

**Протокол
об итогах конкурса
по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в КГУ
«Профильная школа-гимназия полиязычного обучения № 3 им. М. Габдуллина»
акимата города Кокшетау**

г. Кокшетау

23 января 2017г.
15 часов 00 мин.

1. Конкурсная комиссия в составе:
Балташева А.К. – директор, председатель конкурсной комиссии.
Есимсеитова Д.А. - заместитель директора по фонду всеобуча, заместитель председателя конкурсной комиссии.
Назарова С.Ж. – консультант по вопросам гигиены ГУ «Отдел образования г. Кокшетау», член конкурсной комиссии;
Туребекова М.К. – председатель родительского комитета, член конкурсной комиссии;
Заместитель директора по иностранному языку – Шапенова Г.К., член комиссии;
Жусупова К.К. – главный бухгалтер школы-гимназии, член конкурсной комиссии;
Мед.работник школы-гимназии – Шайлятова А.К., член конкурсной комиссии;
рассмотрела заявки на участие в конкурсе выбора поставщиков услуг по организации питания обучающихся в КГУ «Профильная школа-гимназия полиязычного обучения № 3 им. М. Габдуллина» акимата города Кокшетау.

2. Следующие конкурсные заявки потенциальных поставщиков на участие в конкурсе были допущены:

- 1) ИП «Беркимбаева К.М.»
- 2) ИП «Бекеева М.Р.»

3. Конкурсная комиссия по результатам рассмотрения в соответствии с критериями путем открытого голосования

РЕШИЛА:

1) признать победителем конкурса
ИП «Беркимбаева К.М.» г. Кокшетау, ул. Потанина 27А, кв. 22 ИИН 550201450168;
Потенциальный поставщик представил заявку в соответствии с требованиями конкурсной документации и отвечающую требованиям настоящих Правил, сумма 40 баллов в соответствии с Приложением 7 составляет 40 баллов, что является наивысшим в соответствии с предъявляемыми критериями.

2) признать конкурс состоявшимся.

3) организатору конкурса КГУ «Профильная школа-гимназия полиязычного обучения № 3 им. М. Габдуллина» акимата города Кокшетау в срок до 25 января 2017 года заключить договор об оказании услуги по организации питания обучающихся в организации среднего образования с ИП «Беркимбаева К.М.»

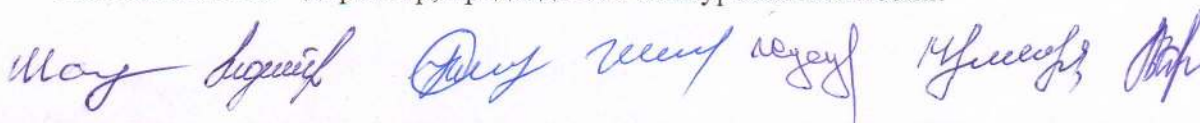
4) организатору конкурса КГУ «Профильная школа-гимназия полиязычного обучения № 3 им. М. Габдуллина» акимата города Кокшетау разместить текст данного протокола об итогах конкурса на интернет-ресурсе

<http://sc0003.kokshetau.akmoedu.kz>

За данное решение проголосовали:

За – 7 голосов

Балташева А.К. – директор, председатель конкурсной комиссии.



Есимсеитова Д.А. - заместитель директора по фонду всеобуча, заместитель председателя конкурсной комиссии.

Назарова С.Ж. – консультант по вопросам гигиены ГУ «Отдел образования г. Кокшетау», член конкурсной комиссии;

Туребекова М.К. – председатель родительского комитета, член конкурсной комиссии;


Заместитель директора по иностранному языку – Шапенова Г.К., член комиссии;

Жусупова К.К. – главный бухгалтер школы-гимназии, член конкурсной комиссии;

Мед.работник школы-гимназии – Шайлятова А.К., член конкурсной комиссии;.

Против – 0 голосов

Председатель конкурсной комиссии:

Балташева А.К. 

Зам. председателя конкурсной комиссии:

Есимсеитова Д.А. 

Члены конкурсной комиссии:

Назарова С.Ж. 

Туребекова М.К. 

Шапенова Г.К. 

Жусупова К.К. 

Шайлятова А.К. 

Секретарь конкурсной комиссии:

Ризина Г.К. 

№	Критерии	Баллы	
		ИП «Беркимбаева К.М.»	ИП «Бекеева М.Р.»
1.	Опыт работы на рынке услуги, являющейся предметом конкурса	10	6
2.	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания	0	1
3.	Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания	0	1
4.	Квалификация повара (не более 10 баллов).	10	10
5.	Наличие технолога (по специальности «Технология общественного питания»), диетолога (не более 2 баллов)	2	2
6.	Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога по специальности «Технология общественного питания» (не более 1 балла)	0	1
7.	Наличие ассортиментного перечня выпускаемой продукции	3	0
8.	Условия доставки продуктов питания автотранспортом (не более 3 баллов)	2	2
9.	Наличие документов о допуске к работе у 100% персонала (не более 1 балла)	1	0
10.	Объем продуктов питания, приобретаемых у отечественных производителей (не более 3 баллов)	3	3
11.	Наличие собственного производства продуктов питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица, садоводческое хозяйство и другие) (не более 2 балла)	0	0
12.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	1	1
13.	Наличие специальной одежды для персонала и дезинфицирующих средств (не более 2 баллов)	1	1
14.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, производственного инвентаря, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	0	0
15.	Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)	0	1
16.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	1	0

Итого - 100 баллов

17.	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)	3	3
18	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, где проводится конкурс	3	3
	ИТОГО	40	35


 мин- Опер шаг референс референс