**Утверждаю**

Директор «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Токейбекова А.Т.

«\_\_\_\_\_» \_ 2016 года

**Конкурсная документация  
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся  
в организации «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**

**Выбор поставщика услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования**

**Организатор конкурса**100300 «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі, Карагандинская область, г.Балхаш, ул.Бокейханова 17, БИН970540001839, ИИК KZ28070103KSN3025000, БИК KKMFKZ2A в ГУ Комитет Казначейства Министерства Финансов РК г.Астана, тел. (871036) 6-82-73, электронный адрес **shkolashkola8@mail.ru ,** веб-сайт **balkhash.goo.kz**

1. Общие положения

**1. Общее количество получателей услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования (далее – услуга) составляет общее количество 846, из них сотрудников - 116 чел. и 730 учащихся из них обеспечивающиеся бесплатным питанием за счет бюджетных средств – 130 учащихся. Сумма, выделенная на оказание услуги, составляет 1486800 (один миллион четыреста восемьдесят шесть тысяч восемьсот) тенге 00 тиын.**

**Стоимость питания одного обучающегося составляет 220-00 тенге.****2.  Услуга организации питания обучающихся в «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі предусматривает предоставление питания обучающимся во время обучения в организации среднего образования на период с 01 марта 2016г. по 25 мая 2016г. и с 01 сентября 2016г. по 31 декабря 2016г**.

Настоящая конкурсная документация в соответствии с Типовой конкурсной документацией по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования (далее - Типовая конкурсная документация) согласно [приложению 1](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z100) к настоящим Правилам, включает в себя:  
      1) перечень категорий получателей услуг согласно [приложению 1](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z101) к Типовой конкурсной документации;  
      2) техническое задание согласно [приложению 2](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z104) к Типовой конкурсной документации;  
      3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц согласно [приложениям 3](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z106), [4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z108) к Типовой конкурсной документации;  
      4) сведения о квалификации потенциального поставщика согласно [приложению 5](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z110) к Типовой конкурсной документации;  
      5) критерии выбора поставщика услуги согласно [приложению 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z112) к Типовой конкурсной документации.  3. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в размере одного процента от суммы, выделенной на конкурс для обеспечения бесплатным питанием обучающихся организаций среднего образования за счет бюджетных средств в форме:  
      1) гарантийного денежного взноса денег, размещенного на следующем банковском счете организатора конкурса (Заказчика) **100300 «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі , Карагандинская обл., г.Балхаш ул.Бокейханова 17, БИН970540001839, ИИК KZ370705034647346001, БИК KKMFKZ2A в ГУ Комитет Казначейства МФ РК г.Астана**

2. Извещение потенциальных поставщиков о конкурсе

      4. Организатор конкурса в течение пяти календарных дней со дня утверждения конкурсной документации, но не менее чем за двадцать календарных дней до окончательной даты представления потенциальными поставщиками конкурсной документации, информирует потенциальных поставщиков путем размещения на интернет - ресурсе и в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно-территориальной единицы объявления о конкурсе по форме согласно [приложению 2](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z114) к настоящим Правилам.   
      В объявлении указываются полный почтовый адрес организатора конкурса, номер кабинета, фамилия, имя и отчество лица, ответственного за прием и регистрацию конкурсной документации, дата и время окончания приема заявок, а также дата, время и место вскрытия конвертов.  
      5. Копии конкурсной документации размещаются на интернет-ресурсе организатора конкурса и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно - территориальной единицы и представляются по требованию потенциальных поставщиков в бумажном виде.  
   6.Секретарь конкурсной комиссии представляет потенциальным поставщикам копии конкурсной документации под роспись и вносит данные в журнал регистрации лиц, получивших копию конкурсной документации.  
      7.В журнале регистрации лиц, получивших копию конкурсной документации, указываются наименование и срок проведения конкурса, фамилия, имя, отчество потенциального поставщика либо представителя юридического лица, ИИН, номер удостоверения личности, номер свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, местонахождение и контактные телефоны, время и дата получения копии конкурсной документации.  
      8. Журнал регистрации лиц прошивается, страницы пронумеровываются, последняя страница скрепляется печатью организатора конкурса.

3. Оформление конкурсной заявки на участие в конкурсе

      9. На участие в конкурсе претендует потенциальный поставщик, обладающий правоспособностью, являющийся платежеспособным, не подлежащий процедуре банкротства либо ликвидации и обладающий материальными и трудовыми ресурсами.  
      Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, либо нарочно пакет документов в прошитом и пронумерованном виде, заверенном подписью и печатью руководителя до истечения окончательного срока их представления, содержащий следующие документы:  
      1) заявку на участие в конкурсе, составленную на государственном и русском языках, подписанную и заверенную печатью потенциального поставщика согласно [приложениям 3](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z116), [4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z119) к Типовой конкурсной документации с указанием срока действия;  
      2) документы, подтверждающие правоспособность и дееспособность:  
      для юридических лиц:  
      копию свидетельства или справку о государственной регистрации (перерегистрации) юридического лица;  
      копию устава, утвержденного в установленном законодательством порядке;  
      для физических лиц:  
      копию свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя;  
      копию удостоверения личности;  
      доверенность лицу, представляющему его интересы на право подачи, подписания заявки на участие в конкурсе и в заседаниях комиссии;  
      3) оригинал справки об отсутствии задолженности по форме утвержденной [постановлением](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P070001301_#z0) Правительства Республики Казахстан от 27 декабря 2007 года № 1301 «Об утверждении Правил осуществления государственных закупок» (далее - ПП РК № 1301).  
      Справку об отсутствии задолженности по всем видам обязательств потенциального поставщика, длящейся более трех месяцев, предшествующих дате выдачи справки перед банком или филиалом банка (в случае, если потенциальный поставщик является клиентом нескольких банков второго уровня или филиалов, иностранного банка, данная справка представляется от каждого из банков) за подписью первого руководителя банка (филиала банка) или его заместителя, с печатью банка.Срок действия справки не более одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов;  
      4) справку об отсутствии налоговой задолженности налогоплательщика, задолженности по обязательным пенсионным взносам и социальным отчислениям по форме утвержденной [приказом](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005446_#z0) Министра финансов Республики Казахстан от 29 декабря 2008 года № 622 «Об утверждении Правил ведения лицевых счетов», зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 5446.  
      Справка об отсутствии налоговой задолженности налогоплательщика, задолженности по обязательным пенсионным взносам и социальным отчислениям полученная в электронном виде через «Кабинет налогоплательщика», портал «электронного правительства», информационную систему «Электронные Государственные закупки», либо в бумажном виде за подписью руководителя, лица, его замещающего, или заместителя руководителя и печатью налогового органа, составившего справку более чем за три месяца (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан), полученных не позднее одного месяца, предшествующего дате вскрытия конвертов с конкурсными заявками. Электронная версия справки нотариально не заверяется;  
      5) копию свидетельства о постановке на регистрационный учет по налогу на добавленную стоимость по форме, утвержденной [постановлением](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P1100001238#z0) Правительства Республики Казахстан от 31 октября 2011 года № 1238 «Об утверждении форм документов, предусмотренных Кодексом Республики Казахстан от 10 декабря 2008 года «О налогах и других обязательных платежах в бюджет» (Налоговый кодекс), при наличии;  
      6) оригинал документа, подтверждающего обеспечение заявки на участие в конкурсе в виде банковской гарантии или гарантийного денежного взноса по форме, утвержденной ПП РК [№ 1301](http://adilet.zan.kz/rus/docs/P070001301_#z0);  
      7) техническое задание с приложением перспективного меню, требуемого для обеспечения школьников рациональным питанием;  
      8) сведения о квалификации сотрудников по форме согласно [приложению 5](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z121) к Типовой конкурсной документации. Заявки на участие в конкурсе, не имеющие обеспечения , оклоняются конкурсной комиссией.

