

**Техническое задание**  
**по государственным закупкам услуг по организации питания учащихся и воспитанников**  
**КГУ «Средняя профильная школа №45» 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 три 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) 264 ребенка, 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	
		1-11 класс		1-11 класс		Возрастная категория детей – 5-6 лет	
		кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во уч-ся	кол-во дней	кол-во восп-ков
1	Март	15				18	
2	Апрель	26				22	
3	Май	18				18	
4	Июнь			15		22	
5	Июль						
6	Август						
7	Сентябрь	25				21	
8	Октябрь	27				22	
9	Ноябрь	18				21	
10	Декабрь	22				20	
<b>ВСЕГО в год</b>		<b>151</b>		<b>15</b>		<b>164</b>	

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 профильная школа №45» акимата города Усть-Каменогорска по адресу: Республика Казахстан, Восточно-Казахстанская область, город Усть-Каменогорск, пр.К.Сатпаева, 3/1.

5. Форма оплаты: безналичный расчет. Необходимыми документами, предшествующие оплате являются акты приемки выполненных работ и счет-фактура. Оплата производится на основании актов приемки выполненных работ

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 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 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 конкурса;

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 (пиродоксин), витамин В9 (фолат), витамин В12 (цианкобаламин), витамин С (аскорбиновая кислота); мясо,