

Договор №1
об оказании услуги по организации питания обучающихся
в организациях среднего образования

г. Караганда

«09» января 2019 г.

Коммунальное государственное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №4" акимата города Караганды государственного учреждения "Отдел образования города Караганды", именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице директора Кулбулатовой Каламкас Сабыровны, действующего на основании Устава №37/16 от 31.08.2016г., с одной стороны и ИП «Мусаинова Т.А.», именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице индивидуального предпринимателя Мусаиновой Тендык Аитуловны, действующего на основании свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя Серия ИП Серия 3019 №0004190 от 03.12.2007г., с другой стороны, на основании пункте 47 Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования» и протокол №6 от 09 января 2019 года заключили настоящий Договор об оказании услуги по организации питания обучающихся в организации образования (далее - Договор) и пришли к соглашению о нижеследующем:

1. Поставщик обязуется оказать Заказчику услугу по организации питания обучающихся в организации образования, а Заказчик обязуется принять и оплатить следующий вид и объем услуг: **Услуги по обеспечению горячим питанием школьников 1-11 классов из малообеспеченных и многодетных семей из фонда всеобщего обязательного среднего образования.** Общая сумма договора составляет **1495065,00 тенге** без учета НДС (один миллион четыреста девяносто пять тысяч шестьдесят пять тенге 00 тиын).

Ориентировочно **41 детей**, цена горячего питания на одного ребенка **221,00 тенге** без учета НДС. Количество дней питания - **165 дней**.

КБК расходов 464003015163

Администратор программы 464- отдел образования района (города областного значения).

Бюджетная программа 003- Общеобразовательное обучение

Подпрограмма 015-за счет средств местного бюджета

Специфика 163- Затраты фонда всеобщего обязательного среднего образования.

Срок предоставления услуг: январь - декабрь 2019г.

Срок оплаты: февраль - декабрь 2019г.

1.1. Место исполнения услуг: г. Караганда, Орлова 101.

Поставщик не является плательщиком НДС.

2. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

- 1) «Непреодолимая сила (Форс-мажор)» – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;
- 2) «Услуга» – предоставление качественного и безопасного питания обучающимся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;
- 3) «Заказчик» – орган или организация среднего образования;
- 4) «Товар» – товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;
- 5) «Поставщик» – физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в

заключенном с ним договоре;

6) «Договор» – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;

7) «Цена Договора» – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

- 1) настоящий Договор;
- 2) перечень закупаемых услуг;
- 3) техническая спецификация;
- 4) техническое задание;
- 5) обеспечение исполнения Договора.

4. Поставщик в течение десяти рабочих дней со дня заключения Договора вносит обеспечение исполнения Договора в размере трех процентов от общей суммы договора. Поставщик вправе выбрать один из следующих видов обеспечения исполнения Договора:

- 1) гарантийный денежный взнос, который вносится на банковский счет Заказчика либо на счет, предусмотренный бюджетным законодательством Республики Казахстан для заказчиков, являющихся государственными органами и государственными учреждениями;
- 2) банковскую гарантию.

5. Не допускается совершение Поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права требования в целом либо в части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается не более двух раз по истечении срока действия договора при отсутствии нарушений со стороны поставщика.

При изменении количества питающихся составляется дополнительное соглашение к действующему договору.

Договор вступает в силу после его обязательной регистрации в территориальном подразделении центрального уполномоченного органа по исполнению бюджета.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации образования в количестве 41 детей в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты: перечисление.

8. Сроки выплат: февраль - декабрь 2019 года.

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: акт оказанных услуг.

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за оказанную услугу по организации питания отдельных категорий обучающихся в организации среднего образования производится по результатам

фактического выполнения услуги в форме и в сроки, указанные в пунктах 7, 8, 9 настоящего Договора.

12.Стоимость питания на одного обучающегося составляет 221,00 тенге без учета НДС.

13.Предоставление услуги осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14.Задержка выполнения услуги со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или других мер, предусмотренных законодательством.

