неделю.

Срок оказания услуг: с 02.03.2015 года по 29.12.2015 года

Количество дней и количество питающихся учащихся приведены в таблице.

Общее количество получателей услуги в организации образования (количество питающихся учащихся) 6 (шесть) детей, в том числе:

№ п/п	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 образовании
		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 воспит-ков			
1	Январь	15		20		20		20	-					19		20
2	Февраль	15		18		24		24	-					20		24
3	Март	12		15		15		15	6					17		17
4	Апрель	19		26		26		26	6					22		26
5	Май	14		18		18		18	6					19		19
6	Июнь							6	15					21		21
7	Июль							6	15							15
8	Август							6	15							15
9	Сентябрь	21		25		25		25	5					21		25
10	Октябрь	23		26		26		26	5					23		26
11	Ноябрь	14		18		18		18	5					20		20
12	Декабрь	17		22		22		22	5					20		22
ВСЕГО в год		150		188		194		194		45				202		

4. Место оказания услуг: Оказание услуги по организации и обеспечению питания учащихся школы и воспитанников дошкольного мини-центра осуществляется в помещении столовой школы КГУ «Ресурсный центр-школа дистанционного и профильного обучения» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, ул. Гастелло, 14.

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.

2) строго руководствоваться при организации и обеспечении горячего питания учащихся школы 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 должен руководствоваться следующими нормативными правовыми документами: подпунктом 2 пункта 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 Министерства 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, предоставленной 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 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) 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);

15) 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;

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

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

18) обеспечение дополнительным столовым оборудованием (при необходимости);

19) при организации питания учащихся школы иметь в штате (с основным местом работы) не менее 2-х поваров, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, не менее 2-х человек обслуживающего персонала. Все работники должны иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе на момент проведения конкурса;

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

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

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

23) 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;

24) 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;

25) 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 водолавающей птицы;

- использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйства, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца;

26) 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; реализацию жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты;

27) 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.

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

29) проводить ежедневный бракераж готовой продукции;

30) оставлять ежедневно на пищеблоке суточную пробу готовой продукции;

31) обеспечить наличие документов, подтверждающих качество закупаемой продукции;

32) обеспечить своевременное приготовление пищи высокого качества;

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

34) 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.;

35) 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;

36) 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 (пиридоксин), витамин В9 (фолат), витамин В12 (шанкобаламин), 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;

37) 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.

38) согласовывать с Заказчиком расписание по организации питания учащихся;

39) 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 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 потенциальный поставщик должен иметь в штате (с основным местом работы) не менее 2-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 2-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 соблюдением основных норм питания на 1-го учащегося в день с указанием выхода (объема) порций, в период учебного процесса, согласованном 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 «Ресурсный центр-школа дистанционного и профильного обучения» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, ул. Гастелло, 14. 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, согласованном с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.

11. Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, в течение 15 календарных дней должен заключить договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.

12. Потенциальный поставщик гарантирует в порядке и на условиях, определенных Договором, оказать услуги по организации и обеспечению питания опекаемых учащихся и учащихся из малообеспеченных семей согласно техническому заданию, в соответствии с требованиями, предъявляемым 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, Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1684), «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665), «Об утверждении размеров источников, видов и правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320) и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей, своевременно, бесперебойно, в полном объеме и с хорошим качеством, обеспечить полное и надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по Договору.

С уважением,

Директор КГУ «Ресурсный центр-школа
дистанционного и профильного обучения»
акимата города Усть-Каменогорска



Б. Исаков