|  |
| --- |
| Приложение к приказу |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 3к Типовой конкурснойдокументации по выбору поставщикауслуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования |

**Техническое задание к конкурсной документации**

**по выбору поставщика**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер закупки: |  |
| Наименование конкурса: |  |
| Лот № |  |
| Наименование лота |  |
| Общая сумма на лот в тенге (указать сумму) без учета НДС |  |
| Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания воспитанников и обучающихся в \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать наименование организации образования) |
| Всего воспитанников и обучающихся |  |
| в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета |  |
| Из них: |  |
| Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года |  |
| другие (указать категорию и количество детей) |  |
| Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге) |
| стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджетасогласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года  |  |
| стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость) |  |
| Пришкольный лагерь |
| Количество детей в пришкольном лагере |  |
| в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета |  |
| Из них: |  |
| количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджетасогласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года |  |
| другие (указать категорию и количество детей) |  |
| Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге) |
| стоимость питания для детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджетасогласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года |  |
| стоимость питания для других категорий (указать категорию и стоимость) |  |

      Основными целями и задачами при организации питания детей в \_\_\_\_\_\_ (указать наименование организации образования) являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

      Питание обучающихся осуществляется в \_\_\_\_\_\_\_ (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 на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

 В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

Поставщик услуги обеспечивает прием платежей в столовой согласно нормативным правовым актам в сфере налогового законодательства.

В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

 Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации.

 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.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

 Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно и по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена).

 Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания

      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.

      При доставке блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет \_\_\_\_\_\_\_\_ (указать наименование организации образования) используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

      Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (указать время и (или) перемены), для второй смены в \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (указать время и (или) перемены). В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется в \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_ (указать время и наименование приема пищи).

 График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования \_\_\_\_\_\_\_(указать фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя).

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

       Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в \_\_\_\_\_\_ часы (указать время работы столовой и (или) буфета).

 Поставщик услуги ежемесячно предоставляет \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителю организации среднего образования) сведения:

 – об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

– о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса.

      Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

      Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню.

      Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.

В организациях образования создаются обучающимся необходимые условия для приема пищи, принесенной с собой.

      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 находится необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал «С-витаминизации», журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал результатов осмотра работников пищеблока, ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц, меню, технологические карты на приготовляемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (указать: накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений).

      У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору).

      Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

 При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги.

 **Поставка товаров.** В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.

      В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены на соответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

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

      Примечание.

   Каждые характеристики и дополнительные условия к исполнителю указываются отдельной строкой.

      Дата