4. Порядок предоставления заявки на участие в конкурсе

      10. Заявки на участие в конкурсе предоставляются участниками конкурса организатору конкурса нарочно или с использованием почтовой связи по адресу: 100300 Карагандинская область, г.Балхаш, ул.Бокейханова 17, БИН970540001839, бухгалтерия, Серикбекова Айгуль Амантаевна, в срок до 10:00 часов 22 февраля 2016 года включительно.  
      11. Секретарь конкурсной комиссии принимает конверты с конкурсной документацией потенциального поставщика и вносит в журнал регистрации заявок сведения о потенциальных поставщиках, представивших заявки на участие в конкурсе.  
      12. Журнал регистрации заявок на участие в конкурсе оформляется по аналогии с журналом регистрации лиц, получивших копии конкурсной документации с учетом внесения сведений о дате и времени регистрации заявки или отказа в регистрации заявки с указанием причины отказа.  
      13. Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

5. Вскрытие конкурсной комиссией конвертов  
с конкурсными заявками

      14. Вскрытие конвертов с документами потенциальных поставщиков проводится конкурсной комиссией в день окончания приема документов и время, указанное в объявлении.  
      15. Председатель комиссии информирует присутствующих о составе конкурсной комиссии, количестве потенциальных поставщиков, представивших в установленный срок документов на участие в конкурсе, и осуществляет вскрытие конвертов потенциальных поставщиков.  
    16. Вскрытию подлежат конверты потенциальных поставщиков, представленные в сроки, установленные в объявлении организатора конкурса.  
      17. Протокол вскрытия конвертов оформляется по форме согласно [приложению 3](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z116) к настоящим Правилам, подписывается, полистно парафируется членами конкурсной комиссии и размещается на интернет - ресурсе и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно-территориальной единицы.

18. Не допускается к конкурсу потенциальный поставщик:  
      1) представивший заявку на участие в конкурсе, несоответствующую требованиям конкурсной документации;  
      2) если близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика;  
      3) несоответствующий квалификационным требованиям;  
      4) не являющийся резидентом Республики Казахстан.  
  
6. Рассмотрение конкурсных заявок

      19. Конкурсная комиссия в течение трех рабочих дней со дня вскрытия конвертов с заявками рассматривает заявку на предмет полноты и соответствия конкурсной документации для допуска к участию в конкурсе. Документы, несоответствующие требованиям конкурсной документации отклоняются.   В случае необходимости установления достоверности представленных потенциальным поставщиком документов, комиссия в письменном виде запрашивает необходимую информацию у соответствующих государственных органов и юридических лиц.  
      В целях уточнения соответствия потенциальных поставщиков требованиям в части их непричастности в процедуре банкротства комиссия рассматривает информацию, размещенную на интернет - ресурсе уполномоченного органа, осуществляющего контроль за проведением процедуры банкротства.  
  
      20. Потенциальные поставщики и (или) их представители по желанию присутствуют при вскрытии заявок комиссией, не вмешиваясь в деятельность комиссии с правом ведения аудиозаписи и видеосъемки.  
      21. Конкурсная комиссия определяет потенциальных поставщиков, соответствующих требованиям конкурсной документации и признает их участниками конкурса.  
      22. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом о допуске к участию в конкурсе по форме согласно [приложению 4](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z119) настоящих Правил, который подписывается и полистно парафируется всеми членами комиссии.  
      Протокол о допуске к участию в конкурсе не позднее одного рабочего дня со дня заседания комиссии размещается на интернет - ресурсе и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно-территориальной единицы.  
 23. Конкурсная комиссия в течение двух рабочих дней со дня опубликования протокола о допуске к участию в конкурсе рассматривает документацию допущенных потенциальных поставщиков.