15.В случае, если Поставщик не предоставляет услугу в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1 % от цены договора за каждый день просрочки.

16.За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или всю услугу в срок (и), предусмотренный Договором, или в течение периода продления этого Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору в том числе при несоответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных в период конкурса.

17.При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае, если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18.Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

19. В случае, если Поставщик становится неплатежеспособным или включается в Реестр недобросовестных поставщиков, Заказчик расторгает Договор в любое время, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В этом случае, расторжение осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если расторжение Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

20.Заказчик расторгает Договор в любое время в случае нецелесообразности его дальнейшего выполнения, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

21.Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

22.Заказчик и Поставщик прилагают все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

23.Если в течение 21 (двадцати одного) дня после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не разрешили спор по Договору, любая из сторон решает вопрос в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

24. Договор составляется на государственном и русском языке в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

25. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается в виде письма, телеграммы или факса с последующим предоставлением оригинала.

26. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении), в зависимости оттого, какая из этих дат наступит позднее.

27. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым законодательством Республики Казахстан.

28. Настоящим Договором предусматриваются иные штрафные санкции, согласованные Заказчиком и Поставщиком в установленном порядке, либо иные условия, не противоречащие законодательству Республики Казахстан.

29. Настоящий Договор вступает в силу после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан и после внесения Поставщиком обеспечения исполнения Договора и действует до 31.12.2019 г.

В случае отсутствия в организации образования обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания потенциальный поставщик услуги не вносит обеспечение исполнения договора в размере не менее трех процентов от общей суммы договора.

30. Настоящий Типовой договор регулирует правоотношения, возникающие между Заказчиком и Поставщиком в процессе осуществления Заказчиком услуги или приобретения товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования.

Внесение изменений в договор допускается в случаях:

1) улучшения меню заказчиком (увеличение рациона питания) и соответственно увеличения суммы договора по взаимному согласию сторон при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой для выбора поставщика;

2) изменения количества обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания.

Другие вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса.

31. Юридические адреса и реквизиты Сторон:

Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
акимата города Караганды государственного
учреждения «Отдел образования города
Караганды»
100004, г. Караганда, ул. Орлова 101.
тел.: 8/7212/ 32-07-18, 44-05-45
БИН 950640001204
ИИК KZ63070103KSN3004000
РГУ «Комитет Казначейства МФ РК»
БИК KCMFKZ2A

Директор

Кулбулатова К.С.

М.П.

Поставщик

ИП Мусаинова Т.А.
100029, г. Караганда, ул. Восток-1,
дом 16, кв 1.
тел.: 8/7212/ 30-62-43
сот: 87009841488
ИИН 570306401694
ИИК KZ916010191000076002
БИК HSBKZZKX
АО «Народный Банк Казахстана»

Индивидуальный
предприниматель

Мусаинова Т.А.

М.П.

Перечень закупаемых услуг

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество обучающихся в организациях среднего 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 без учета НДС
1	2	3	4	5	6	7
1	КГУ "Средняя общеобразовательная школа №4" акимата города Караганды ГУ "Отдел образования города Караганды"	310	41	Январь-Декабрь 2019 года	г. Караганда, ул. Орлова, 101	1495065,00

Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №4» акимата города Караганды государственного учреждения «Отдел образования города Караганды»
100004, г. Караганда, ул. Орлова 101.
тел.: 8/7212/ 32-07-18, 44-05-45
БИН 950640001204
ИИК KZ63070103KSN3004000
БИК KKMFKZ2A
РГУ «Комитет Казначейства МФ РК»

Поставщик

ИП Мусаинова Т.А.
100029, г. Караганда, ул. Восток-1, дом 16, кв 1.
тел.: 8/7212/ 30-62-43
сот: 87009841488
ИИН 570306401694
ИИК KZ916010191000076002
БИК HSBKKZKX
АО «Народный Банк Казахстана»



**Техническая спецификация
об оказании услуги по организации питания обучающихся
в организациях среднего образования**

Услуги по обеспечению горячим питанием школьников 1-11 классов из малообеспеченных и многодетных семей в школах должна быть организована согласно санитарным правилам и нормам Приказ МЗ РК от 16 августа 2017 года № 611 «Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года №15681.

