Приложение №2 к Тендерной документации

**Техническая спецификация закупаемых услуг по организации и обеспечению предоставления питания для учащихся, проживающих в интернате филиала некоммерческого акционерного общества «Республиканская физико-математическая школа» г.Алматы**

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

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

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

- Обед должен включать в себя салат, горячие первое и второе блюда, горячий напиток или компот, 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** | **2020 год** | |
| **Количество**  **дней** | **Количество**  **учащихся** |
| 1 | Январь | 16 | 300 |
| 2 | Февраль | 28 | 300 |
| 3 | Март | 28 | 300 |
| 4 | Апрель | 30 | 300 |
| 5 | Май | 28 | 300 |
| 6 | Июнь | 5 | 300 |
| 7 | Август | 1 | 300 |
| 8 | Сентябрь | 30 | 300 |
| 9 | Октябрь | 31 | 300 |
| 10 | Ноябрь | 30 | 300 |
| 11 | Декабрь | 27 | 300 |

2. Требования к Поставщику.

Поставщик обязан:

1. Иметь в наличии технологические карты приготовления блюд (в составе заявки приложить технологические карты);
2. Поставлять качественную и безопасную продукцию (продукты питания, в том числе, мясо, мука, кисломолочная продукция, яйца, на которую должны быть подтверждающие документы (сертификат соответствия качества, и т.п.) – (в составе заявки приложить нотариально заверенные копии заключенных договоров и сертификатов);
3. В целях поддержки отечественных производителей товаров приобретать продукты питания в рамках организации 5-ти разового питания для учащихся, проживающих в интернате филиала некоммерческого акционерного общества «Республиканская физико-математическая школа» г.Алматы у отечественных производителей товаров (приложить нотариально заверенные копии договоров с крестьянскими или фермерскими хозяйствами, или теплица и другие);
4. 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) в составе заявки представить договоры и сертификаты соответствия на моющие средства;
5. Проводить работы и мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с получением соответствующих актов;
6. Обеспечить проведение органолептической оценки качества готовых блюд (проба снимается на пищеблоке непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) работником пищеблока и медицинской сестрой организации. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля качества готовых блюд (бракеражный). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке и соответствовать Санитарным правилам. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускаются до устранения выявленных кулинарных недостатков;
7. Для соблюдения условий сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных) – (в составе заявки приложить нотариально заверенные копии документов о наличии термометров).
8. Использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуды (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами при организации питания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
9. Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;
10. Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан, в количестве, установленном санитарными нормами и правилами (приложить подтверждающие документы);
11. Иметь в наличии бактерицидные облучатели в количестве не менее двух штук (приложить подтверждающие документы);
12. Промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;
13. Соблюдать технологию приготовления пищи;
14. Соблюдать правила обработки сырых и вареных продуктов;
15. Не допускать при раздаче пищи касаний руками;
16. Перекладывать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой и вилкой;
17. Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;
18. Обеспечить сотрудников пищеблока и обеденного зала специальной одеждой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, утвержденных в установленном законодательством порядке и организацию регулярной централизованной стирки спецодежды в прачечной;
19. Иметь должностные инструкции диетолога, повара, кухонной рабочей, посуд мойщицы (в составе заявки приложить образцы должностных инструкций).
20. Обеспечить наличие медицинских книжек на каждого работника с результатами прохождения медицинского осмотра и допуска к работе в пищеблок (в составе заявки приложить нотариально заверенные копии медицинских книжек);
21. Иметь в наличии аптечки для оказания первой медицинской помощи (в составе заявки приложить документы, подтверждающие наличие аптечек);
22. Потенциальный поставщик должен представить в составе заявки нотариально заверенные копии рекомендательных писем или положительных отзывов от организаций, для которых потенциальный поставщик ранее оказывал услуги в области школьного питания.
23. Иметь опыт работы по организации питания не менее 3–х лет (для подтверждения опыта работы в сфере школьного питания предоставить нотариально засвидетельствованные копии договоров оказанных услуг с актами выполненных работ (оказанных услуг);
24. Обеспечить транспортировку пищевых продуктов на автотранспортном средстве в составе заявки представить подтверждающие документы о наличии специального автотранспорта по перевозке пищевых продуктов с предоставлением нотариально заверенных документов о наличии в собственности вышеуказанного автотранспорта со свидетельством о регистрации транспортного средства или договор аренды со свидетельством о регистрации транспортного средства;
25. Обеспечить условия хранения, срок реализации и использования пищевых продуктов в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан;
26. Соблюдать Правила холодной обработки продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с требованиями Санитарных Правил Республики Казахстан;
27. 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:

* 1 повар с опытом работы в качестве повара в сфере школьного питания не менее 3 лет квалификационным разрядом не ниже 6, (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 одного заведующего складом (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);
* Не менее одного заведующего столовой (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);

- не менее 10 человек - обслуживающего персонала (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки), в том числе не менее:

* 3 – раздатчиц (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);
* 3 – посуд мойщиц (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);
* 2 – техничек (с предоставлением нотариально засвидетельствованной копии медицинской книжки);

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

- не менее 2 – мясников (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).

1. До начала оказания услуг питания представить санитарно-эпидемиологическое заключение, утвержденное Управлением санитарно-эпидемиологического надзора города Алматы;
2. В случае поломки или выхода из строя кухонного оборудования или их элементов, производить ремонт за свой счет;
3. В составе тендерной заявки потенциальный поставщик должен представить образцы журналов, ежедневно ведущихся в школьных столовых, а именно:

1. Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;

2. Журнал «С» - витаминизации;

3. Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

1. Создать условия для оптимального физического развития детей и предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний;
2. Потенциальный поставщик обязан предоставить в составе заявки сертификат соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания;
3. Потенциальный поставщик обязан предоставить в составе заявки сертификат системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания;
4. Потенциальный поставщик обязан предоставить в составе тендерной заявки сертификат соответствия стандарт СТ РК по пищевой безопасности продуктов.

3. Потенциальный поставщик должен предоставить 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.

Потенциальным 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. 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 учащихся школы должна составлять:

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

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

Оказание услуг производится в столовой (интернатской) школы.

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 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 учащихся, проживающих в интернате филиала некоммерческого акционерного общества «Республиканская физико-математическая школа» г.Алматы.