

Қызмет берушіні таңдау өлшемшарттары

№	Өлшемшарттар	Балдар		
1	Қызмет нарығында жұмыс тәжірибесі (10 балдан артық емес)	Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесі - әр жылға 0,5 балдан	Білім беру ұйымдарының білім алушылары мен тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесі - әр жылға 1 балдан	
2.	Экологиялық менеджмент жүйесін қанағаттандыратын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын сәйкестік сертификатының бар болуы	Жоқ (0 балл)	Бар (1 балл)	
3.	Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын менеджмент сапасы жүйесі сертификатының бар болуы	Жоқ (0 балл)	Бар (1 балл)	
4.	Аспазшылардың біліктілігі (10 балдан аспайды)	Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 3 разряд (1 балл)	Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 4 разряд (2 балл)	Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 5 разряд және (немесе) жоғары білім (3 балл)
5.	Технологтың (қоғамдық тамақтану саласында), диетологтың болуы (2 балдан аспайды)	Жоқ (0 балл)	Бір маман ғана бар (1 балл)	Бар (2 балл)
6.	Технолог біліктілігі бар	Жоқ	Бар	

	өндіріс меңгерушісінің болуы (қоғамдық тамақтану саласында), (1 балдан аспайды)	(0 балл)	(1 балл)	
7.	Конкурс ұйымдастырушысының техникалық тапсырмаға тіркеген перспективтік ас мәзіріне Санитариялық қағидаларға сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесінің болуы	10-нан кем ас атауы (1 балл)	10-нан 30-ға дейін ас атауы (2 балл)	30-дан 50-ге дейін ас атауы (3 балл)
8.	100% қызметкерде жұмысқа рұқсаты бар болуы (1 балдан аспайды)	Бір қызметкерде жоқ (0 балл)	Барлық қызметкерде бар (1 балл)	
9.	Отандық өндірушілерден сатып алынатын тамақ өнімдерінің көлемі (3 балдан аспайды)	85-тен 90 %-ға өнімдер (2 балл)	90-нан 100%-ға дейін өнімдер (3 балл)	
10.	Мектептік тамақтандыруды ұйымдастыру барысында пайдаланылатын тамақ өнімдерінің жеке өндірісінің бар болуы (шаруа немесе фермерлік қожалығы, жылыжай және басқалары) (2 балдан аспайды)	Жоқ (0 балл)	Бар (2 балл)	
11.	Тамақты дайындаудың технологиялық картасының болуы (1 балдан аспайды)	Қолданылмайды (0 балл)	Қолданылады (1 балл)	
12.	Ұсынылатын қызметтің тиісті сапасын қамтамасыз ететін тағамдарды дайындау кезінде жеке қуат үнемдеуші жабдықтарды пайдалану (2 балдан	Жоқ (0 балл)	Ішінара (1 балл)	Толық көлемде бар (2 балл)

	аспайды)		
13.	Тамақтандыруды ұйымдастыру мәселесі бойынша аспазшылардың біліктілігін көтеру туралы сертификаттың болуы (1 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (1 балл)
14.	Өндірістік бақылау жоспарының болуы (1 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (1 балл)
15.	Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсеткен білім беру ұйымдары ата-аналар комитеті төрағаларының қолы, мектептер директорларының қолы қойылған және мөрімен бекітілген көрсетілетін қызмет берушіге ата-аналар тарапынан берілген сипаттамалардың болуы (3 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (әр сипаттамаға 1 балдан, бірақ 3 балдан аспайды)
16.	Әлеуетті өнім берушілердің конкурс өткізілетін тиісті облыстардың, республикалық маңызы бар қаланың аумағында, астанада тіркелуінің бар болуы	Жок (0 балл)	Тіркелген (3 балл)

Ескертпе: 1-тармақ бойынша білім беру ұйымдарының білім алушылары мен тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесінің бар болуы бұған дейін жасасқан шарттармен расталады, 4-тармақта әр маманға балдар қойылады, 10-тармақ бойынша балдарды қою үшін алдағы жылы өндірілген азық-түлікті алуға жасасқан шарттар туралы мәліметтер қолданылады, 14-тармақ бойынша жабдықтарға құқық белгілеуші құжаттарды ұсыну қажет (жабдық паспорты, төлем құжаттары және басқасы)

Критерии выбора поставщика услуги

№	Критерии	Баллы		
1.	Опыт работы на рынке услуги (не более 10 баллов)	Опыт работы по организации общественного питания – 0,6 баллов за каждый год	Опыт работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования – 1 балл за каждый год	
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 (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 3 (1 балл)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 4 (2 балла)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла)
5.	Наличие технолога (в области общественного питания), диетолога (не более 2 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	Имеется только один из специалистов (1 балл)	Имеются (2 балла)
6.	Наличие заведующего	Отсутствует (0)	Имеется (1 балл)	

	производством, имеющего квалификацию технолога (в области общественного питания) (не более 1 балла)	баллов)		
7.	Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции согласно Санитарным правилам, в том числе соответствующего перспективному меню, приложенному организатором конкурса к техническому заданию	До 10 наименований блюд (1 балл)	От 10 до 30 наименований блюд (2 балла)	От 30 до 50 наименований блюд (3 балла)
8.	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)	
9.	Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов)	от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	от 90 до 100 % продуктов (3 балла)	
10.	Наличие собственного производства продуктов питания, используемых при организации школьного питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) (не более 2 баллов)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (2 балла)	
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	Не используются (0 баллов)	Используются (1 балл)	
12.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	Не имеется (0 баллов)	Частично (1 балл)	Имеется в полном объеме (2 балла)
13.	Наличие сертификатов о повышении квалификации	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	

	поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)		
14.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)
15.	Наличие характеристики на поставщика услуги со стороны родителей за подписью председателей родительского комитета организаций образования, подписью и печатью директоров школ в которых потенциальный поставщик оказывал услугу по организации питания (не более 3 баллов)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов)
16	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы, где проводится конкурс	Отсутствует (0 баллов)	Зарегистрирован (3 балла)

Примечание: по пункту 1 наличие опыта работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования подтверждается ранее заключенными договорами, в пункте 4 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пункту 10 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, произведенных в предыдущем году, по пункту 14 необходимо представить правоустанавливающие документы на оборудование (паспорт оборудования, платежные документы и другие).