     24.Допускается несоответствие технического задания потенциального поставщика техническому заданию, составленному организатором конкурса, если предлагается услуга с лучшими характеристиками.  
   25.Победителем конкурса признается потенциальный поставщик, соответствующий требованиям конкурсной документации и квалификационным требованиям.  
   26.В случае допуска к конкурсу двух и более потенциальных поставщиков применяются критерии выбора поставщика услуги согласно [приложению 6](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z112) к Типовой конкурсной документации. В этом случае, победителем конкурса признается потенциальный поставщик, набравший наибольшее количество баллов и предложивший наилучшие условия выполнения обязательств по сравнению с другими потенциальными поставщиками.  
      В случае, если в конкурсе участвовал один потенциальный поставщик, представивший заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающий требованиям настоящих Правил, то он признается победителем конкурса.  
   27.Председатель, а в случае его отсутствия заместитель председателя конкурсной комиссии, оглашает лицам, присутствующим на заседании конкурсной комиссии, результаты конкурса.  
   28.Протокол об итогах конкурса оформляется по форме согласно [приложению 5](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z121) к настоящим Правилам, подписывается, полистно парафируется членами конкурсной комиссии и размещается на интернет - ресурсе и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно-территориальной единицы в течение одного рабочего дня со дня подписания протокола об итогах конкурса.  
      Протокол об итогах конкурса является основанием для заключения договора об оказании услуги.  
   29.Организатор конкурса в\* течение двух рабочих дней после размещения протокола об итогах конкурса на интернет - ресурсе и в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно-территориальной единицы, направляет поставщику подписанный договор об оказании услуги.  
   30.Поставщик в течение двух рабочих дней со дня получения проекта договора возвращает организатору конкурса подписанный договор об оказании услуги.  
      Если потенциальный поставщик не подписывает договор в течение этого срока, он считается уклонившимся от подписания договора.  
   31.После подписания договора об оказании услуги, поставщик в течение двух рабочих дней вносит обеспечение исполнения договора в размере трех процентов от общей суммы договора.  
   32.Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств.  
      При изменении количества питающихся составляется дополнительное соглашение к действующему договору.  
   33.Потенциальный поставщик, признанный победителем в конкурсе, в течение 15 календарных дней заключает договор аренды помещения и оборудования школьной столовой в соответствии с законодательством Республики Казахстан о государственном имуществе.  
   34.Поставщик услуги после получения договора аренды получает санитарно-эпидемиологическое заключение на деятельность предпринимателя до оказания услуги по организации питания обучающихся.  
   35.Все споры, возникающие в процессе исполнения договорных обязательств, разрешаются в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан.

     36.Договорные отношения между поставщиком услуги и организатором конкурса по оказанию услуги регулируются в соответствии с [пунктами 61](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z74), [62](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z75), [63](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z76), [64](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z77), [65](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z78), [66](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z79), [67](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z80), [68](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z81), [69](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z82), [70](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z83), [71](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z84) настоящих Правил.  
     37.Секретарь конкурсной комиссии в течение двух рабочих дней размещает на интернет - ресурсе и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно- территориальной единицы, информацию о поставщике услуги.  
     38.Конкурс признается организатором конкурса несостоявшимся в случаях:  
     1)отсутствия представленных заявок;  
      2)если к участию в конкурсе не допущен ни один потенциальный поставщик;  
      3)победитель конкурса уклонился от заключения договора.  
     39. В случае признания конкурса несостоявшимся, организатор конкурса объявляет о повторном проведении конкурса не позднее одного рабочего дня со дня признания конкурса несостоявшимся, но не менее чем за десять календарных дней до окончательной даты представления потенциальными поставщиками заявок на участие в конкурсе путем размещения на интернет — ресурсе и (или) в периодическом печатном издании, распространяемом на территории соответствующей административно- территориальной единицы объявления о конкурсе по форме согласно [приложению 2](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z114) к настоящим Правилам.  
     40. При признании повторного конкурса несостоявшимся, по решению конкурсной комиссии, организатор конкурса принимает решение о привлечении поставщика, оказывающего услуги по организации питания в соответствии с [пунктами 68](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z81), [69](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z82), [70](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z83), [71](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500010294#z84) настоящих Правил с указанием срока действия договора об оказании услуги путем направления запроса поставщику.

     41. Обеспечение заявки на участие в конкурсе не возвращается организатором конкурса в случаях, если:  
      1) потенциальный поставщик, определенный победителем, уклонился от заключения договора;  
      2) победитель конкурса, заключив договор, не исполнил либо несвоевременно исполнил требования, установленные конкурсной документацией о внесении и (или) сроках внесения обеспечения исполнения договора.  
      42. Организатор конкурса возвращает потенциальному поставщику внесенное им обеспечение заявки на участие в конкурсе в течение трех календарных дней со дня наступления одного из следующих случаев:  
      1) подписания протокола о допуске к участию в конкурсе. Указанный случай не распространяется на потенциальных поставщиков, допущенных к конкурсу;  
      2) подписания протокола об итогах конкурса. Указанный случай не распространяется на участника конкурса, определенного победителем конкурса;  
      3) вступления в силу договора и внесения победителем конкурса обеспечения исполнения договора.

**Приложение 1         
к Типовой конкурсной         
документации по выбору поставщика  
услуги по организации питания    
обучающихся в организации среднего  
образования**

**Перечень**  
                              **категорий получателей слуги**

**Конкурс по по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся  
в организации «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**

**«Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**                 (указать полное наименование организатора конкурса)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | 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 | «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі | 730 | 130 | с 01.03.2016г. по 25.05.2016г. и с 01.09.2016г. по 31.12.2016г. | 100300 «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі, Карагандинская область, г.Балхаш, квартал ул. Бокейханова 17 |  |

      Дата « \_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Токейбекова А.Т.

    (указать Ф.И.О., должность) М.П.

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

**Техническое задание  
к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**

      В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі. Питание предоставляется 730 обучающимся, в том числе 130 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 1486800-00 тенге.  
      Основными целями и задачами при организации питания учащихся в   «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.  
      Питание обучающихся осуществляется в столовой «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

**Организация питания учащихся в 2015-2016 учебном году основывается на нормативной  базе по организации школьного питания:**

1. санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологических требовании к объектам воспитания и образования детей и подростков»,  утвержденное Постановлением РК от 30.12.2011 года №1684
2. п.19  ст. 6  Закона Республики Казахстан «Об образовании»

**Заказчик:** «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

# Основание: «Правила организации питания обучающихся в организациях среднего образования», утвержденные

Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 января 2015 года № 20.  
      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 технических регламентов Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции для детей.  
      В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі, используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.  
      Горячее питание обучающимся для первой смены и для второй смены предоставляется согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором.  
      Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.  
      Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 9-00 часов до 16-00 часов.  
      Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі Токейбековой А.Т. сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.  
      Потенциальный поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в государственном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия.  
      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.  
      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 (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты на приготовляемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и др.).  
      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, на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение.