1. Задачами организации питания являются:
обеспечение обучающихся рациональным питанием;
гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
соблюдение Приказ МЗ РК от 16 августа 2017 года № 611 «Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года №15681.
2. Организация питания обучающихся в организациях среднего образования осуществляется поставщиками услуги, являющимися юридическими или физическими лицами, специализирующимися на оказании услуг общественного питания.
3. Поставщик услуги в процессе оказания услуги по организации питания обучающихся выполняет техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования.
4. Режим питания обучающихся утверждается руководителем организации среднего образования. Время работы столовой завершается не позднее, чем за час до окончания учебного процесса.
5. Ответственный за питание в организации среднего образования обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.
6. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в течение всего времени работы столовой и (или) буфета и завершается не позднее, чем за час до окончания учебного процесса.
7. Приобретение продуктов питания осуществляется в соответствии с рационом питания обучающихся и с учетом сроков их хранения (годности).
8. Руководитель организации среднего образования в соответствии с перспективным меню ежедневно утверждает меню на предстоящий день и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.
9. Ежедневное меню составляется поставщиком услуги с указанием даты, наименований отдельных приемов пищи, перечня блюд и кулинарных изделий, сведений об объеме порций готовых блюд в зависимости от возраста и других сведений.
10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню.
11. Медицинский работник медицинского пункта организации образования следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров.
12. Повар ежедневно в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения осуществляет отбор суточных проб готовых блюд.
13. На объектах проводятся лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с **приложением 1** к настоящим Санитарным правилам.

14. К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

15. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

16. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

17. Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

18. Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в **приложении 7** к настоящим Санитарным правилам.

19. Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с **приложением 8** к настоящим Санитарным правилам.

20. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

21. Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

22. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

23. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 **приложения 9** к настоящим Санитарным правилам.

24. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

25. Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

26. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

27. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

28. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Иметь в наличии не менее 2-х (двух) холодильников с термометрами; мясорубку. Соблюдать товарное соседство при хранении продуктов в холодильниках (отдельно молочная, отдельно мясная продукции);

29. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:
простокваши, творога, кефира;
фаршированных блинчиков;
макарон по-флотский;
зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
кондитерских изделий с кремом;
кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
морсов, квасов;
жареных во фритюре изделий;
яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом; окрошки; грибов;
пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

не пастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
яиц и мяса водоплавающих птиц;
молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

не йодированной соли и необогащенной (нератифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

30. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

31. Здания объектов оборудуются системами вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусматривается вентиляция на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, устанавливаются вытяжные зонты. В варочном цеху иметь вытяжную систему в рабочем состоянии;

32. Работники пищеблока, технический персонал обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь). Работники объектов соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

33. Работники столовой объекта образования перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее. Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

34. Обеспечить установку электротитанов с подводом горячей воды к ванне, мойкам для мытья и кухонной столовой посуды;

35. Иметь столовую посуду в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

36. Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в РК в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

37. Иметь промаркированный уборочный инвентарь в количестве, установленном санитарными нормами и правилами;

38. Не допускать при раздаче пищи касаний руками; Перекладывать вторые блюда и гарниры только лопаткой, ложкой, вилок;

39. Принимать на работу и допускать к работе персонал пищеблока, обязательно прошедший курс санитарного минимума и медицинское обследование. Принимать на должность повара лиц, имеющих соответствующее образование.

