**Утверждаю Председатель Правления**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бекахметов Г.К.**

**Техническая спецификация закупаемых услуг по организации и обеспечению предоставления питания для воспитанников Некоммерческого акционерного общества «Республиканская физико-математическая школа» проживающих в интернате**

1. Организация и обеспечение предоставления питания для воспитанников Некоммерческого акционерного общества «Республиканская физико-математическая школа»проживающих в интернате, включает 5-ти разовое питание с использованием при приеме пищи:

- Завтрак должен включать в себя горячее блюдо, горячий напиток, хлебобулочные изделия, масло, колбаса, конфеты, сыр.

- Второй завтрак должен включать в себя горячий напиток и творожный десерт;

- Обед должен включать в себя салат, горячие первое и второе блюда, горячий напиток или компот, десерт и свежие фрукты, хлеб;

- Ужин должен включать в себя второе блюдо, напиток, хлебобулочные изделия;

- Второй ужин должен включать в себя напиток (молочный напиток, соки), булочные или кондитерские изделия без крема;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Период** | **2018 год** | |
| **Количество**  **дней** | **Количество**  **учащихся** |
| 2 | Март | 26 | 346 |
| 3 | Апрель | 30 | 346 |
| 4 | май | 31 | 346 |
| 5 | июнь | 20 | 346 |
| 6 | сентябрь | 30 | 346 |
| 7 | октябрь | 31 | 346 |
| 8 | ноябрь | 30 | 346 |
| 9 | декабрь | 31 | 346 |

3. Требования к Поставщику.

Поставщик обязан:

1) обеспечить санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, ежедневную уборку помещения дезинфицирующими средствами, мытье посуды соответствующими моющими средствами, текущий ремонт 2 раза в год (в зимние, летние каникулы);

1. обеспечить опыт работы по организации питания не менее 3–х лет (для подтверждения опыта работы предоставить нотариально засвидетельствованные копии договоров оказанных услуг/ актов выполненных работ (оказанных услуг)/ выписками банков/ бухгалтерскими справками с корр.счетов /формами налоговой отчетности/ актами сверок ;
2. обеспечить сотрудников пищеблока и обеденного зала специальной одеждой, сменной обувью в соответствие с требованиями санитарных норм и правил, утвержденных в установленном законодательством порядке;
3. обеспечить транспортировку пищевых продуктов на автотранспортном средстве;
4. обеспечить наличие не менее 1 единицы специального автотранспорта с изотермическим кузовом, снабженные холодильными установками или теплопоглощающими материалами, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим (потенциальный поставщик должен предоставить соответствующие нотариально заверенные документы о наличии в собственности вышеуказанного автотранспорта со свидетельством о регистрации транспортного средства или договор аренды со свидетельством о регистрации транспортного средства);
5. обеспечить условия хранения, срок реализации и использования пищевых продуктов в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан;
6. соблюдать Правила холодной обработки продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан;
7. иметь в штате с основным местом работы (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии трудового договора с копией трудовой книжки):

- не менее 4 поваров (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки), имеющих соответствующую профессиональную квалификацию (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии документа, подтверждающего квалификацию (диплом или свидетельство), в том числе не менее:

* 2 поваров с опытом работы в качестве повара в сфере общественного питания не менее 3 лет квалификационным разрядом не ниже 5, (с предоставлением нотариально засвидетельствованных копии документов, подтверждающих профессиональную квалификацию (диплом или свидетельство) и опыт работы (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии трудового договора с копией трудовой книжки);
* 1 Диетолог, с опытом работы в качестве диетолога в сфере общественного питания не менее 3 лет (с предоставлением нотариально засвидетельствованных копии документов, подтверждающих профессиональную квалификацию (диплом или свидетельство) и опыт работы (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии трудового договора с копией трудовой книжки);

- не менее 10 человек - обслуживающего персонала (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);

- не менее 1 – водителя (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки, водительского удостоверения, страхового полиса);

- не менее 1 – грузчика (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки).

По запросу организатора закупки потенциальный поставщик обязан не позднее 1-го рабочего дня с даты получения запроса предоставить оригиналы медицинских книжек (с последующим их возвратом).

11) до начала оказания услуг питания представить санитарно-эпидемиологическое заключение, утвержденное Управлением санитарно-эпидемиологического надзора города Алматы;

12) в случае поломки или выхода из строя кухонного оборудования или их элементов, производить ремонт за свой счет;

13) создать условия для оптимального физического развития детей и предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний.

4. Потенциальный поставщик предоставляет в тендерной заявке оригинал или нотариально – заверенную копию 2-х недельного меню, согласованного (утвержденное) уполномоченными органами , НИИ питания, либо независимого эксперта по диетологии и организации питания. с разбивкой на 5-ти разовое питание для воспитанников школы.

При организации и осуществления услуг питания поставщик имеет право менять вышеуказанное 2-х недельное меню с учетом сезонности времен года без потери калорийности.

В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню. Поставщик обязан предоставить сертификат соответствия стандарт СТ РК по пищевой безопасности продуктов.

Поставщиком составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При составлении меню учитывается ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие согласно Санитарным правилам. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 – 3 дня.

Потребность в пищевых калориях для покрытия расходов энергии для воспитанников школы должна составлять:

- для воспитанников школы мужского пола возраста от 11 до 13 лет - 2700 ккал в день, для женского пола 2450 ккал в день, возраста от 14 до 18 лет – 2900 ккал в день для мужского пола и 2600 ккал для женского пола (в представленном рационе обязательно должны содержаться; белки, жиры, пищевые волокна, кальций, магний, цинк, железо, витамин (А), витамин В1 (тиамин), витамин В2 (рибофлавин), витамин В3 (ниацин), витамин В6 (пиродиксин), витамин В9 (фолат), витамин В12 (цианкобаламин), витамин С (аскорбиновая кислота); мясо, крупы, хлебобулочные изделия, кисломолочные изделия, рыбы, яйца, свежие овощи, фрукты и зелень.

Организация и обеспечение питанием осуществляется:

- для воспитанников школы проживающих в интернате – 7 дней в неделю.

Расчет за оказанные Услуги будет осуществляться ежемесячно непосредственно по факту предоставления Услуги, исходя из контингента воспитанников, получивших Услугу.

Оказание услуг производится в столовой (интернатской) школы.

Поставщик вправе организовывать продажу на возмездной основе готовых 1,2 блюд, выпечки, салатов и пр. для учеников, не проживающих в интернате. Однако данная услуга должна быть организована в свободное время от приема пищи воспитанников школы, проживающих в интернате. Во время питания воспитанников школы, проживающих в интернате, в помещении столовой не должно быть воспитанников, которые не проживают в интернате и не пользуются данными услугами по питанию. В связи с этим, расписание проведения питания воспитанников, проживающих в интернате, осуществляется по согласованию с Председателем Правления НАО «РФМШ».

5. При организации и обеспечения питанием воспитанников школы, поставщику необходимо руководствоваться:

- Кодексом Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения;

-  Законом РК "О безопасности пищевой продукции";

- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам школьного воспитания и обучения детей», «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей.

6. Заказчик осуществляет контроль качества готовой пищи методом бракеража и надлежащего исполнения Поставщиком взятых на себя обязательств по Договору о закупках услуг по организации и обеспечению предоставления питания для воспитанников НАО «РФМШ.

Визы:

1. Главный бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г. Алпыспаева
2. Заведующий интернатом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. Калдыбаев
3. Экономист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. Машекова
4. Врач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Торғаева