Настоящее техническое задание предназначено для медицинского работника, специалиста санитарно-эпидемиологической службы, руководителя школьного учреждения, работников пищеблока**:** «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі.

Организация горячего питания включает использование при каждом приеме пищи горячих блюд: во время дополнительного завтрака – второго блюда и напитков, во время обеда - первого и (или) второго блюда и напитков. В качестве горячих напитков используются теплое молоко, витаминизированные кисели, компоты из свежих и сухих плодов (фруктов). В качестве холодного напитка допускается использовать соки, кисломолочные продукты (жидкие), молоко промышленного производства - готовые, в упаковке.

1. Высокая скорость роста и постоянное увеличение информационной, психоэмоциональной и умственной нагрузки у современного школьника требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пищевых веществ, особенно белка, витаминов и микроэлементов. В этой связи, полноценное питание школьников – это обязательный элемент образовательного процесса и базовый фактор, определяющий качество освоения школьных программ, а также основа здоровья подрастающего поколения и необходимое условие для полноценного физического и умственного развития.
2. Общая ответственность за формирование ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, возлагается на руководителя организации (учреждения), индивидуального предпринимателя. Должностные обязанности должностных лиц, специалистов и персонала организации по формированию ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, определяются руководителем в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой
3. В соответствии с санитарными нормами и правилами помещение столовой в образовательном учреждении является закрытым помещением без допуска в него посторонних лиц.
4. Учителя-предметники сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
5. Ответственность за обеспечение горячим питанием детей, отнесенных к льготным категориям, несет директор школы.
6. Ответственность за достоверность представляемых документов на бесплатное питание несут родители (законные представители).
7. Предоставление горячего питания за родительскую плату в школе  производится на добровольной основе.

**Порядок организации горячего питания учащихся в школьных столовых**

1. Администрация общеобразовательной школы, (далее – школы) организует горячее питание учащихся, арендатор столовой обеспечивает качественное и безопасное горячее питание в школах.
2. Администрация школы разрабатывает график питания учащихся, обеспечивает дежурство в столовых и назначает ответственных лиц за учет питания учащихся начальных классов, а также следит за:

1) санитарным состоянием пищеблока;

2) эстетическим оформлением школьной столовой, буфета, пищеблока и организует в соответствии с современными требованиями дизайна и школьной эргономики оформление школьной столовой;

3)соблюдением правил доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте (рефрижератор или специальный автотранспорт с изотермическим кузовом);

4) правильностью учета продуктов питания в складских помещениях и своевременностью составления требований на выдачу продуктов;

5) соблюдением условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

6)полнотой записей в журнале контроля доброкачественности скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;

7) соблюдением правил холодной обработки продуктов и технологии приготовления пищи;

8) полнотой вложения сырья, ведения записей в бракеражном журнале контроля качества готовой пищи;

9)наличием картотеки блюд с раскладкой продуктов питания и регулярности использования их работниками пищеблока;

10) соответствием объемов готовой пищи выписанной раскладке блюд по утвержденному меню;

11) наличием и состояние документации пищеблока, а также личной медицинской книжки работников пищеблока;

12) ходом и качеством услуг, не вмешиваясь в его хозяйственную деятельность в любое время.

**Медицинская сестра школы:**

1) снимает пробы с каждого блюда непосредственно из котла и делает запись в бракеражном журнале о качестве пищи и возможности выдачи ее учащимся;

2) периодически (внезапно) проверяет правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд;

3) обеспечивает отбор и хранение суточных проб;

4) изучает записи в журнале пожеланий и отзывов родителей и других наблюдателей.

5) ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний с обязательной отметкой в специальном журнале. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы, работники больные или с подозрением на инфекционное заболевание

6) принимает участие:

1) в составлении каждодневного меню и следить за правильностью кулинарной обработки, полнотой закладки продуктов, выходом блюд и вкусовыми качествами готовых блюд;

2) проводит С витаминизацию третьих блюд, контролировать правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов и санитарное состояние пищеблока

«**Поставщик»:**

1) организует горячее питание учащихся, согласно утвержденному меню;

2)поставляет качественную и безопасную продукцию согласно действующему законодательству;

3) обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами для предприятий общественного питания;

4) заменяет продукцию, имеющую нетоварный вид и дефекты, за свой счет, в случае невозможности замены возвращает такой товар назад производителю или в торговую сеть;

5) обеспечивает соблюдение установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм, сроков хранения, реализации скоропортящейся продукции;

6) обеспечивает необходимый ассортимент продукции согласно ассортиментному перечню;

7) осуществляет завоз продукции в таре, прошедшей санитарную обработку;

8) на пищеблоке следует ежедневно оставлять пробы готовых блюд, которые в случае необходимости могут быть подвергнуты лабораторному контролю.

9) ежедневно на видном месте, рядом с уголком здорового питания вывешиваются меню, чтобы родители могли знать, что сегодня ел ребенок.

10) транспортировку пищевых продуктов должен проводить в специально оборудованном автотранспорте. На автотранспорт должен быть санитарный паспорт, у экспедитора специальная одежда и личная.

11)поставщик согласовывает режим работы столовой и буфета с директором образовательного учреждения, при необходимости изменения этого режима поставщик оповещает Заказчика не позднее чем за 2 дня.

12)обязательно наличие медицинских книжек на каждого работника пищеблока, имеющих допуск к работе.

13) раз в месяц проводить генеральную уборку помещения пищеблока.

14) раз в год проводить текущий ремонт помещения пищеблока (штукатурка, затирка, побелка, покраска).

15) приобретает за свой счет посуду (тарелки под 1-е блюда, тарелки под 2-е блюда, кружки, ложки), скатерти на столы в помещении столовой, холодильник и холодильную камеру для хранения продуктов.

16) охватить дополнительно в виде спонсорской помощи питанием не менее 10 учащихся.

13. Арендатор должен обеспечить специальной одеждой (далее - спецодежда) работников пищеблока и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники пищеблока должны строго выполнять следующие правила личной гигиены:

1) перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф, тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;

2) в столовой работать только в чистой спецодежде, неукоснительно соблюдая правила ее ношения;

3) при выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду.

