

Приложение 4
к Правилам организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

форма

Объявление о конкурсе

ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования Енбекшилдерского района,
город Степняк ул. Валиханова 29

объявляет о проведении конкурса по выбору поставщика услуги по организации
питания обучающихся в организациях среднего образования

организация горячего питания

(наименование приобретения услуги или товаров)

Услуга должна быть оказана: в столовой ГУ СШ №1 в полном объеме общее
количество учащихся 406, количество учащихся для бесплатного горячего питания 78
человек сумма 1397088 тенге.

Срок оказания услуги с 20 февраля 2017 года по 29 декабря 2017 года.

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

Пакет копии конкурсной документации можно получить в срок до
«12» февраля 2017 года включительно по
адресу: г. Степняк ул. Валиханова 29, кабинет № Бухгалтерия с 23 января 2017 года
Конкурсные заявки на участие в конкурсе, запечатанные в
конверты, представляются (направляются) потенциальными поставщиками в
ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования Енбекшилдерского района

(указать наименование организатора конкурса)

по адресу: г. Степняк ул. Валиханова 29 кабинет Бухгалтерия

(указать полный адрес, № кабинета)

Окончательный срок представления заявок на участие в конкурсе
до 12 февраля 2017 года до 10.00 часов.

Конверты с заявками на участие в конкурсе будут вскрываться
по следующему адресу: г. Степняк ул. Валиханова 29 кабинет Бухгалтерия

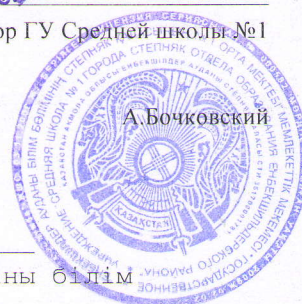
(указать полный адрес, № кабинета, время и дату)

Дополнительную информацию и справку можно получить по
телефону: 87163921646 (указать номер телефона)

406 Приложение 1
к Правилам организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

Бел Утверждаю:

Директор ГУ Средней школы №1



План приобретения услуг или товаров

БИН заказчика 090240018471

Наименование заказчика (на государственном языке) Еңбекшілдер ауданы білім бөлімінің Степняк қаласының №1 орта мектебі»ММ

Наименование заказчика (на русском языке) ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования Енбекшильдерского района

Финансовый год 2017

№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	услуга	Организация питания обучающихся в организациях среднего образования	Организация питания обучающихся в организациях среднего образования	услуга горячего питания	услуга горячего питания

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	1	144	1397088	с 20 февраля по 29 декабря 2017 года.	Столовая ГУ СШ №1 г. Степняк	0

Приложение 2
к Правилам организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

форма

**Типовая конкурсная документация по выбору поставщика
услуги или товаров по организации питания обучающихся
в организациях среднего образования**

Организация питания в организациях среднего образования

(указать наименование конкурса)

Организатор конкурса ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования
Енбекшильдерского района, 090240018471, ИИК KZ66070103KSN0325000, тел 87163921686,
87163921646, ГУ Комитет Казначества МФРК

(указать полное наименование, место нахождение заказчика, БИН,
банковские реквизиты, контактные телефоны, электронный
и почтовый адреса)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика по организации горячего питания.

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) по приобретению услуг или товаров **1397088** тенге (в случае разделения услуг или товаров на лоты сумма указывается для каждого лота отдельно).

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 или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования 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 об оказании услуги или поставки товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования согласно приложению 9 к настоящей Типовой конкурсной документации.

Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки

на участие в конкурсе в размере 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 090240018471

ИИК : KZ100705034640320001 (счет временного размещения денег)

БИК : KKMFKZ2A

ГУ Комитет казначейства

Министерства финансов Республики Казахстан »

Код ГУ 4640320 Код 12

(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: г. Степняк ул. Валиханова 29 ГУ СШ №1 (указать наименование и адрес организатора конкурса)

либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет Бухгалтерия) пакет документов согласно пункту 41 Правил в срок до 12 февраля 2017 года (указать срок окончательного представления документов).

Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом виде с пронумерованными страницами 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

форма

**Перечень
категорий получателей услуги**

Конкурс по ГУ Средней школе №1 города Степняк отдела образования Енбекшильдерского района

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечивающихся 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	ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования Енбекшильдерского района	406	78	с 20 февраля 2017 года по 29 декабря 2017 года	ГУ СШ №1 г. Степняк столовая	1397088

Дата 10.01.18

Подпись руководителя Беч Директор школы А.Бочковский
указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

М.П.



Приложение 2
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или
товаров по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

форма

Перечень приобретаемых товаров

Конкурс по организации питания
(указать полное наименование)

№ лота	Наименование заказчика	Наименование товара	Единица измерения	Количество, объем
1	2	3	4	5
1	ГУ Средняя школа №1 города Степняк отдела образования Енбекшильдерского района	Услуга по организации горячего питания.	услуга	1

продолжение таблицы

Условия поставки	Срок поставки товаров	Место поставки товаров	Размер авансового платежа, %	Сумма, выделенная для приобретения (по лоту №), тенге
6	7	8	9	10
по заявке	Согласно посещения детей по талонам каждый учебный день	столовая ГУ СШ №1	0	1397088

* Полное описание и характеристика товаров указывается в техническом задании

Директор школы Бочковский А.В.
руководитель организатора конкурса

/ Вач
Дата 18.01.12

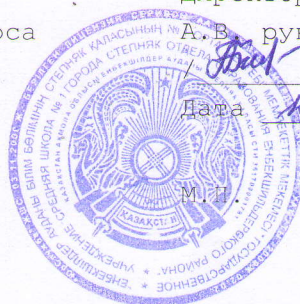
М.П.



Директор школы Бочковский А.В.
руководитель Заказчика

/ Вач
Дата 18.01.12

М.П.



Приложение 3
к Типовой конкурсной
документации по выбору
поставщика услуги или
товаров по организации питания
обучающихся в организациях
среднего образования

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору
поставщика услуги или товаров по организации питания
обучающихся в организациях среднего образования**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в ГУ Средней школе №1 (указать наименование организации среднего образования).

Питание предоставляется 406 обучающимся, в том числе 78 обучающимся (указать количество) за счет средств местного бюджета на сумму 1397088 тенге (указать сумму).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГУ СШ №1 (указать наименование организации образования) являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется в 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 работы медицинского работника по ежедневной пробе приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

Горячее питание обучающимся для первой смены предоставляется в 11.35, для второй смены в 15.30

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 9.00 – 17.00 часов (указать время работы столовой и (или) буфета).

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Директору школы Бочковскому А.В. (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 по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, 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 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.

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,

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

Дата 18.01.12

Ben

Техническое задание
по организации питания обучающихся в организациях среднего образования
Енбекшилдерского района по ГУ «Средняя школа №1» г. Степняк

1. Наименование оказываемых услуг: услуга по организации горячего питания учащихся в школьных столовых организациях образования Енбекшилдерского района, используя продукты и рабочие кадры Поставщика.

2. Условия оказания услуг:

1) При составлении меню взять за основу примерное 4-х недельное меню по видам питания, разработанное отделом образования и согласованное с «Санитарно-эпидемиологической службой Енбекшилдерского района»;

2) Организовывать питание учащихся в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими организацию питания учащихся общеобразовательных учреждений, в соответствии с нормами потребления продуктов питания с учетом возраста детей, в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утвержденных постановлением Правительства РК от 30.12.2011 года №1684;

3) Организовать питание детей с использованием продуктов, обогащенных витаминами (обязательная С-витаминизация третьих блюд) и микроэлементами, а также йодированной солью. Использовать широкий ассортимент продуктов, в том числе овощи, фрукты, натуральные соки.

4) Осуществлять следующие инструментальные исследования в рамках проведения производственного контроля: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства, контроль проводимой витаминизации блюд, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры. Также проводить лабораторные исследования полноты вложения сырья и соблюдения норм выхода готового изделия.