40. Обеспечить соблюдение персоналом личной гигиены и установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм; Обеспечить своевременное прохождение персоналом медицинского обследования;

41. Исполнять предписания (иные акты) государственных правоохранительных и контролирующих органов в течение 1 (одного) дня с момента получения акта или в сроки, указанные в актах государственных органов;

42. Самостоятельно и за свой счет устранять нарушения условий договора, технической спецификации и требований нормативных правовых актов (правовых актов) РК в течение 1 (одного) дня с момента их выявления Заказчиком (представителем Заказчика) и (или) государственными правоохранительными и контролирующими органами;

43. Соблюдать Правила пожарной безопасности;

44. Оплачивать коммунальные услуги за пользование холодной водой, тепловой энергией, электроэнергией, сточные воды, вывоз ТБО. За тепловую энергию и химически очищенную воду оплату производить согласно площади указанной в договоре найма

45. Поставщик обязан организовать питание воспитанников дошкольного мини-центра, если таковой имеется при школе, с заключением договора (соглашения).

46. Производить текущий ремонт помещения и оборудования за счет арендатора.

47. Предоставить разрешение СЭС на организацию питания;

48. Организация питания учащихся в период летнего отдыха в пришкольных лагерях, согласно заявок Заказчиков.

В случае уменьшения (увеличения) контингента учащихся в течение периода питания, возможно внесение изменений в заключенный договор путем уменьшения (увеличения) суммы.

Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
акимата города Караганды ГУ «Отдел
образования города Караганды»
100004, г. Караганда, ул. Орлова 101.
тел.: 8/7212/ 32-07-18, 44-05-45
БИН 950640001204
ИИК KZ63070103KSN3004000
РГУ «Комитет Казначейства МФ РК»
БИК KZKMFKZ2A

Директор

Кулбулатова К.С.

М.П.

Поставщик

ИП Мусаинова Т.А.
100029, г. Караганда, ул. Восток-1,
дом 16, кв 1.
тел.: 8/7212/ 30-62-43
сот: 87009841488
ИИН 570306401694
ИИК KZ916010191000076002
БИК HSBKZKZKX
АО «Народный Банк Казахстана»

Индивидуальный
предприниматель
М.П.

Мусаинова Т.А.

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору
поставщика услуги по организации питания
обучающихся в организациях среднего образования**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в КГУ "Средняя общеобразовательная школа №4" акимата города Караганды ГУ "Отдел образования города Караганды"

Питание предоставляется **310** обучающимся, в том числе **41** обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму **1495065,00 тенге без учета НДС** (один миллион четыреста девяносто пять тысяч шестьдесят пять тенге 00 тиын).

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КГУ "Средняя общеобразовательная школа №4" акимата города Караганды ГУ "Отдел образования города Караганды" являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в г. Караганда, район имени Казыбек би, ул. Орлова 101, в столовой.

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 ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет КГУ "Средняя общеобразовательная школа №4" акимата города Караганды ГУ "Отдел образования города Караганды" используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Горячее питание, обучающимся для первой и второй смены предоставляется согласно установленному режиму питания обучающихся, таблицы утвержденному директором Кулбулатова К.С.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с **08.00** до **17.00** часов в столовой

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору Кулбулатовой К.С., сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

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.

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

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 (перечислить журналы бракеражей пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие).

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.

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан.

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

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

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

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

Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.

Заказчик

КГУ «Средняя общеобразовательная школа №4»
акимата города Караганды государственного
учреждения «Отдел образования города
Караганды»
100004, г. Караганда, ул. Орлова 101.
тел.: 8/7212/ 32-07-18, 44-05-45
БИН 950640001204
ИИК KZ63070103KSN3004000
РГУ «Комитет Казначейства МФ РК»
БИК KKMFKZ2A



Директор

Кулбулатова К.С

Поставщик

ИП Мусаинова Т.А.
100029, г. Караганда, ул. Восток-1,
дом 16, кв 1.
тел.: 8/7212/ 30-62-43
сот: 87009841488
ИИН 570306401694
ИИК KZ916010191000076002
БИК HSBKKZKX
АО «Народный Банк Казахстана»



Индивидуальный
предприниматель

Мусаинова Т.А.