14. Арендатор может предоставить отзыв о ранее исполненных Договорах по аналогичным работам.

15. Арендатор должен осуществлять своими силами доставку продуктов питания до учреждения.

16. Не допускается использование 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 инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

17. Арендатор должен организовать дополнительное питание, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Арендатор школьной столовой должен применять цикличное меню, которое в наибольшей степени отражает научную организацию питания школьников. В меню должны входить разнообразные блюда, и, чтобы они часто не повторялись, лучше использовать двухнедельное меню.

Наличие двухнедельного меню позволяет:

1) обеспечивать плановый завоз и правильное распределение продуктов и расстановку персонала кухни;

2)облегчить работу пищеблока и улучшить наблюдение за правильным приготовлением пищи;

3) избежать однообразия в питании за счет увеличения ассортимента блюд;

4) обеспечить необходимый химический состав и калорийность пищи.

В основу составления двухнедельного меню блюд для однократного питания учащихся в школьной столовой были положены следующие принципы:

1) обеспечение потребления основных пищевых веществ в количестве, составляющем минимум 1/4 от суточной нормы потребности;

2) обеспечение в течение недели равномерного распределения потребления пищевых калорий;

3) учет совместимости продуктов и сочетаемости вторых блюд с гарнирами;

4) включение мяса, рыбы, кисломолочных продуктов, фруктов и овощей;

5) включение школьного молока в герметичной упаковке;

6) ограничение использования чая не только, как напитка потребляемого многими детьми дома с избытком, но и как фактора, снижающего всасывание железа и тем самым повышающего риск анемии;

7) ограничение количества хлеба в целях максимального использования продукта и уменьшения доли калорий, получаемых за счет него;

8) учет трудоемкости приготовления блюд.

**Для исполнения условий Договора Арендатор заключает договор аренды помещения пищеблока учреждения с отделом экономики**

**Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется на основании Договора аренды (имущественного найма) на пользование на срок действия Договора  по оказанию услуг питания.**

Согласовано Утверждаю

Руководитель Балхашского городского управления Директор «Балқаш қаласының білім бөлімі»

по защите прав потребителей мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы

білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық

мемлекеттік мекемесі

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Жуманов Т.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Токейбекова А.Т.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г

**1 неделя Перспективное трехнедельное меню**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дни недели** | **№** | **Наименование блюд** | **Выход в граммах**  **7-11 лет** | **Выход в граммах**  **11-18 лет** | **Цена** |
| **Понедельник** | **1** | Плов скурицы | 300 | 400 |  |
| **2** | Салат из свежих помидоров на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Компот из с/ф «С» витам | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 50 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Вторник** | **1** | Котлета говяжий с карт пюре,соус томатный | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из свеж.капусты ,моркови на растит масле | 70 | 100 |  |
| **3** | Сок мультивитаминный | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 50 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Среда** | **1** | Гуляш говяжий  с гречкой,соус томатный | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат свекольный на раст масле | 70 | 100 |  |
| **3** | Кефир | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Четверг** | **1** | Биточки говяжий, макароны,соус | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат морковный с зеленью на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Кисель плодово-ягодный «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Пятница** | **1** | Борщ с мясом (курицы) | 300 | 400 |  |
| **2** | Чай с лимоном | 200 | 200 |  |
| **3** | Салат из свежих огурцов | 70 | 100 |  |
| **4** | Яблоко | 100 | 150 |  |
|  | **5** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Суббота** | **1** | Тефтеля говяжий  с перловкой,соус | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из морковки и редьки на растит масле | 70 | 100 |  |
| **3** | Компот из свеж.яблок «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 50 | 70 |  |
|  |  | **Итого** |  |  | **220-00** |

**2 неделя**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дни недели** | **№** | **Наименование блюд** | **Выход в граммах**  **7-11 лет** | **Выход в граммах**  **11-18 лет** | **Цена** |
| **Понедельник** | **1** | Сарделька отварная говяж с макаронами,соус томат | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат св.капусты с яблок на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Кисель малиновый «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Вторник** | **1** | Жаркое по домаш (говяж) | 300 | 400 |  |
| **2** | Салат из квашен.капусты с луком на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Молоко | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Среда** | **1** | Печень по строгановски, с рисом,соус томатн | 100/20  150-200 | 120/20  210-250 |  |
| **2** | Салат винегрет на раст.масле | 70 | 100 |  |
| **3** | Сок яблочный | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Четверг** | **1** | Котлета рыбная  с картоф.пюре,соус томат | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из редьки и морковки на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Компот из свеж.яблок «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Пятница** | **1** | Рассольник с мясом (говяж) | 300 | 400 |  |
| **2** | Банан | 100 | 100 |  |
| **3** | Чай с лимоном | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Суббота** | **1** | Чохохбили с рожками,соус | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из св.капусты с болг.слад.перцем на раст.масле | 70 | 100 |  |
| **3** | Сок абрикосовый | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  |  | **Итого** |  |  | **220-00** |

**3 неделя**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дни недели** | **№** | **Наименование блюд** | **Выход в граммах**  **7-11 лет** | **Выход в граммах**  **11-18 лет** | **Цена** |
| **Понедельник** | **1** | Рагу из индейки с рисом,соус | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из св.капусты с огурцами на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Чай с лимоном | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Вторник** | **1** | Азу по татарски (говяжий) | 300 | 400 |  |
| **2** | Салат из огурцов с помидорами на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Кисель плодово-ягодный с «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Среда** | **1** | Шницель говяжий с перловкой , соус томат | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат из свеклы с яблоками на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Снежок | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Четверг** | **1** | Оладьи из печени с макаронами,соустоматн | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат витаминный на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Чай с лимоном | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Пятница** | **1** | Гороховый суп (говяж) | 300 | 400 |  |
| **2** | Салат соленные огурцы, картошка, лук на р/м | 70 | 100 |  |
| **3** | Компот из с/фр «С» вит | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
| **5** | Яблоки | 100 | 150 |  |
|  | **Итого** |  |  | **220-00** |
| **Суббота** | **1** | Гуляш с рожками(говяжий) | 100/20  150-200 | 120/20  210/250 |  |
| **2** | Салат морковка, огурцы | 70 | 100 |  |
| **3** | Молоко | 200 | 200 |  |
| **4** | Хлеб | 30 | 70 |  |
|  |  | **Итого** |  |  | **220-00** |