5) Обеспечить штат работников столовой: повар 1 ед., кухонный работник 1 – ед., а также осуществлять своими силами работу специалистов, владеющих вопросами школьного питания, технолог и представитель лаборатории, грузчик, электрик;

6) Осуществлять своими силами и средствами дератизацию и дезинфекцию помещений пищеблока;

7) Проводить проверку и ремонт весоизмерительного оборудования, предоставлять акты проверки заказчику.

8) Обеспечить пищеблок моющими и дезинфицирующими средствами;

9) Обеспечить столовую достаточным количеством столовой посуды и приборами для питания и приготовления пищи. Из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место. Обеспечить в достаточном количестве работников пищеблока санитарной одеждой;

10) Установить режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы организации образования;

11) Осуществлять по мере необходимости косметический ремонт пищеблока за свой счет;

12) Заключит договор на использование имуществом и оборудованием пищеблока, с условием внесения в бюджет государства средств на возмещение расходов за коммунальные услуги;

13) Обеспечить надлежащие санитарное состояние производственных помещений пищеблока, оборудования, инвентаря.

14) Своими силами организовать доставку полуфабрикатов, продуктов и сырья специализированным изотермическим транспортом, имеющим оформленные санитарные паспорта;

15) Обеспечить регулярный и своевременный инструктаж работников по технике безопасности и строгое соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности и нести ответственность за это.

16) Поставщик услуги ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

17) Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню замена одних продуктов на другие допускается в исключительных случаях. с приложением к ним документов (акт замены)

3. Требования к техническим характеристикам услуги:

- 1) Предоставить оборудование, необходимое для исполнения контракта: линия раздачи, электрическая плита, микроволновая печь, холодильная установка, столы, стулья;
- 2) При необходимости осуществлять техническое обслуживание и ремонт с заменой комплектующих (ТЭНы, конфорки) торгово-технического и холодильного оборудования пищеблока, в том числе числящегося на балансе школы за свой счет и счет школы, в соотношении 50%.
- 3) Обеспечить рациональное и экономное использование топливно-энергетических ресурсов.

4. Требования к качеству услуг:

- 1) Составить сбалансированное, полноценное и разнообразное 4-х недельное дневное меню, взяв за основу меню разработанное отделом образования и согласованное с «Санитарно-эпидемиологической службы» Енбекшилдерского района.
- 2) Своевременно снабжать школьную столовую всеми необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, исключив завоз мяса потушеного, неочищенных овощей и картофеля, в соответствии с рекомендованным меню согласно графика завоза. Обеспечить строгое соблюдение установленных в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативных документах требований к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья детей, окружающей среды и имущества. Обеспечу соблюдение Закона РК «О защите прав потребителей»;
- 3) Обеспечить строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а так же условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов.

5. Требования к безопасности услуг:

- 1) Продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 2) Проводить периодический медицинский осмотр работников пищеблока. Обязательное наличие прививок: диз.зоны, гриппол, клещевой энцефалит, гепатит А,В, дифтерия. Гигиеническое обучение работников пищеблока.

6. Требования к результатам услуг:

Исполнителю необходимо в полном объеме с высоким качеством и в установленный срок выполнить услуги по организации питания с февраля месяца (после подведения итогов) по декабрь месяц 2017 год.

Услуги по организации питания из фонда Всеобуч не являются источником прибыли у поставщика, источником прибыли является реализация своей продукции при условии победы в конкурсе.

7. Место оказания услуг:

ГУ «Средняя школа №1»

1. Место оказания услуги: город Степняк ул. Валиханова 29
2. Сроки оказания услуги: с февраля месяца (после подведения итогов) по 29 декабря 2016 года.
3. Количество учащихся, обеспечивающихся бесплатным питанием за счет бюджетных средств-55.
4. 144 тенге на каждого учащегося.
На общую сумму 1397088

Директор школы

Бен