**Поставщик: Медработник:**

**Особенности устройства, содержания и эксплуатации пищеблока**

1. При устройстве, эксплуатации пищеблока школьной столовой необходимо обеспечить соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях» от 25 июля 2003 года № 570 и «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» от 25 июля 2003 года № 569, зарегистрированных в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан 9 сентября 2003 года под № 2478 и от 17 октября 2003 года № 2526.
2. Пищевая продукция, поступающая на пищеблок, сопровождается документами, удостоверяющими их безопасность в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Не допускается принимать сырое мясо без клейма, курицу - в непотрошеном виде.
3. Условия доставки и хранения, а также конечный срок реализации скоропортящихся продуктов обеспечивают соответствие санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов» от 1 августа 2002 года № 32, зарегистрированных в Министерстве юстиции Республики Казахстан 30 сентября 2002 года под номером № 1989.

В сопроводительном документе на особо скоропортящиеся продукты из мяса, рыбы, молока, молочных продуктов и других, требуется наличие даты и час выработки, а также дата и час конечного срока хранения.

1. Скоропортящиеся продукты необходимо завозить ежедневно. Некоторые продукты – масло, яйца – при правильном хранении допускается завозить 2-3 раза в неделю, остальные (сыпучие и другие) продукты – один раз в две недели.
2. В целях профилактики пищевых отравлений в школьной столовой не допускается приготовление: не пастеризованного молока, творога и сметаны без тепловой обработки, простокваши собственного приготовления; грибов; макароны по-флотски, блинчиков с мясом, студней, паштетов, заливных блюд; морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жаренных во фритюре пирожков и пончиков, консервов и компотов домашнего приготовления, яйца всмятку, яичница – глазунья, салаты с майонезом, газированные и безалкогольные энергетические напитки (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсы, сухарики, гамбургеры и другая пища быстрого приготовления.
3. Персонал пищеблока должен соблюдать правила технологической обработки сырых и вареных продуктов. Работа с ними проводится на отдельных столах с использованием соответствующих промаркированных разделочных досок и ножей. После работы с сырыми продуктами (особенно с мясом и рыбой) и при переходе от обработки сырых продуктов к обработке вареных необходимо тщательно мыть руки и менять спецодежду. Для приготовления мясного фарша и измельчения других продуктов необходимо иметь разные мясорубки.
4. Для предупреждения бактериального обсеменения пищи, случаев пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний, необходимо всем работникам пищеблока строго соблюдать правила личной гигиены.
5. Перед поступлением на работу персонал пищеблока проходит курс санитарного минимума и медицинское обследование.

**Заключительные положения**

Арендатор несет расходы по оплате коммунальных платежей. Оплата за потребляемую силовую электроэнергию, освещение, холодную, горячую воду, канализацию производится Арендатором по действующим тарифам согласно показанием счетчиков (при наличии) или по предоставленному возмещений общеобразовательным учреждением расчету, который будет прилагаться с выставленным счетом.

Помещение и оборудование используются только для ведения процесса приготовления пищи для детей учреждения.

Арендатор обеспечивает наличие достаточного штата квалифицированных работников, имеющих медицинские книжки с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров, согласно действующим приказам и инструкциям по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

Арендатор обеспечивает наличие кухонного инвентаря, посуды, холодильника, морозильной камеры, приборов, санитарной и специальной одежды, моющих средств в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания, согласно номенклатуре (Сан ПиН 2.4.5.-2409-08).

Арендатор осуществляет входной контроль поступающих продуктов, их соответствия требованиям нормативной и технической документации, наличия сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, удостоверения качества), и транспортировку в исправной, чистой таре.

Гарантии качества поставляемых продуктов питания должны подтверждаться следующими документами:

- сертификат соответствия на поставляемый вид продуктов;

- качественное удостоверение на продукцию (на каждую партию продуктов питания);

- ветеринарное заключение на мясо, птицу, рыбу, яйцо;

- акт фитосанитарного контроля на импортную продукцию;

- документы по входному контролю продуктов питания.

Для исполнения условий Договора Заказчик передает Арендатору помещения пищеблока учреждения с тепловым и технологическим оборудованием. Передача помещения (кухни), оборудования, кухонной утвари осуществляется на основании Договора аренды (имущественного найма) на пользование на срок действия Договора.

Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Токейбекова А.Т. М.П.  
                          (указать Ф.И.О., должность)

Секретарь конкурсной комиссии: Серикбекова Айгуль Амантаевна

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

форма

**Заявка на участие в конкурсе**  
                       (для юридического лица)

Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                (наименование организатора конкурса)  
      От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                (полное наименование потенциального поставщика)

      1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе

|  |  |
| --- | --- |
| Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика |  |
| Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается |  |
| Ф.И.О. первого руководителя юридического лица |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                (полное наименование юридического лица)  
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                  (полное наименование конкурса)  
в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание  
услуги \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать необходимое)  
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными  
конкурсной документацией.  
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
              (полное наименование юридического лица)  
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных  
законодательством.  
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
              (полное наименование юридического лица)

подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и  
осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса  
и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей  
правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках  
оказываемой услуги \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  
                              (указать необходимое)  
а также иных ограничений, предусмотренных действующим  
законодательством Республики Казахстан.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
             (полное наименование юридического лица)  
принимает на себя полную ответственность за представление в данной  
заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких  
недостоверных сведений.  
      5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение дней.  
      6. В случае признания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                                (наименование юридического лица)  
победителем конкурса обязуемся внести обеспечение исполнения договора  
на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора.  
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного  
договора между нами.

      Дата  
      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.  
                           (указать Ф.И.О., должность)

Қосымша 3

Жалпы білім беретін ұйымда ыстық тағам қызметін орындаушылардың талғамы бойынша конкурстық құжаттаманың жиынтығы

**Конкурсқа қатысу өтінімі** (заңды тұлғалар үшін)

Кімге \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (конкурс ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (әлуетті орындаушының толық атауы)

1. Әлуетті орындаушының мәліметтерін, конкурска қатысуға таластыру

|  |  |
| --- | --- |
| Заңды, пошталық мекенжай және байланыс телефоны әлеуетті орындаушы |  |
| Заңды тұлғаларға банк реквизиті (БСК,БСН), толық атауы және банк мекен жайы немесе оның филиалы, нешінші қызмет көрсету заңды тұлғаға |  |
| Т.А.Ә. заңды тұлғаның бірінші бастығы |  |

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(заңды тұлғаның толық атауы)

осы өтінім арқылы көңілін конкурсқа қатысуға қабылдауын білдіреді \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (конкурстың толық атауы)

әлеуетті орындаушының сапасы және келісім жасау қызмет көрсетуі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қажеттілікті көрсету)

талаптарға сәкес және шарттармен, конкурстық құжаттамалар көзделген.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (заңды тұлғаның толық атауы)

заңнамамен көзделген, бұзушылықтың болмағандығын растайтын осы өтінім.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (заңды тұлғаның толық атауы)

Конкурстық құжаттамамен ол таныстырылып растайды, жауапкершілікте хабардар туралы конкурс үшін дерексіз ақпардыңконкурс комиссиясын ұйымдастырушы туралы өзінің құқықтық қабілеті, біліктілік, сапасына қарамастан мінездемелерге қызмет көрсету, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (қажеттілікті көрсету)

Қазақстан Республикасы заңнамасы қолданыста қарастырылған,өзге де шектеулермен.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (заңды тұлғаның толық атауы)

Дерексіз ақпардар мынадай құжаттамалар оған қабылдайды өзіне толық жауапкершілікті осы қонкурсқа қатысу өтінімінен.

1. Нағыз конкурстық өтінім жарамдылық күндердің ішінде \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Егер де мойындаушы (заңды тұлғаның толық атауы) конкурс жеңімпазбен келісім шарт орындаушының қамсыздандыруын сомаға енуін келісім шарт жасаушы жалпы сомадан үш пайыз міндеттейді.
3. Өзара міндетті түрде конкурсқа қатысу өтінім рөлін орындайды.

Куні

Басшының қолы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МО

(көрсету Т.А.Ә., лауазымы)

Қосымша 4

Жалпы білім беретін ұйымда ыстық тағам қызметін орындаушылардың талғамы бойынша конкурстық құжаттаманың жиынтығы

**Конкурсқа қатысу өтінімі** (жеке тұлғалар үшін)

Кімге \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (конкурс ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (әлуетті орындаушының толық атауы)

1. Әлуетті орындаушының мәліметтерін, конкурска қатысуға таласушы (әлуетті орындаушы)

|  |  |
| --- | --- |
| Т.А.Ә. заңды тұлғаның - әлуетті орындаушының, жеке куәлік құжаттарымен үйлесімділігі |  |
| Құжат мәліметі, заңды тұлға әлуетті орындаушының жеке куәлік құжаттарымен (№, берген мекеме) |  |
| Заңды тұлға әлуетті орындаушының жазылу мекен-жайы |  |
| Әлуетті орындаушының нақты тұрғылықты мекен- жайы |  |
| Куәлікті тіркеу туралы нөмірі, патент оқу құқығын беруші құжатқа немесе басқа, конкурсқа сәйкес пән, Қазақстан Республикасы заңнамасы мен кәсіпкерлік қызметі |  |
| Заңды тұлғаларға банк реквизиті (ЖСН, БСК,ЖСК), толық атауы және банк мекен жайы немесе оның филиалы, нешінші қызмет көрсету заңды тұлғаға |  |
| Пошталық мекенжай және байланыс телефоны заңды тұлға -әлеуетті орындаушың |  |

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Заңды тұлғаның Т.А.Ә. көрсетілуі)

Қазіргі өтінімді көрсету келісімін қабылдау конкурсқа қатысу (конкурстың толық атауы) әлуетті орындаушының сапасын көрсету келісімін жүзеге асыру қызметін көрсету\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(қажеттілікті көрсету)

талаптарға сәкес және шарттармен, конкурстық құжаттамалар көзделген.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(әлуетті орындаушының атауы)

заңнамамен көзделген, бұзушылықтың болмағандығын шектеп растайтын осы өтінім.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(әлуетті орындаушының атауы)

Конкурстық құжаттамамен ол таныстырылып растайды, жауапкершілікте хабардар туралы конкурс үшін дерексіз ақпарды ұйымдастырушы туралы өзінің құқықтық қабілеті, біліктілік, сапасына қарамастан мінездемелерге қызмет көрсету, (қажеттілікті көрсету), Қазақстан Республикасы заңнамасы қолданыста қарастырылған,өзге де шектеулермен.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

Дерексіз ақпардар мынадай құжаттамалар оған қабылдайды өзіне толық жауапкершілікті осы қонкурсқа қатысу өтінімінен.

1. Нағыз конкурстық өтінім жарамдылық күндердің ішінде \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Егер де мойындаушы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(әлеуетті орындаушының атауы)

конкурс жеңімпазбен келісім шарт орындаушының қамсыздандыруын сомаға енуін келісім шарт жасаушы жалпы сомадан үш пайыз міндеттейді (конкурстық құжаттама көзделген келісім шарт болған орындаушы қамсыздандыруын енгізу көрсетілген)

1. Өзара міндетті түрде конкурсқа қатысу өтінім рөлін орындайды.

Куні

Басшының қолы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МО

(көрсету Т.А.Ә., лауазымы)

**Приложение 4            
к Типовой конкурсной         
документации по выбору поставщика  
услуги по организации питания    
обучающихся в организации среднего  
образования**

Форма

**Заявка на участие в конкурсе**  
                            (для физического лица)

Кому \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                     (наименование организатора конкурса)  
      От кого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                      (Ф.И.О. потенциального поставщика)

      1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. физического лица - потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность |  |
| Данные документа удостоверяющего личность физического лица потенциального поставщика (№, кем выдан) |  |
| Адрес прописки физического лица потенциального поставщика |  |
| Номер свидетельства о регистрации, патента либо иного документа дающего право на занятие, соответствующее предмету конкурса, предпринимательской деятельностью в соответствии с законодательством Республики Казахстан |  |
| Банковские реквизиты физического лица - потенциального поставщика (ИИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором обслуживается физическое лицо |  |
| Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика |  |

      2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
              (указывается Ф.И.О. физического лица)  
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе  
(указать полное наименование конкурса) в качестве потенциального  
поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (указать необходимое)  
в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.  
      3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
              (наименование потенциального поставщика)  
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений,  
предусмотренных законодательством.  
      4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
              (наименование потенциального поставщика)  
      подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и  
осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса  
недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации,  
качественных и иных характеристиках оказываемых услуг (указать  
необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим  
законодательством Республики Казахстан.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
             (наименование потенциального поставщика)  
принимает на себя полную ответственность за представление в данной  
заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких  
недостоверных сведений.  
      5.Настоящая конкурсная заявка действует в течение\_\_\_\_ дней.  
      6. В случае признания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                          (наименование потенциального поставщика)  
победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора  
на сумму, составляющую три процента от общей суммы договора  
(указывается, если внесение обеспечения исполнения договора было  
предусмотрено в конкурсной документации).  
      7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного  
договора между нами.

      Дата

      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.  
                          (указать Ф.И.О., должность)

**Приложение 5            
к Типовой конкурсной         
документации по выбору поставщика  
услуги по организации питания    
обучающихся в организации среднего  
образования**

форма

**Сведения**  
**о квалификации работников**  
                  (заполняется потенциальным поставщиком)

      1. Наименование потенциального поставщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
      2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в  
организациях среднего образования у потенциального поставщика\_\_\_\_\_\_\_\_  
(*указать наименование, Ф.И.О. потенциального поставщика*) имеются  
необходимый штат работников.  
      Общее количество составляет \_\_\_ работников, в том числе \_\_  
повара (ов), \_\_ технолога (ов), \_\_ диетолога (ов) с приложением копий  
подтверждающих документов:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. работника | Образование и специальность (№ диплома, свидетельства об окончании учебного заведения) | Выполняемая работа | Стаж работы по специальности | Сведения о курсах повышения квалификации | Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |

      3. Объем аналогичных, закупаемым на конкурсе услуг, оказанных  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
        (указать наименование потенциального поставщика)  
в течение последних пяти лет с приложением копий, подтверждающих  
документов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименования оказанных услуг | Наименования заказчиков | Место, год оказания услуг |
|  |  |  |

      4. Для оказания услуги у \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
                             (наименование потенциального поставщика)  
имеется автотранспорт (при наличии), необходимый для предоставления  
услуги с приложением копии подтверждающих документов на автотранспорт  
и водителя, допущенного к работе с отметкой о допуске:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид транспорта | Марка транспортного средства | Собственное, арендованное (у кого) | Сведения о допуске водителя (копии медицинских книжек с отметкой о допуске) | Санитарно- эпидемиологическое заключение на автотранспорт с отметкой о допуске |
|  |  |  |  |  |

      5. Сведения о доступе к финансовым ресурсам (денежные средства:  
собственные, кредитные и т.д.). Перечислить ниже  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
      6. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об  
имеющихся ресурсах для оказания услуги.   
      Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

      Дата

      Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.  
                           (указать Ф.И.О., должность)

**Приложение 6            
к Типовой конкурсной         
документации по выбору поставщика  
услуги по организации питания    
обучающихся в организации среднего  
образования**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Критерий | Баллы | | |
| 1. | Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса | По 1 баллу за каждый год, но не более 5 баллов | | |
| 2. | Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 3. | Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 4. | Квалификация повара (не более 10 баллов) | среднее специальное образование разряд 3  (1 балл) | среднее  специальное  образование разряд 4 (2 балла) | разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла) |
| 5. | Наличие технолога, диетолога (не более 4 баллов) | Отсутствуют (0 баллов) | Имеется только один из специалистов (1 балл) | Имеются (2 балла) |
| 6. | Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 7. | Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции | До. 10 наименований блюд (1 балл) | От 10 до 30 наименований блюд (2 балла) | От 30 до 50 наименований блюд (3 балла) |
| 8. | Условия доставки продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарно- эпидемиологическое заключение | Отсутствие транспорта (0 баллов) | Аренда транспорта (3 балла) | Наличие собственного транспорта (5 баллов) |
| 9. | Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла) | Отсутствует у одного из сотрудников (0 баллов) | Имеются документы у всех сотрудников  (1 балл) | |
| 10. | Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 2 баллов) | до 50% продуктов (1 балла) | От 50 до 100% продуктов (2 балла) | |
| 11. | Наличие собственного производства продуктов питания, кулинарной продукции (теплица, пекарня, садоводческое хозяйство, ферма и др.) (не более 1 балла) | Отсутствует (0 баллов) | Имеется (1 балл) | |
| 12. | Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла) | Не используются (0 баллов) | Используются (1 балл) | |
| 13. | Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов) | В требуемом объеме (1 балл) | Сверх требуемого объема (2 балла) | |
| 14. | Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов) | Не имеется (0 баллов) | Частично (1 балл) | Имеется в полном объеме (2 балла) |
| 15. | Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) | |
| 16. | Наличие плана производственного самоконтроля (не более 1 балла) | Нет (0 баллов) | Имеются (1 балл) | |

Критерии выбора поставщиков услуги

**Примечание:** в пунктах 4, 5 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пунктам 10 и 13 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, специальной одежды и дезинфицирующих средств, произведенных в предыдущем году.

      Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в размере одного процента от суммы, выделенной на конкурс для обеспечения бесплатным питанием обучающихся организаций среднего образования за счет бюджетных средств в форме:  
      1) гарантийного денежного взноса денег, размещенного на следующем банковском счете организатора конкурса (Заказчика) **100300 «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі , Карагандинская обл., г.Балхаш ул. Бокейханова 17, БИН 970540001839, ИИК KZ370705034647346001, БИК KKMFKZ2A в ГУ Комитет Казначейства МФ РК г.Астана**

**Конкурс по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации «Балқаш қаласының білім бөлімі» мемлекеттік мекемесінің «Балқаш қаласы жалпы білім беретін №8 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі**