Конкурстық құжаттама жобасын алдын ала талқылау хаттамасы
№18920735

Конкурстың № 17945253-1
Конкурстың атауы "Атырау облысы Білім беру басқармасы" мемлекеттік мекемесі үшін мемлекеттік сатып алу
Конкурстық құжаттама жобасына ескертулерді, сондай-ақ конкурстық құжаттама ережелерін түсіндіру туралы сұрау салуларды қабылдау мерзімі бастап 2026-11-11 16:03:56 дейін 2026-11-13 16:03:56
Ұйымдастырушының атауы "Атырау облысы Мемлекеттік сатып алу және коммуналдық меншік басқармасы" мемлекеттік мекемесі

Конкурстық құжаттама жобасына ескерту(лер), сондай-ақ конкурстық құжаттама ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу(лар) мынадай шешім(дер) қабылданған өнім беруші(лер)ге жіберілген:

№	Әлеуетті өнім берушінің БСН (БСН)/ БСН/УНП	Өтініш тұрпаты (түсіндіру туралы ескерту, сұрау салу)	Түсіндіру туралы ескертуді, сұрау салуды жіберу күні мен уақыты	Өтініш мәтіні (ескерту, түсіндіру туралы сұрау)	Шешім қабылданды	Ауытқу себебі, түсіндіру мәтіні

1	860423401588	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	ЗАПРОСЫ 1. Просим указать технологическую взаимосвязь всех 41 товарной позиции. 2. Просим указать, почему они не могут закупаться отдельными лотами. 3. Просим пояснить связь терминала безопасности с профессиональным кухонным оборудованием. 4. Просим исключить терминал безопасности из данного лота. 5. Просим выделить терминал в отдельную закупку. 6. Просим исключить обязательный ИИ-чатбот. 7. Просим разрешить обычную информационную систему. 8. Просим исключить многошаговый диалог. 9. Просим исключить сохранение контекста. 10. Просим исключить обязательное автоматическое распознавание языка. 11. Просим исключить video_id. 12. Просим исключить патент на полезную модель. 13.	2026-11-12 20:07:58	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Состав из 41 товарной позиции сформирован для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Мебель обеспечивает размещение и обслуживание посетителей, технологическое оборудование — приготовление пищи, холодильная техника — хранение продуктов, а моечное оборудование — санитарную обработку посуды. 2. Единый комплект предусмотрен для обеспечения согласованной поставки и организации полноценной работы столовой. При этом возможность выделения самостоятельных предметов закупки оценивается с учетом фактической потребности учреждения и требований законодательства о государственных закупках. 3. Терминал безопасности предусмотрен для обучения действиям при ожогах, травмах, возгораниях, поражении электрическим током и иных чрезвычайных ситуациях, которые могут возникать при эксплуатации профессионального кухонного

			Просим пояснить, почему патент является критерием качества товара. 14. Просим исключить исключительные права на видеокурсы. 15. Просим исключить исключительные права на терминал. 16. Просим исключить исключительные права на чат-бот. 17. Просим разрешить неисключительную лицензию. 18. Просим исключить авторизационное письмо дилера. 19. Просим пояснить, почему дилер должен определять возможность участия в государственной закупке. 20. Просим пояснить, что произойдет, если дилер откажется выдавать письмо независимому поставщику. 21. Просим объяснить соответствие такого требования примечанию ТС о запрете квалификационных требований. 22. Просим разрешить терминал любого производителя. 23. Просим разрешить			оборудования. 4. Терминал безопасности рассматривается как дополнительное средство обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования. Его включение направлено на повышение уровня безопасности образовательной среды. 5. Терминал безопасности включен в состав комплексного оснащения объекта. Вопрос формирования отдельных лотов определяется заказчиком с учетом предмета закупки и требований законодательства Республики Казахстан. 6. ИИ-чатбот предусмотрен для интерактивного консультирования пользователей по вопросам безопасности, предоставления двуязычных ответов и использования специальной образовательной базы знаний. 7. Обычная информационная система может обеспечивать демонстрацию материалов, однако техническая спецификация предусматривает также интерактивное консультирование и доступ к средствам

			дефибриллятор любого производителя. 24. Просим разрешить аптечку любого производителя. 25. Просим разрешить огнетушитель любого производителя. 26. Просим разрешить фонарь любого производителя. 27. Просим исключить алюминий 6061-T6. 28. Просим исключить батарею 26650. 29. Просим исключить точные размеры фонаря. 30. Просим исключить точную массу фонаря. 31. Просим убрать торговое наименование «Альбуцид». 32. Просим привести аптечку к нормативному составу. 33. Просим исключить массы оборудования с дробными значениями. 34. Просим исключить массу производственного стола 23,3 кг. 35. Просим исключить массу стеллажа 21,4 кг. 36. Просим исключить массу кипятильника 9,3 кг.			экстренного реагирования. 8. Многошаговый диалог предусмотрен для последовательного рассмотрения вопросов пользователя и уточнения информации в рамках одной темы безопасности. 9. Сохранение контекста диалога обеспечивает возможность учитывать предыдущие обращения пользователя и предоставлять логически связанные ответы на последующие вопросы. 10. Автоматическое определение языка обращения предусмотрено для удобства использования терминала обучающимися и сотрудниками на русском и казахском языках. 11. Идентификатор video_id предусмотрен для установления связи между тематическими вопросами и соответствующими видеоматериалами в образовательной базе данных. 12. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану определенного технического решения. Требование такого документа может применяться только при наличии

			/> 37. Просим исключить массу весов 4,1 кг. 38. Просим исключить массу холодильного шкафа 112 кг. 39. Просим исключить массу мясорубки 18 кг. 40. Просим исключить массу овощерезки 21,4 кг. 41. Просим установить диапазоны габаритов. 42. Просим допустить отклонение размеров не менее ±10%. 43. Просим предоставить план помещения, если точные размеры оборудования обусловлены площадью. 44. Просим указать места установки каждого крупного оборудования. 45. Просим указать точки подключения 220 В. 46. Просим указать точки подключения 380 В. 47. Просим указать точки воды. 48. Просим указать точки канализации. 49. Просим указать точки вентиляции. 50. Просим увеличить срок			оснований, допускаемых законодательством Республики Казахстан о государственных закупках. 13. Патент не является самостоятельным критерием качества товара и не заменяет проверку функциональных и технических характеристик. Его правовое значение заключается в подтверждении охраны конкретного технического решения. 14. Законное использование видеокурсов может подтверждаться соответствующими документами правообладателя, включая лицензионные разрешения. Обязательное наличие исключительных прав непосредственно у поставщика требует отдельного правового основания. 15. Подтверждение законности использования терминала и входящих в его состав объектов интеллектуальной собственности необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. Само по себе приобретение готового изделия не означает передачи исключительных авторских прав.

			поставки минимум до 90 дней. 51. Просим рассмотреть срок 120 календарных дней. 52. Просим обеспечить возможность закупки товара после заключения договора, а не требовать фактического наличия комплекта заранее. 53. Просим прямо указать, что функциональный аналог не может быть отклонен только из-за отличия габаритов, массы, материала корпуса или внутренней конструкции.			/> 16. Законное использование программного обеспечения чатбота может подтверждаться лицензией или иным надлежащим разрешением. Подтверждение исключительных прав у участника не должно подменять установленные законом требования к поставляемому товару. 17. Неисключительная лицензия может предоставлять законное право использования программного обеспечения в пределах согласованных условий. Достаточность такого документа определяется содержанием предоставленных прав и применимым законодательством. 18. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции и законных оснований поставки. Его обязательность определяется действующими Правилами осуществления государственных закупок. 19. Дилер или дистрибьютор не определяет условия допуска к государственным закупкам самостоятельно. Требования к

						участникам устанавливаются конкурсной документацией в пределах, предусмотренных законодательством. 20. Отказ коммерческой организации в выдаче письма сам по себе не является подтверждением несоответствия товара. Правомерность обязательного требования такого документа должна оцениваться с учетом законодательства о конкуренции и государственных закупках. 21. Техническая спецификация не должна устанавливать квалификационные требования к потенциальному поставщику сверх предусмотренных законодательством. Документы, подтверждающие характеристики и законность поставки товара, должны запрашиваться только при наличии соответствующего правового основания. 22. Техническая спецификация не устанавливает обязательную торговую марку терминала безопасности. Изделия различных производителей могут предлагаться при соответствии

						предусмотренным техническим и функциональным требованиям. 23. Дефибриллятор может быть изготовлен различными производителями при условии соответствия установленным характеристикам и требованиям законодательства к обращению медицинских изделий. 24. Аптечка может комплектоваться продукцией различных изготовителей при условии соответствия установленному составу, срокам годности и применимым требованиям безопасности. 25. Огнетушитель различных производителей может быть предложен при соответствии установленным параметрам и требованиям пожарной безопасности. 26. Фонарь не привязан в технической спецификации к определенной торговой марке. Возможность поставки моделей различных производителей определяется их соответствием предусмотренным характеристикам. 27. Алюминиевый сплав 6061-T6 предусмотрен с учетом прочности,

						относительно небольшой массы и коррозионной стойкости корпуса фонаря. 28. Аккумулятор форм-фактора 26650 предусмотрен для обеспечения установленной емкости и автономности работы фонаря. 29. Ограничения размеров фонаря предусмотрены для удобного размещения в составе терминала безопасности, оперативного извлечения и переноски. 30. Масса фонаря не более 265 г предусмотрена с учетом компактности и удобства использования при чрезвычайных ситуациях. 31. В составе аптечки указаны глазные капли «Альбуцид». Поскольку данное обозначение связано с конкретным лекарственным средством, его применение в закупочной документации должно оцениваться с учетом требований законодательства к описанию медицинской продукции и недопущению необоснованных ограничений конкуренции. 32. Комплектация аптечки должна соответствовать

						установленным требованиям к медицинским средствам, их срокам годности, условиям хранения и назначению. Перечень, приведенный в технической спецификации, необходимо применять с учетом действующих нормативных требований. 33. Масса оборудования установлена как техническая характеристика, учитывающая условия размещения, транспортировки и обслуживания. Значения с дробной частью не являются требованием точного совпадения, если указаны в качестве предельных показателей. 34. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена как ограничение для установленной конструкции. Указанный показатель является максимально допустимым значением. 35. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Данное значение является верхним пределом. 36. Масса

						электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена с учетом его компактного размещения, монтажа и обслуживания. 37. Масса электронных весов не более 4,1 кг предусмотрена для удобного размещения оборудования на рабочей поверхности и перемещения при необходимости. 38. Масса холодильного шкафа не более 112 кг предусмотрена с учетом доставки, установки и размещения в помещении пищеблока. 39. Масса мясорубки не более 18 кг предусмотрена для удобства установки на рабочей поверхности и обслуживания оборудования. 40. Масса овощерезки не более 21,4 кг предусмотрена с учетом настольного размещения, транспортировки и санитарной обработки. 41. Габаритные размеры оборудования установлены с учетом необходимой площади рабочих поверхностей, вместимости и организации технологических зон. При оценке предложений применяются

						опубликованные минимальные и максимальные показатели. 42. Универсальное допустимое отклонение ±10% технической спецификацией не предусмотрено. Соответствие предлагаемых изделий определяется установленными пределами размеров и остальными техническими характеристиками. 43. План помещения в предоставленной технической спецификации не содержится. Установленные размеры оборудования определены заказчиком, однако подтвердить необходимость каждого ограничения ссылкой на конкретную площадь или планировку по данному документу невозможно. 44. В технической спецификации приведен перечень оборудования для столовой и пищеблока, но точные места установки каждой крупной позиции не указаны. Фактическое размещение должно учитывать технологические, санитарные и эксплуатационные условия помещения. 45. Точки подключения оборудования к

						электросети 220 В в представленной технической спецификации отдельно не обозначены. Подключение должно выполняться с учетом фактического состояния инженерных сетей и требований безопасности. 46. Техническая спецификация предусматривает оборудование с напряжением питания 380 В, однако точное расположение соответствующих точек подключения в документе не приведено. 47. Места подключения оборудования к водоснабжению в технической спецификации отдельно не обозначены. Их фактическое наличие и расположение необходимо учитывать при организации установки. 48. Техническая спецификация предусматривает моечное оборудование, требующее отвода сточных вод, но не содержит схемы расположения канализационных точек. 49. Вентиляционные зонты предусмотрены для удаления пара и загрязненного воздуха. При этом расположение и параметры

						существующих вентиляционных каналов в технической спецификации отдельно не приведены. 50. Срок поставки 60 календарных дней предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует закупку, транспортировку и предусмотренную установку оборудования. 51. Срок поставки определен условиями закупки и составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. Указанный период установлен исходя из потребности заказчика в своевременном оснащении объекта. 52. Техническая спецификация не устанавливает обязательного наличия всего комплекта оборудования на складе участника до заключения договора. Поставщик вправе организовать приобретение и комплектацию товаров после заключения договора с соблюдением установленного срока поставки. 53. Соответствие функциональных аналогов

						определяется всей совокупностью обязательных характеристик, включая габариты, массу, материалы и конструкцию, если такие параметры установлены технической спецификацией. Функциональная эквивалентность сама по себе не отменяет опубликованные технические требования.

2	180440041738	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	1. Требование об указании торговой марки, товарного знака, модели, типа, страны происхождения, производителя, места нахождения производителя и года изготовления для всех предлагаемых товаров должно применяться с учётом требований законодательства о государственных закупках и не должно создавать необоснованные ограничения для потенциальных поставщиков. 2. Требование о предоставлении технической спецификации на каждый комплектующий товар отдельно не конкретизирует перечень комплектующих, в отношении которых необходимо представить отдельную документацию, что может привести к неоднозначному толкованию требований. 3. По пункту 1 не установлены конкретные требования к толщине ЛДСП, классу эмиссии формальдегида и материалу кромки, что не позволяет однозначно определить качество и безопасность предлагаемого стола.	2026-11-13 14:47:29	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Требование об указании торговой марки, товарного знака, модели, типа, страны происхождения, производителя, его местонахождения и года изготовления предусмотрено для идентификации предлагаемой продукции и проверки ее соответствия установленным техническим характеристикам. Указанные сведения позволяют определить происхождение товара, его комплектацию и эксплуатационные характеристики. При рассмотрении предложений учитываются требования конкурсной документации и законодательства Республики Казахстан о государственных закупках. 2. Требование о предоставлении технической спецификации отдельно по каждому комплектующему товару предусмотрено для обеспечения прозрачности состава закупаемого комплекта и проверки соответствия самостоятельных товарных позиций. Под комплектующими товарами понимаются изделия и оборудование, входящие в состав

			/> 4. По пункту 2 требование к весу стула не менее 6 кг не имеет достаточного технического обоснования и может ограничивать участие производителей, предлагающих более лёгкие и функциональные модели. 5. По пункту 2 одновременно установлено требование о допустимом весе нагрузки не более 130 кг, хотя для мебели данный показатель должен определять минимальную допустимую нагрузку, что свидетельствует о некорректном установлении технического параметра. 6. По пункту 2 требование о высокой жаропрочности, низком дымообразовании и огнестойкости полипропилена не сопровождается указанием конкретных классов, методов испытаний или нормативных документов, подтверждающих соответствие данным характеристикам. 7. По пункту 3 не указаны количество, размеры и объём гастроёмкостей, входящих в комплект поставки, что			закупки и имеющие самостоятельное функциональное назначение. Конструктивные элементы, крепежные детали и принадлежности, входящие в заводскую комплектацию основного оборудования, рассматриваются в составе соответствующего изделия, если их отдельная поставка не предусмотрена технической спецификацией. 3. Требование к изготовлению стола из ЛДСП предусмотрено с учетом его функционального назначения, прочности, удобства эксплуатации и возможности санитарной обработки поверхностей. Материалы, применяемые при изготовлении мебели, должны соответствовать обязательным требованиям безопасности, включая применимые санитарно-гигиенические показатели. Отсутствие в технической спецификации отдельных числовых значений толщины ЛДСП и класса эмиссии формальдегида не освобождает изготовителя от соблюдения обязательных требований, установленных для

			не позволяет определить полный состав приобретаемого оборудования. 8. По пункту 4 не установлены полезный объём охлаждаемой витрины, количество и размеры гастроёмкостей, а также производительность холодильной системы, что затрудняет объективное сравнение предлагаемых товаров. 9. По пункту 5 не определены количество, размеры и вместимость гастроёмкостей, а также технические характеристики системы парового подогрева, что делает описание оборудования недостаточно конкретным. 10. По пункту 7 не указаны производительность вытяжного вентилятора, создаваемое давление и параметры подключения к вентиляционной системе, в связи с чем невозможно установить достаточность оборудования для эффективного удаления загрязнённого воздуха. 11. По пункту 8 установлено требование к массе изделия не более 23,3			соответствующей мебельной продукции. 4. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена с учетом необходимой устойчивости, конструктивной прочности и надежности изделия при интенсивной эксплуатации в столовой. Указанный показатель рассматривается в совокупности с характеристиками металлического каркаса, материалами сиденья и спинки, а также конструкцией опорных элементов. Основной целью является приобретение устойчивой, безопасной и долговечной мебели, соответствующей предусмотренным техническим требованиям. 5. Указанное в технической спецификации значение допустимой нагрузки не более 130 кг представляет собой установленный верхний предел соответствующего показателя. Данная характеристика рассматривается совместно с требованиями к прочности, устойчивости и безопасности конструкции стула. При этом формулировка «не более 130 кг» не

			кг без обоснования необходимости данного показателя, что может ограничивать конкуренцию между производителями аналогичного оборудования. 12. По пункту 9 не указаны размеры каждой моечной секции и их полезный объём, вследствие чего невозможно однозначно определить функциональные характеристики предлагаемой двухсекционной ванны. 13. По пункту 10 отсутствуют требования к высоте, внутреннему устройству, количеству полок и типу дверей шкафа, что не позволяет определить необходимые потребительские характеристики товара. 14. По пункту 11 установлено ограничение по массе стеллажа не более 21,4 кг без технического обоснования, при этом не определены размеры полок и расстояние между ними. 15. По пункту 12 требование к номинальной потребляемой мощности не менее 6550 Вт не сопровождается			устанавливает минимальную несущую способность изделия. Безопасность предлагаемого стула должна подтверждаться его техническими характеристиками и соответствием применимым требованиям к мебели. 6. Требования к жаропрочности, низкому дымообразованию и огнестойкости полипропилена предусмотрены с учетом необходимости обеспечения безопасной эксплуатации мебели в помещении столовой. Указанные свойства направлены на повышение устойчивости материала к температурным воздействиям и снижение рисков при возникновении возгорания. Применяемый материал должен соответствовать обязательным требованиям безопасности, относящимся к данному виду продукции. Соответствие подтверждается технической документацией изготовителя и документами, предусмотренными законодательством. 7. Гастроемкости предусмотрены в составе оборудования для обеспечения его

			обоснованием необходимости именно такого значения и может ограничивать предложение оборудования с иными техническими решениями. 16. По пункту 12 не указаны производительность посудомоечной машины, количество циклов мойки, расход воды и температурные параметры моечного и ополаскивающего циклов, что не позволяет объективно оценить эффективность оборудования. 17. По пункту 13 требование об изготовлении зонта исключительно из жаропрочной нержавеющей стали не содержит указания конкретной марки стали и подтверждающих документов, позволяющих установить соответствие материала заявленным характеристикам. 18. По пункту 14 установлено ограничение по массе изделия не более 12 кг без обоснования, что может необоснованно исключить из рассмотрения функционально равноценные предложения. 19. По пункту 15			функциональной готовности и выполнения технологических операций по размещению, хранению и подаче пищевой продукции. Их конструкция, материал и размеры должны обеспечивать совместимость с поставляемым оборудованием и соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. При приемке проверяется наличие предусмотренных комплектующих и возможность полноценной эксплуатации оборудования. Количество и размеры гастроемкостей, не указанные отдельно в технической спецификации, не могут использоваться как дополнительные обязательные показатели при оценке предложений. 8. Охлаждаемая витрина предназначена для размещения, демонстрации и кратковременного хранения пищевой продукции при температурном режиме от 0 до +5 °C. Предусмотренная система принудительной циркуляции охлажденного воздуха необходима для поддержания равномерного температурного

			не указаны объём рабочих камер, размеры противней, температурная точность и наличие независимой регулировки температуры каждой камеры, что не позволяет определить функциональные возможности жарочного шкафа. 20. По пункту 16 не определены размеры каждой конфорки, наличие независимого управления зонами нагрева и тип подключения электроплиты, что делает техническое описание недостаточно полным. 21. По пункту 17 не установлены параметры рабочего давления, способ наполнения котла водой, наличие защиты от сухого включения и система регулирования температуры, что не позволяет полноценно оценить безопасность и функциональность оборудования. 22. По пункту 18 не указаны материал чаши, способ её нагрева, наличие защитных устройств и параметры опрокидывающего механизма, что создаёт неопределённость в отношении			режима внутри рабочей зоны. Конструкция витрины должна обеспечивать необходимую вместимость, удобство размещения гастроемкостей и безопасную эксплуатацию. Соответствие определяется установленными техническими характеристиками и эксплуатационной документацией изготовителя. 9. Оборудование с системой парового подогрева предназначено для поддержания необходимой температуры готовой пищевой продукции при ее раздаче. Наличие электрической конфорки диаметром не менее 180 мм предусмотрено для выполнения соответствующих технологических операций. Система парового подогрева должна обеспечивать стабильное поддержание температуры и безопасное размещение совместимых гастроемкостей. Конкретная заводская комплектация должна обеспечивать полноценную эксплуатацию оборудования согласно его назначению и установленным требованиям. 10. Вытяжной

			безопасности эксплуатации оборудования. 23. По пунктам 19 и 13 установлены различные требования к материалу изготовления вытяжных зонтов, однако не приведены критерии, позволяющие определить необходимую марку стали и её эксплуатационные характеристики. 24. По пункту 20 не определены количество и расположение внутренних полок, наличие автоматической системы размораживания и параметры теплоизоляции холодильного стола, что затрудняет оценку его функциональных возможностей. 25. По пункту 21 установлено требование к ширине электрокипятильника не более 190 мм при объёме резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч, что требует технического обоснования совместимости указанных параметров. 26. По пункту 22 не установлены выходная мощность микроволновой печи, количество			зонт предусмотрен для удаления тепла, пара, запахов и других выделений, возникающих в процессе приготовления пищи. Наличие встроенного вентилятора направлено на обеспечение организованного удаления загрязненного воздуха из рабочей зоны. Фактические показатели производительности, давления и подключения определяются техническими характеристиками предлагаемого оборудования и должны обеспечивать его безопасную эксплуатацию. Установка должна осуществляться с учетом особенностей технологического оборудования и вентиляционной системы помещения. 11. Требование к массе производственного стола не более 23,3 кг установлено с учетом удобства размещения, перемещения и эксплуатации оборудования в условиях столовой. Ограничение массы предусмотрено для рационального использования рабочего пространства без избыточного утяжеления конструкции. При

			режимов работы и наличие автоматических программ, что не позволяет определить фактическую производительность оборудования. 27. По пункту 23 не указаны класс точности весов, допустимая погрешность измерений и наличие свидетельства о поверке, что имеет существенное значение для оборудования, используемого при порционировании продуктов питания. 28. По пункту 24 не указаны точные внутренние размеры моечных секций и параметры сварных соединений, а также отсутствуют требования к толщине металла, что не позволяет объективно оценить прочность и долговечность конструкции. 29. По пункту 25 не определены количество и расположение внутренних полок, наличие системы автоматического размораживания и параметры теплоизоляции холодильного шкафа, что не позволяет установить полное соответствие предлагаемого			этом изделие должно обеспечивать предусмотренную прочность, устойчивость и допустимую нагрузку на рабочую поверхность. Соответствие оценивается по совокупности установленных характеристик. 12. Двухсекционная моечная ванна предусмотрена для выполнения санитарно-гигиенических операций по мойке посуды, кухонного инвентаря и принадлежностей. Наличие двух отдельных секций позволяет организовать последовательное выполнение технологических операций и разделение процессов мойки. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, устойчивость, удобство подключения к водоснабжению и канализации, а также возможность полноценной санитарной обработки. Соответствие определяется предусмотренными общими габаритами и функциональным назначением оборудования. 13. Шкаф для кухонного инвентаря предназначен для организованного хранения

			оборудования потребностям заказчика. 30. По пункту 26 требование к производительности мясорубки не менее 50 кг/ч и скорости вращения не менее 190 об/мин не сопровождается указанием условий измерения данных показателей, что может привести к неоднозначному сравнению технических предложений. 31. По пункту 27 не определены тип крышки морозильного ларя, наличие корзин, система отвода талой воды и климатический класс оборудования, что делает техническую спецификацию недостаточно полной. 32. По пункту 28 не указаны конкретные виды и размеры нарезки, обеспечиваемые сменными дисками овощерезки, что не позволяет установить соответствие оборудования требуемым технологическим операциям. 33. По пункту 29 не установлены требования к объёму загрузочной камеры, материалу рабочего диска, системе			посуды, кухонных принадлежностей и вспомогательного оборудования. Установленные габаритные характеристики определяют необходимое размещение изделия в помещении столовой. Внутреннее устройство шкафа должно обеспечивать удобный доступ к хранящимся предметам, достаточную вместимость и безопасную эксплуатацию. Конкретная конструкция дверей и полок определяется изготовителем при условии выполнения предусмотренных технических требований. 14. Стеллаж предусмотрен для размещения и хранения кухонного инвентаря, посуды и принадлежностей. Наличие четырех полок обеспечивает рациональную организацию пространства и распределение предметов по уровням хранения. Ограничение массы не более 21,4 кг предусмотрено с учетом удобства установки и эксплуатации конструкции. При этом стеллаж должен обеспечивать устойчивость, прочность и безопасное размещение

			блокировки крышки и наличию защитных устройств, что имеет значение для безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины. 34. По пункту 41 установлено требование о предоставлении документов, подтверждающих наличие исключительных прав на видеокурсы, терминал, чат-бот с искусственным интеллектом и патента на полезную модель, а также авторизационного письма дилера или дистрибьютора. Данные требования могут ограничивать круг потенциальных поставщиков и создавать преимущества конкретному правообладателю или поставщику. Необходимо обосновать необходимость установления каждого документа и его соответствие предмету закупки, а также предусмотреть возможность подтверждения правомерности использования и поставки товаров и программного обеспечения альтернативными документами в соответствии с законодательством. 35. По			предусмотренных предметов. Расположение полок должно соответствовать функциональному назначению изделия. 15. Номинальная потребляемая мощность посудомоечной машины не менее 6550 Вт предусмотрена для обеспечения необходимого нагрева воды и функционирования моечного оборудования в условиях интенсивной эксплуатации столовой. Указанный показатель характеризует предусмотренные энергетические параметры машины. Оборудование должно обеспечивать выполнение циклов мойки и ополаскивания, стабильную работу нагревательных элементов и соблюдение требований безопасности. Соответствие мощности определяется технической документацией изготовителя. 16. Посудомоечная машина предназначена для механизированной мойки посуды и обеспечения санитарно-гигиенических условий в столовой. Производительность, продолжительность циклов, расход воды и

			пункту 41.1.1 требование к дефибриллятору предусматривает возможность использования непрофессионалами, однако не установлены конкретный тип устройства (автоматический наружный дефибриллятор), наличие регистрационного удостоверения медицинского изделия в Республике Казахстан, комплект электродов, срок их годности и срок службы аккумулятора. Кроме того, формулировка о необходимости кратковременной остановки сердца некорректно описывает принцип работы дефибриллятора и требует уточнения.			температурные режимы зависят от конструкции предлагаемого оборудования. При этом машина должна обеспечивать выполнение предусмотренных функций мойки и ополаскивания, безопасную эксплуатацию и соответствие применимым санитарным требованиям. Показатели, не установленные в технической спецификации, не применяются как самостоятельные основания для оценки соответствия товара. 17. Требование к изготовлению вытяжного зонта из жаропрочной нержавеющей стали предусмотрено с учетом эксплуатации оборудования в условиях повышенной температуры, влажности и воздействия пара. Нержавеющая сталь обеспечивает необходимую устойчивость к коррозии, удобство очистки и санитарной обработки. Конкретная марка стали определяется изготовителем при условии соответствия установленным требованиям к материалу и эксплуатационным характеристикам оборудования.

						/> 18. Ограничение массы изделия не более 12 кг установлено с учетом необходимости удобного размещения, монтажа и эксплуатации оборудования. Указанный параметр предусмотрен для обеспечения рациональной нагрузки на конструктивные элементы и возможности безопасной установки. Масса рассматривается совместно с требованиями к габаритам, прочности, материалам и функциональному назначению изделия. Предлагаемое оборудование должно соответствовать установленным характеристикам в совокупности. 19. Жарочный шкаф с тремя рабочими камерами предусмотрен для выполнения различных технологических операций по приготовлению пищевой продукции. Наличие трех камер и возможность размещения предусмотренного количества противней обеспечивают необходимую вместимость и организацию процесса приготовления. Конструкция должна обеспечивать рабочие температурные

						режимы, равномерность нагрева и безопасную эксплуатацию. Размеры камер, противней и особенности регулирования температуры определяются технической документацией изготовителя и должны обеспечивать предусмотренную функциональность оборудования. 20. Электрическая плита с шестью чугунными конфорками предназначена для одновременного приготовления нескольких блюд и выполнения различных технологических операций. Наличие шести нагревательных зон предусмотрено для обеспечения необходимой производительности кухонного оборудования. Конструкция должна обеспечивать устойчивое размещение посуды, безопасное подключение к электросети и возможность управления предусмотренными режимами нагрева. Фактические характеристики конфорок и системы управления должны обеспечивать функциональное назначение плиты. 21. Пищеварочный котел предназначен для

						приготовления первых блюд, бульонов и других пищевых продуктов в предусмотренных объемах. Установленная вместимость определена с учетом потребностей столовой и интенсивности технологического процесса. Конструкция котла должна обеспечивать необходимый нагрев, безопасную загрузку и выгрузку продукции, удобство санитарной обработки и защиту пользователей от опасных эксплуатационных воздействий. Системы нагрева и управления должны соответствовать технической документации изготовителя и применимым требованиям безопасности. 22. Опрокидывающаяся сковорода предназначена для жарки, тушения и других видов тепловой обработки пищевых продуктов. Конструкция рабочей чаши и механизма опрокидывания должна обеспечивать выполнение предусмотренных технологических операций и безопасную выгрузку готовой продукции. Требования к площади пода и вместимости

						определены исходя из необходимой производительности. Материалы, системы нагрева, фиксации и защиты должны соответствовать условиям эксплуатации и обеспечивать безопасность пользователей. 23. Различия в требованиях к материалам вытяжных зонтов по позициям 13 и 19 обусловлены особенностями их функционального назначения, конструктивного исполнения и условий размещения над соответствующим технологическим оборудованием. Применяемые материалы должны обеспечивать необходимую механическую прочность, устойчивость к коррозии, температурным воздействиям и удобство санитарной обработки. Конкретные характеристики материала определяются требованиями соответствующей товарной позиции и технической документацией изготовителя. 24. Холодильный стол предназначен для хранения охлажденной пищевой продукции и одновременного использования рабочей

						поверхности при выполнении технологических операций. Его конструкция должна обеспечивать предусмотренный температурный режим, вместимость и удобство эксплуатации. Внутреннее пространство организуется с учетом размещения пищевых продуктов, а система охлаждения должна поддерживать необходимые условия хранения. Наличие дополнительных полок и способ размораживания определяются конструкцией предлагаемого оборудования, если иные требования не установлены технической спецификацией. 25. Требования к ширине электрокипятильника не более 190 мм, объему резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч установлены с учетом необходимости компактного размещения оборудования и обеспечения требуемого объема горячей воды. Указанные характеристики рассматриваются в совокупности и должны подтверждаться технической документацией

						предлагаемой модели. Основным требованием является обеспечение предусмотренной вместимости, производительности и безопасной эксплуатации в условиях столовой. 26. Микроволновая печь предусмотрена для разогрева и приготовления пищевой продукции в рамках технологических процессов столовой. Ее конструкция должна обеспечивать необходимые функции нагрева, удобство управления и безопасную эксплуатацию. Выходная мощность, количество рабочих режимов и дополнительные автоматические программы определяются техническими характеристиками конкретной модели. При оценке предложения учитываются установленные требования к соответствующей позиции, а не дополнительные функции, не предусмотренные технической спецификацией. 27. Электронные весы предусмотрены для взвешивания пищевых продуктов, ингредиентов и порционирования готовой продукции.

						Установленная дискретность не более 2 г направлена на обеспечение необходимой детализации результатов измерений. При этом дискретность и погрешность измерения являются различными метрологическими характеристиками. Весы должны соответствовать применимым требованиям законодательства Республики Казахстан об обеспечении единства измерений. Документы о поверке и метрологическом соответствии предоставляются в случаях, предусмотренных законодательством и условиями применения оборудования. 28. Моечная ванна предусмотрена для выполнения санитарно-гигиенических операций по мойке кухонного инвентаря и посуды. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, устойчивость, прочность и удобство санитарной обработки. Материалы изготовления и соединительные элементы должны соответствовать условиям эксплуатации во влажной среде, обеспечивать

						надежность конструкции и устойчивость к коррозии. Соответствие предлагаемого изделия определяется установленными габаритами, функциональным назначением и технической документацией изготовителя. 29. Холодильный шкаф предназначен для хранения пищевой продукции при предусмотренных температурных условиях. Его конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, поддержание установленного температурного режима, удобство размещения продуктов и санитарной обработки. Внутренние полки, теплоизоляция и система охлаждения должны соответствовать функциональному назначению оборудования. Дополнительные конструктивные особенности определяются изготовителем, если конкретные требования к ним не предусмотрены технической спецификацией. 30. Производительность мясорубки не менее 50 кг/ч предусмотрена для обеспечения необходимого объема

						переработки мясного сырья в условиях столовой. Скорость вращения не менее 190 об/мин определяет предусмотренный рабочий режим механизма. Указанные характеристики рассматриваются совместно с мощностью привода, конструкцией режущего узла и эксплуатационными возможностями оборудования. Соответствие подтверждается технической документацией изготовителя, а безопасность эксплуатации обеспечивается соблюдением применимых требований к пищевому технологическому оборудованию. 31. Морозильный ларь предназначен для хранения замороженной пищевой продукции при установленных температурных условиях. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, надежное закрывание камеры, поддержание предусмотренного температурного режима и удобство санитарной обработки. Тип крышки, наличие корзин, система отвода талой воды и климатический класс

						определяются техническими характеристиками предлагаемого оборудования. При этом изделие должно соответствовать установленным требованиям и условиям безопасной эксплуатации. 32. Овощерезка предназначена для механизированной нарезки овощей и других пищевых продуктов с использованием предусмотренных сменных рабочих дисков. Наличие сменных дисков обеспечивает возможность выполнения различных технологических операций и расширяет функциональность оборудования. Конкретные формы и размеры нарезки определяются комплектацией предлагаемой модели. При этом оборудование должно обеспечивать предусмотренные функции обработки продуктов, безопасную эксплуатацию и соответствие установленным техническим характеристикам. 33. Картофелеочистительная машина предусмотрена для механизированной очистки картофеля и других соответствующих корнеплодов.

						Рабочая камера, абразивные элементы и привод должны обеспечивать предусмотренный технологический процесс, необходимую производительность и удобство санитарной обработки. Конструкция крышки и защитных устройств должна обеспечивать безопасную эксплуатацию и предотвращать опасный контакт пользователя с движущимися механизмами. Технические характеристики оборудования должны соответствовать требованиям изготовителя и применимым нормам безопасности. 34. Требования к документам на интеллектуальную собственность предусмотрены для подтверждения правомерности использования программного обеспечения, образовательных видеоматериалов и технических решений терминала безопасности. Заказчик заинтересован в приобретении оригинальной продукции, исключении рисков поставки контрафактного оборудования и обеспечении законной эксплуатации

						программно-аппаратного комплекса. Исключительные имущественные права, лицензионные права и полномочия на реализацию продукции имеют самостоятельное правовое значение. Законность использования соответствующих разработок подтверждается надлежащими документами правообладателей, лицензионными соглашениями или иными предусмотренными законодательством основаниями. Патент подтверждает правовую охрану технического решения, но не является самостоятельным подтверждением качества и безопасности товара. Обязательность конкретных документов определяется требованиями законодательства Республики Казахстан о государственных закупках. 35. Дефибриллятор предусмотрен в составе терминала безопасности в качестве медицинского изделия для оказания экстренной помощи при определенных нарушениях сердечного ритма. Его назначение заключается в анализе

						сердечного ритма и проведении дефибрилляции при наличии соответствующих показаний, а не в искусственном создании остановки сердца. Возможность применения лицами без специальной медицинской подготовки должна обеспечиваться предусмотренными изготовителем функциями автоматического анализа ритма, голосовыми инструкциями и безопасным алгоритмом работы. Поставляемое изделие должно иметь необходимые регистрационные документы для законного обращения на территории Республики Казахстан, комплект совместимых электродов с действующим сроком годности, исправный источник питания и эксплуатационную документацию. Тип устройства и его комплектация должны соответствовать технической спецификации и применимым требованиям к медицинским изделиям.

3	230440045328	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	Уважаемый организатор конкурса! Согласно условиям конкурсной документации, срок поставки товара составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. Учитывая, что срок окончания приема заявок приходится на конец ноября 2026 года, а процедуры подведения итогов и заключения договора потребуют дополнительного времени, просим уточнить: 1. Будет ли договор переходящим на 2027 год, если его заключение состоится в 2026 году, а срок поставки товара истечет уже в 2027 году? 2. Предусмотрена ли возможность осуществления поставки товара в 2027 году в рамках указанного договора? 3. Будут ли обязательства по оплате поставленного товара предусмотрены на 2027 год? Просим предоставить разъяснение для корректного планирования сроков поставки и исполнения договорных обязательств. С уважением,	2026-11-12 10:42:24	Представить разъяснение положений конкурсной документации	Сообщаем, что государственная закупка запланирована на 2026 финансовый год. Заключение договора, поставка товара и исполнение финансовых обязательств предусматриваются в рамках 2026 года. Переход договора на 2027 год и перенос обязательств по поставке и оплате товара на следующий финансовый год не предусмотрены. Установленный конкурсной документацией срок поставки составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. При этом поставка товара может быть осуществлена досрочно.
			/> Потенциальный поставщик			

4	670722302327	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	ЗАПРОСЫ 1. Просим расширить допустимые габариты холодильной витрины. 2. Просим установить допустимое отклонение размеров не менее ±10%. 3. Просим разрешить мармиты с иной системой поддержания температуры. 4. Просим исключить конфорку строго диаметром 180 мм. 5. Просим указать требуемую производительность вентиляционного зонта по воздуху. 6. Просим разрешить вентиляционные зонты других габаритов при равной производительности. 7. Просим исключить точную массу производственного стола. 8. Просим расширить габариты производственного стола. 9. Просим упростить двухсекционные моечные ванны. 10. Просим разрешить иное исполнение каркаса. 11. Просим исключить массу стеллажа для сушки. 12. Просим	2026-11-12 20:07:39	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Габариты холодильной витрины предусмотрены с учетом необходимой площади размещения готовых блюд и продуктов, удобства выкладки и организации раздаточной зоны. В технической спецификации установлены минимальные размеры изделия. 2. Допустимые размеры холодильной витрины определяются установленными минимальными характеристиками. Универсальное отклонение ±10% в технической спецификации не предусмотрено. 3. Паровая система обогрева мармита предусмотрена для поддержания температуры первых и вторых блюд, равномерного нагрева гастроемкостей и сохранения необходимых условий раздачи пищи. 4. Электрическая конфорка диаметром не менее 180 мм предусмотрена как часть установленной комплектации мармита. Указанное значение является минимальным показателем, а не строго фиксированным размером. 5. Вентиляционный зонт предусмотрен

			указать производительность промышленной посудомоечной машины. 13. Просим указать длительность рабочего цикла. 14. Просим исключить мощность не менее 6550 Вт. 15. Просим разрешить меньшую мощность при той же производительности. 16. Просим разрешить электронное управление жарочным шкафом. 17. Просим исключить минимальную мощность 26,4 кВт. 18. Просим разрешить иные профессиональные рабочие поверхности электрической плиты. 19. Просим исключить минимальную мощность плиты 23 кВт. 20. Просим исключить обязательный диаметр котла 425 мм. 21. Просим исключить число ТЭНов не менее трех. 22. Просим разрешить котлы иных габаритов. 23. Просим разрешить механизированное или автоматизированное опрокидывание			для удаления пара, жировых испарений, запахов и горячего воздуха. При этом конкретная производительность удаления воздуха в технической спецификации не указана и не может быть достоверно установлена без технических данных о системе вентиляции. 6. Габариты вентиляционных зонтов установлены с учетом необходимости перекрытия соответствующих рабочих зон. Эффективность работы оборудования должна обеспечиваться совместно с вентиляционной системой объекта. 7. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Указанный параметр является максимально допустимым значением. 8. Габариты производственного стола установлены исходя из необходимой площади обработки пищевых продуктов, устойчивости и организации рабочего пространства. В ТС предусмотрены минимальные значения

			сковороды. 24. Просим исключить обязательное боковое размещение агрегата холодильного стола. 25. Просим исключить точные максимальные габариты холодильного стола. 26. Просим упростить электрокипятильник до объема и производительности. 27. Просим исключить его точную массу. 28. Просим разрешить электронное управление микроволновой печью. 29. Просим исключить флуоресцентный дисплей весов. 30. Просим разрешить LED или LCD. 31. Просим исключить точные размеры платформы весов либо установить диапазон. 32. Просим расширить габариты холодильного шкафа. 33. Просим исключить точную массу холодильного шкафа. 34. Просим упростить мясорубку до производительности. 35. Просим исключить скорость 190			размеров. 9. Двухсекционные моечные ванны предназначены для санитарной обработки посуды и кухонного инвентаря. Требования к материалам, конструкции и габаритам направлены на обеспечение прочности и удобства эксплуатации. 10. Каркас моечной ванны должен обеспечивать устойчивость и безопасность конструкции. Возможность предложения иного исполнения определяется соответствием требованиям к материалам, размерам и функциональности оборудования. 11. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом удобства установки и обслуживания. Указанное значение является верхним допустимым пределом. 12. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для обработки столовой посуды и кухонного инвентаря. ТС содержит требования к кассете, габаритам загружаемой посуды и конструкции, однако отдельное числовое

			об/мин. 36. Просим исключить мощность 850 Вт. 37. Просим допустить различные решетки. 38. Просим исключить точные габариты мясорубки. 39. Просим разрешить овощерезку с корпусом из нержавеющей стали. 40. Просим исключить ограничение только алюминиевым корпусом. 41. Просим исключить обороты картофелечистки. 42. Просим исключить минимальную мощность картофелечистки. 43. Просим разрешить стеллажи иных габаритов. 44. Просим разрешить тележку GN 1/1 иных размеров. 45. Просим исключить точную массу тележки. 46. Просим упростить набор профессиональных кастрюль. 47. Просим упростить набор ножей. 48. Просим исключить требование цельнокованых лезвий. 49. Просим разрешить			значение производительности не установлено. 13. В представленной технической спецификации не приведена точная длительность рабочего цикла посудомоечной машины. Данная характеристика не может быть дополнительно установлена разъяснением без надлежащего основания в конкурсной документации. 14. Номинальная потребляемая мощность посудомоечной машины не менее 6550 Вт предусмотрена в составе установленной технической конфигурации. Ее соответствие определяется опубликованными требованиями. 15. Энергоэффективность оборудования является значимой эксплуатационной характеристикой. При этом соответствие предлагаемой модели определяется действующими требованиями технической спецификации, включая установленный показатель мощности. 16. Электромеханическое управление жарочного шкафа предусмотрено для непосредственного регулирования

			профессиональные ножи иной технологии изготовления. 50. Просим заменить точные длины ножей диапазонами. 51. Просим упростить планетарный миксер. 52. Просим разрешить иной механизм подъема/фиксации рабочей части. 53. Просим исключить точный диапазон 110–355 об/мин. 54. Просим определить производительность хлеборезки. 55. Просим определить толщину нарезаемого ломтика. 56. Просим исключить точные габариты хлеборезки. 57. Просим разрешить блендер с металлическим кувшином. 58. Просим разрешить ударопрочный поликарбонат. 59. Просим исключить обязательный пластиковый корпус. 60. Просим обеспечить совместимость столов грязной и чистой посуды с фактически предлагаемой посудомоечной машиной. 61.			температуры и удобства повседневной эксплуатации. Указанный тип управления является частью установленной конфигурации оборудования. 17. Мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт предусмотрена с учетом работы трех камер и поддержания установленного температурного диапазона. 18. Сплошная чугунная рабочая поверхность электрической плиты предусмотрена для устойчивой тепловой обработки продуктов и использования профессиональной кухонной посуды. 19. Номинальная мощность шестиконфорочной плиты не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения установленной интенсивности нагрева и выполнения технологических операций. 20. Диаметр варочной емкости пищеварочного котла не менее 425 мм предусмотрен с учетом вместимости, площади обработки продуктов и удобства обслуживания. 21. Наличие не менее трех нагревательных элементов

			Просим исключить терминал безопасности из состава кухонного оборудования. 62. Просим увеличить срок поставки до 90 календарных дней.			предусмотрено для обеспечения установленной конфигурации системы нагрева пищеварочного котла. 22. Габариты пищеварочного котла определены с учетом предусмотренного полезного объема, размещения нагревательных элементов и устойчивости оборудования. 23. Техническая спецификация предусматривает ручное опрокидывание чаши сковороды. Данное решение обеспечивает контроль оператора при сливе приготовленной продукции. 24. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено с учетом установленной конструкции холодильного стола и организации доступа для обслуживания. 25. Предельные размеры холодильного стола предусмотрены для обеспечения его размещения в рабочей зоне и совмещения функций хранения продуктов и технологической поверхности. 26. Электрокипятильник должен обеспечивать непрерывный нагрев воды при объеме

						резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч. Дополнительные параметры определяют предусмотренные условия эксплуатации. 27. Масса электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена с учетом удобства размещения, установки и обслуживания оборудования. 28. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты эксплуатации, настройки времени и режимов нагрева. 29. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для удобного считывания результатов взвешивания продуктов и ингредиентов. 30. Возможность применения других типов дисплеев определяется соответствием опубликованным требованиям. Техническая спецификация устанавливает флуоресцентный тип дисплея электронных весов. 31. Размеры платформы электронных весов не менее 335×210 мм предусмотрены для удобного размещения продуктов и емкостей

						при порционировании. 32. Предельные габариты холодильного шкафа предусмотрены с учетом размещения оборудования в помещении и необходимого полезного объема не менее 700 литров. 33. Масса холодильного шкафа не более 112 кг предусмотрена как максимально допустимое значение для установленного оборудования. 34. Профессиональная мясорубка предусмотрена для измельчения продуктов с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные характеристики направлены на обеспечение стабильной и безопасной эксплуатации. 35. Скорость вращения рабочего механизма не менее 190 об/мин предусмотрена как характеристика установленной конфигурации мясорубки. 36. Мощность мясорубки не менее 850 Вт предусмотрена с учетом необходимости работы привода при установленной производительности. 37. Требование к решетке мясорубки

						предусматривает диаметр не менее 6 мм. Возможность предложения сменных решеток определяется соответствием опубликованной комплектации и установленным характеристикам. 38. Габариты мясорубки ограничены с учетом настольного размещения, удобства использования и санитарной обработки оборудования. 39. Корпус промышленной овощерезки предусмотрен из алюминия, который обеспечивает необходимую прочность и относительно небольшую массу оборудования. Соответствие иной конструкции определяется установленными требованиями. 40. Установленный материал корпуса является частью предусмотренной технической конфигурации овощерезки. Используемое оборудование должно обеспечивать санитарную безопасность и надежность при обработке продуктов. 41. Скорость вращения картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена для

						обеспечения установленного режима работы очистительного механизма. 42. Мощность картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена с учетом загрузки камеры и производительности не менее 150 кг/ч. 43. Размеры производственных стеллажей установлены с учетом необходимой площади хранения посуды, инвентаря и продуктов. ТС устанавливает минимальные размеры и допустимую нагрузку. 44. Тележка-шпилька предназначена для транспортировки гастроемкостей GN 1/1 с количеством уровней не менее 14 и грузоподъемностью не менее 100 кг. Габариты определены с учетом предусмотренной конструкции. 45. Масса тележки не более 20 кг предусмотрена для обеспечения удобства ее перемещения и маневренности при эксплуатации. 46. Комплект кастрюль включает емкости различных объемов для выполнения технологических операций

						приготовления пищи. Установленные размеры и объемы являются минимальными показателями. 47. Набор кухонных ножей предусмотрен для нарезки, очистки и обработки продуктов. Требования к назначению, материалам и качеству лезвий направлены на обеспечение функциональности и безопасности. 48. Цельнокованое исполнение лезвий предусмотрено с учетом прочности, долговечности и устойчивости ножей к механическим нагрузкам. 49. Технология изготовления профессиональных ножей определена с учетом предусмотренного уровня прочности и надежности. Возможность предложения изделий других конструкций определяется их соответствием обязательным требованиям ТС. 50. Длины лезвий кухонных ножей установлены как минимальные значения с учетом функционального назначения каждого инструмента. 51. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров

						предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых смесей. Дополнительные характеристики определяют установленную конфигурацию оборудования. 52. Механизм фиксированной траверсы предусмотрен с учетом конструкции рабочего узла миксера и необходимости надежной фиксации элементов при эксплуатации. 53. Диапазон скорости вращения венчика от 110 до 355 об/мин предусмотрен для выполнения различных операций взбивания и перемешивания продуктов. 54. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Конкретная числовая производительность в технической спецификации не установлена. 55. Хлеборезка должна обеспечивать равномерную автоматическую нарезку. Точное значение толщины ломтика в представленной технической спецификации не приведено. 56. Габариты

						хлеборезки установлены с учетом предусмотренной конструкции оборудования и возможности размещения хлебобулочных изделий для автоматической нарезки. 57. Блендер предусмотрен для смешивания, измельчения и приготовления напитков. Техническая спецификация устанавливает пластиковый материал кувшина, а соответствие предлагаемого изделия определяется опубликованными характеристиками. 58. Материал кувшина предусмотрен с учетом массы, удобства очистки и безопасной эксплуатации блендера. При использовании оборудования должны соблюдаться требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. 59. Пластиковый корпус предусмотрен в составе установленной конфигурации блендера. Указанный материал учитывается вместе с требованиями к прочности и безопасности оборудования. 60. Столы грязной и чистой посуды предусмотрены для

						использования совместно с промышленной посудомоечной машиной. Их конструкция должна обеспечивать возможность крепления к оборудованию и удобство загрузки и выгрузки посуды. 61. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам пожарной и электрической безопасности, оказанию первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Его включение направлено на повышение безопасности образовательной среды. 62. Срок поставки 60 календарных дней предусмотрен исходя из необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует логистику и выполнение предусмотренных договором обязательств.

5	910823301002	ҚҚ жобасына ескерту	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Требуем полной переработки технической спецификации, поскольку в действующей редакции она представляет собой не описание функциональной потребности Заказчика, а совокупность чрезмерно детализированных характеристик десятков заранее определенных товаров, что существенно ограничивает возможность предложения функционально равноценных аналогов. 2. Под одним наименованием «Кабинет учебный» объединены десятки принципиально различных товаров: мебель для столовой, стулья, производственные столы, моечные ванны, холодильные витрины, мармиты, вентиляционные зонты, промышленная посудомоечная машина, жарочный шкаф, электрическая плита, пищеварочный котел, опрокидывающаяся сковорода, холодильные столы, кипятильники, СВЧ-печи, весы, холодильные шкафы, мясорубка, морозильный ларь, овощерезка, картофелечистка,	2026-11-12 20:06:35	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Техническая спецификация сформирована для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Установленные характеристики направлены на обеспечение необходимой функциональности, безопасности, надежности и долговечности оборудования. 2. В состав комплекта включены товары различного назначения, необходимые для организации хранения продуктов, приготовления пищи, раздачи готовых блюд, мойки посуды и обслуживания посетителей. Дополнительное оборудование предусмотрено для обеспечения безопасности образовательной среды. 3. Техническая спецификация не устанавливает обязательного изготовления всех товаров одним производителем. Комплект может формироваться из продукции различных изготовителей при соответствии каждой позиции обязательным требованиям. 4. Потенциальный поставщик не обязан самостоятельно производить все

			стеллажи, тележка, кухонный инвентарь, посуда и отдельный терминал безопасности с медицинским, противопожарным и программным оснащением. 3. Перечисленные товары относятся к различным товарным рынкам, выпускаются различными производителями и не являются технологически неразрывным единым изделием. 4. Поставщик кухонной мебели объективно не обязан одновременно являться поставщиком холодильного оборудования, промышленной посудомоечной техники, электротеплового оборудования, медицинских изделий, программного обеспечения и ИИ-систем. 5. Такое объединение существенно сужает круг потенциальных участников и создает преимущество посреднику, которому заранее доступен полный перечень конкретно сформированного оборудования. 6. Требуем рассмотреть разделение закупки как минимум на мебель и нейтральное			предусмотренные товары. Комплектация может осуществляться путем приобретения оборудования различных изготовителей с соблюдением условий поставки и законодательства Республики Казахстан. 5. Единый комплект предусмотрен для обеспечения согласованной поставки и организации функционирования школьной столовой. Условия закупки применяются ко всем участникам на равных основаниях и должны соответствовать законодательству о конкуренции. 6. Формирование самостоятельных групп закупки определяется заказчиком с учетом функционального назначения оборудования, потребности учреждения и требований законодательства Республики Казахстан. 7. Техническая спецификация предусматривает возможность поставки товаров различных изготовителей при соответствии установленным характеристикам. При этом конструктивные отличия не должны использоваться для

			оборудование, холодильное оборудование, тепловое оборудование, механическое кухонное оборудование, посуду и инвентарь, а также терминал безопасности. 7. Если Заказчик сохраняет единый комплект, ТС необходимо радикально упростить и прямо разрешить комплектование товарами различных производителей. 8. По обеденным стульям Заказчик описывает внутреннюю конструкцию металлического основания, диаметр трубы, ее изгиб, отсутствие гофр при гибке, конструкцию соединений, материал спинки и сиденья, наличие ручки в спинке, массу и конкретные габариты. 9. Для готового стула функционально существенны только устойчивость, прочность, безопасность, возможность санитарной обработки, эргономика и допустимая нагрузка. 10. Требование трубы диаметром именно 22 мм должно быть исключено. 11.			установления дополнительных требований, отсутствующих в конкурсной документации. 8. Характеристики обеденных стульев установлены с учетом необходимости обеспечения прочности, устойчивости, износостойкости и удобства санитарной обработки. Предусмотренная конструкция рассчитана на интенсивное использование в школьной столовой. 9. Обеденные стулья должны обеспечивать удобство, безопасность и устойчивость при эксплуатации. Дополнительные характеристики материалов и конструкции предусмотрены с учетом условий ежедневного использования мебели. 10. Диаметр металлической трубы не менее 22 мм предусмотрен с учетом необходимости обеспечения прочности основания стула и устойчивости конструкции. 11. Форма металлических опор определена с учетом распределения нагрузки, устойчивости стула и предотвращения опрокидывания при

			Требование определенной формы металлических опор должно быть исключено. 12. Требование конкретной технологии гибки трубы должно быть исключено. 13. Требование единой литой формы спинки и сиденья из полипропилена должно быть заменено на возможность применения иных безопасных и износостойких материалов. 14. Наличие отверстия-ручки в спинке не является обязательной функцией стула. 15. Требование массы стула не менее 6 кг особенно нелогично: большая масса не свидетельствует автоматически о лучшей прочности или качестве и может ухудшать удобство эксплуатации. 16. Просим исключить минимальную массу стула. 17. Требование допустимой нагрузки сформулировано некорректно как «не более 130», тогда как для прочности изделия логично устанавливать допустимую нагрузку не менее			эксплуатации. 12. Требования к гибке металлических труб направлены на исключение складок и деформаций, способных снижать прочность конструкции. 13. Литой полипропилен предусмотрен с учетом влагостойкости, ударопрочности, износостойкости и удобства санитарной обработки сиденья и спинки. 14. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства переноски, расстановки стульев и проведения уборки помещения. 15. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена как часть установленной конструкции. При этом сама по себе большая масса не подтверждает повышенную прочность или безопасность изделия. 16. Масса стула предусмотрена в составе технических характеристик мебели. Обоснованность установленного минимального значения должна рассматриваться совместно с требованиями к устойчивости, прочности и условиям эксплуатации. 17.

			определенного значения. 18. Просим исправить данную формулировку. 19. По прилавкам, мармитам, нейтральным столам, производственным столам, моечным ваннам, шкафам и стеллажам многочисленные точные габариты должны быть заменены диапазонами либо допустимыми отклонениями. 20. Разница в несколько сантиметров по ширине, глубине или высоте не влияет на назначение оборудования, если оно размещается в помещении и обеспечивает требуемую функцию. 21. ТС многократно устанавливает одновременно минимальные габариты, максимальную массу и определенную конструкцию изделия. 22. Такая совокупность является характерным способом фактической идентификации конкретной модели. 23. По производственному столу установлены точные размеры 1200×600×870 мм, нагрузка не менее 105 кг и масса не			В технической спецификации допустимая нагрузка сформулирована как «не более 130» без четкого обозначения единицы измерения. Данная формулировка не позволяет однозначно оценивать несущую способность стула. 18. При оценке допустимой нагрузки необходимо применять однозначные и проверяемые технические показатели. Установление дополнительных требований, не содержащихся в опубликованной документации, не допускается. 19. Габариты прилавков, мармитов, столов, ванн и стеллажей предусмотрены с учетом необходимой площади рабочих поверхностей, вместимости и организации технологических зон школьного пищеблока. 20. Размеры оборудования должны обеспечивать его функциональное назначение и условия эксплуатации. Соответствие предлагаемых изделий определяется установленными минимальными и максимальными значениями. 21. Сочетание

			более 23,3 кг. 24. Масса изделия 23,3 кг не характеризует качество производственного стола. 25. Стол массой 25 или 30 кг может быть прочнее и устойчивее, но формально не пройдет ТС. 26. Требуем исключить массу изделия как критерий либо существенно расширить допустимый диапазон. 27. По стеллажу для сушки посуды аналогично установлена масса не более 21,4 кг. 28. Просим исключить точное ограничение массы. 29. По промышленной посудомоечной машине одновременно установлены купольный тип, однокамерная конструкция, электронное управление, напряжение 380 В, мощность не менее 6550 Вт, определенные размеры кассеты, максимальный диаметр тарелок, высота стаканов, точные максимальные габариты и масса. 30. Для Заказчика важны производительность, качество мойки,			требований к размерам, массе и конструкции оборудования предусмотрено с учетом условий размещения, транспортировки, установки и эксплуатации. 22. Наличие подробных характеристик само по себе не подтверждает привязку к определенному производителю. Вместе с тем установленные ограничения должны иметь объективное техническое обоснование и соответствовать законодательству о государственных закупках. 23. Производственный стол размером не менее 1200×600×870 мм предусмотрен для обработки пищевых продуктов. Допустимая нагрузка не менее 105 кг обеспечивает предусмотренную несущую способность рабочей поверхности. 24. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена с учетом удобства доставки, установки и обслуживания изделия. Данный параметр является максимально допустимым значением. 25. Более тяжелая конструкция

			допустимые размеры посуды, наличие дозаторов, безопасность и совместимость с имеющейся инженерной инфраструктурой. 31. Требование мощности именно не менее 6550 Вт не свидетельствует о производительности и энергоэффективности. 32. Более современная машина может обеспечивать такую же или большую производительность при меньшей мощности. 33. Требуем заменить минимальную потребляемую мощность на максимально допустимое энергопотребление либо полностью исключить этот показатель. 34. Аналогичная ошибка присутствует по жарочному шкафу, электрической плите, пищеварочному котлу, сковороде, мясорубке, овощерезке и картофелечистке: во многих местах большая потребляемая мощность установлена как обязательное минимальное преимущество. 35. Потребляемая мощность сама по себе не является			может обладать высокой прочностью, однако соответствие предлагаемого изделия определяется всеми обязательными требованиями, включая установленное ограничение массы. 26. Масса производственного стола определена в качестве предельного параметра. При оценке соответствия применяются опубликованные требования технической спецификации. 27. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания оборудования. 28. Установленная масса стеллажа является максимально допустимым значением и применяется совместно с требованиями к количеству полок, нагрузке и габаритам. 29. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной обработки столовой посуды. Требования к купольной конструкции, размеру кассеты, дозаторам, мощности и габаритам определены с учетом

			показателем производительности. 36. Требование «не менее» по мощности искусственно исключает энергоэффективное оборудование. 37. По жарочному шкафу достаточно установить количество камер, вместимость, диапазон температуры и рабочий объем. 38. Требование мощности не менее 26,4 кВт должно быть заменено на функциональное требование. 39. По шестиконфорочной плите следует оставить количество зон нагрева и температурный диапазон. 40. Мощность не менее 23 кВт должна быть исключена либо установлена как ориентировочная. 41. Жесткое требование исключительно чугунной сплошной рабочей поверхности также ограничивает современные аналоги. 42. Просим разрешить эквивалентные профессиональные рабочие поверхности. 43. По пищеварочному котлу необходимо			предусмотренных условий эксплуатации. 30. Машина должна обеспечивать мойку тарелок и стаканов установленных размеров, применение моющего и ополаскивающего средств и безопасное выполнение технологических операций. 31. Номинальная мощность не менее 6550 Вт предусмотрена в составе установленной конфигурации промышленной посудомоечной машины. При этом данный показатель не является самостоятельным измерителем качества мойки или производительности. 32. Современное оборудование может обеспечивать различную производительность при разных показателях энергопотребления. Соответствие предлагаемой машины определяется действующими требованиями технической спецификации. 33. Характеристика потребляемой мощности предусмотрена в опубликованной документации. Ее применение должно соответствовать технической потребности заказчика и

			оставить полезный объем не менее 60 л и рабочую температуру. 44. Диаметр емкости не менее 425 мм, не менее трех ТЭНов, точные габариты и масса не являются функционально необходимыми. 45. Количество ТЭНов является конструктивом производителя. 46. Требуем исключить это требование. 47. По опрокидывающейся сковороде требование исключительно ручного опрокидывания необоснованно исключает электромеханические и иные более удобные решения. 48. Просим допустить ручное, механическое или электромеханическое опрокидывание. 49. По холодильным столам необходимо исключить обязательное боковое расположение агрегата. 50. Расположение холодильного агрегата является конструктивным решением производителя и не влияет на функцию хранения продуктов. 51. По			требованиям законодательства о государственных закупках. 34. Установленные требования к мощности профессионального оборудования определены с учетом предусмотренных рабочих режимов. При этом фактическая производительность также зависит от конструкции, теплоизоляции, эффективности привода и других параметров. 35. Потребляемая мощность является электротехнической характеристикой оборудования и рассматривается совместно с производительностью, рабочими режимами и условиями подключения. 36. Энергоэффективность является существенной эксплуатационной характеристикой. Требования к электрической мощности должны применяться с учетом необходимости обеспечения предусмотренных технологических процессов и безопасной эксплуатации. 37. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и возможностью размещения до

			электрокипятильнику установлены предельно точные габариты 190×340×740 мм и масса 9,3 кг. 52. Это признаки конкретной модели. 53. Просим заменить их требованием о вместимости и производительности. 54. По микроволновой печи требование исключительно механического управления исключает современные электронные модели без объективной причины. 55. Просим допустить механическое, электронное и комбинированное управление. 56. По весам обязательный флуоресцентный дисплей является устаревшим и необоснованным ограничением. 57. Просим допустить LCD, LED и иные цифровые дисплеи. 58. По холодильному шкафу установлены одновременно полезный объем 700 л, динамическое охлаждение, встроенный агрегат, глухая дверь, R290, потребление не более 0,35 кВт, точные габариты и			девяти противней. Температурный диапазон до +400 °C обеспечивает выполнение различных операций тепловой обработки. 38. Мощность не менее 26,4 кВт предусмотрена для обеспечения работы установленной системы нагрева жарочного шкафа. 39. Шестиконфорочная плита предназначена для одновременного выполнения нескольких операций приготовления пищи. Количество зон нагрева и установленный температурный диапазон обеспечивают предусмотренную функциональность. 40. Мощность плиты не менее 23 кВт установлена с учетом работы шести зон нагрева и выполнения предусмотренных технологических операций. 41. Сплошная чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом высокой теплоемкости, механической прочности и устойчивости к длительному нагреву. 42. Профессиональные плиты иных конструкций могут иметь аналогичное функциональное

			масса 112 кг. 59. В совокупности параметры идентифицируют узкий перечень моделей. 60. Требуем оставить полезный объем, температурный диапазон и санитарно допустимые материалы. 61. Хладагент R290 или эквивалент уже допускает аналог, поэтому и остальные конструктивные параметры необходимо сформулировать по тому же принципу. 62. По мясорубке установлен конкретный максимум оборотов, мощность не менее 850 Вт, решетка не менее 6 мм, точные габариты и масса. 63. Для мясорубки основной показатель — производительность не менее 50 кг/ч. 64. Мощность и скорость вращения следует исключить при достижении требуемой производительности. 65. Требование именно решетки 6 мм также должно быть заменено наличием решетки соответствующего назначения либо комплектом сменных			назначение. Соответствие предложений определяется совокупностью обязательных требований технической спецификации. 43. Пищеварочный котел полезным объемом не менее 60 литров предназначен для приготовления первых и вторых блюд, варки продуктов и нагрева воды. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренное конструктивное исполнение. 44. Диаметр емкости, количество ТЭНов, габариты и масса предусмотрены с учетом установленной конструкции котла и его условий эксплуатации. 45. Количество нагревательных элементов является характеристикой установленной системы нагрева. Данный показатель применяется совместно с требованиями к объему, температуре и мощности оборудования. 46. Наличие не менее трех ТЭНов предусмотрено технической спецификацией для обеспечения установленной конфигурации нагревательной системы

			решеток. 66. По овощерезке обязательный алюминиевый корпус исключает модели из нержавеющей стали и иных материалов. 67. Просим разрешить алюминий, нержавеющую сталь или иной безопасный профессиональный материал. 68. По картофелечистке скорость рабочего механизма 1500 об/мин и мощность не менее 0,75 кВт должны быть исключены при выполнении производительности не менее 150 кг/ч. 69. По тележке для гастроемкостей точные габариты и масса не нужны при сохранении GN 1/1, количества уровней и грузоподъемности. 70. По набору ножей чрезмерно детализированы длины каждого лезвия, технология «цельнокованые», твердость 52 HRC и материал подставки. 71. Для кухонного применения достаточно определить назначение ножей, коррозионную стойкость, безопасность и пригодность к			пищеварочного котла. 47. Ручное опрокидывание чаши предусмотрено для непосредственного контроля оператором процесса извлечения приготовленной продукции. 48. Возможность применения иного механизма опрокидывания определяется соответствием опубликованным требованиям к конструкции и безопасности оборудования. 49. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено как характеристика установленной конструкции холодильного стола и организации его обслуживания. 50. Размещение холодильного агрегата влияет на конструкцию, организацию доступа к техническим узлам и условия обслуживания. Установленное исполнение предусмотрено технической спецификацией. 51. Габариты электрокипятильника ограничены значениями не более 190×340×740 мм, масса — не более 9,3 кг. Указанные параметры являются предельными требованиями, а не

			санитарной обработке. 72. По планетарному миксеру конкретная конструкция «фиксированная траверса», диапазон скорости венчика, точные габариты и масса должны быть исключены. 73. Основная функция — объем дежи, возможность замешивания, смешивания и взбивания. 74. По хлеборезке в ТС вообще практически отсутствует функциональный параметр толщины нарезки, зато установлены мощность и точные крупные габариты. 75. Необходимо определить результат — автоматическая равномерная нарезка — и убрать второстепенные параметры. 76. По блендеру обязательный пластиковый корпус и пластиковый кувшин исключают металлические и ударопрочные композитные решения. 77. Требуем разрешить любой материал, безопасный для пищевой продукции. 78. Терминал безопасности является			требованием точного совпадения. 52. Подробные габариты и масса определяют предусмотренное исполнение оборудования. Обоснованность таких ограничений должна оцениваться с учетом условий установки и эксплуатации. 53. Электрокипятильник предусмотрен с объемом резервуара не менее 30 литров и производительностью не менее 90 л/ч. Установленные размеры и масса также являются характеристиками предусмотренной конструкции. 54. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты настройки времени и режимов работы при ежедневной эксплуатации. 55. Техническая спецификация определяет механический тип управления. Соответствие оборудования с иной системой управления должно оцениваться на основании опубликованных требований. 56. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для отчетливого отображения результатов

			отдельным и наиболее очевидным примером технической заточки. 79. В единую позицию включены сенсорный терминал, программное обеспечение, ИИ-чатбот, видеокурсы, дефибриллятор, аптечка, огнетушитель, противопожарное полотно, мешок Амбу, фонарь и другое оборудование. 80. Далее от участника требуют исключительные права на видеокурсы, терминал, ИИ-чатбот, патент на полезную модель и авторизационное письмо дилера/дистрибьютора. 81. Требуем полностью исключить указанные требования. 82. Сама ТС содержит прямое примечание, что устанавливать квалификационные требования к потенциальному поставщику в технической спецификации не допускается. 83. Возможность участия не должна зависеть от согласия конкретного дилера. 84. ИИ-чатбот также необходимо исключить как обязательную			взвешивания и удобства считывания показаний. 57. Светодиодные и жидкокристаллические дисплеи также используются в современных электронных весах. Однако соответствие предлагаемого устройства определяется опубликованным требованием к типу дисплея. 58. Холодильный шкаф предусмотрен с полезным объемом не менее 700 литров, динамическим охлаждением и температурным диапазоном от 0 до +6 °C. Дополнительные параметры определяют конструкцию и условия эксплуатации. 59. Установленные характеристики холодильного шкафа направлены на обеспечение хранения продуктов и размещения оборудования. Наличие нескольких ограничений требует их применения с учетом объективной потребности заказчика. 60. Основными функциональными характеристиками холодильного шкафа являются полезный объем, температурный режим, надежность охлаждения и

			функцию. 85. Для выполнения образовательной цели достаточно двуязычной интерактивной системы с мультимедийными материалами. 86. Дефибриллятор, аптечка, огнетушитель и иные изделия необходимо разрешить поставлять независимо от производителя терминала. 87. Сопутствующие услуги также требуют конкретизации. 88. «Полная установка» оборудования не может включать неопределенные строительные, сантехнические, вентиляционные, электромонтажные и пусконаладочные работы, которые прямо не описаны. 89. Заказчик должен заранее обеспечить электрические сети 220/380 В, водоснабжение, канализацию, вентиляционные точки и иные инженерные коммуникации. 90. Просим указать, что поставщик выполняет поставку, сборку, установку и подключение оборудования исключительно к заранее			безопасность хранения продукции. Остальные параметры определяют предусмотренное исполнение изделия. 61. Техническая спецификация предусматривает хладагент R290 или эквивалент. Возможность использования иных хладагентов учитывается при соблюдении требований безопасности и эксплуатации. 62. Профессиональная мясорубка предусмотрена для измельчения пищевого сырья с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные параметры определяют привод, режущий узел и условия эксплуатации. 63. Производительность не менее 50 кг/ч предусмотрена для обеспечения необходимой интенсивности обработки мясного сырья. 64. Мощность двигателя и скорость вращения являются характеристиками предусмотренной конструкции мясорубки. При этом фактическая производительность зависит от совокупности технических параметров изделия. 65. Решетка

			подготовленным Заказчиком коммуникациям. 91. Срок поставки 60 календарных дней при отсутствии аванса и наличии более 40 разновидностей товара также является крайне сжатым. 92. Просим увеличить срок поставки до 90–120 календарных дней. 93. Это позволит расширить круг участников и исключить преимущество поставщиков, заранее располагающих именно указанным комплектом оборудования. 94. Требуем внести изменения по всей ТС, обеспечив возможность поставки функциональных аналогов различных производителей без необходимости полного совпадения с паспортными данными конкретных моделей.			мясорубки предусмотрена для достижения необходимой степени измельчения продуктов. Возможность использования сменных решеток определяется установленными требованиями к комплектации. 66. Алюминиевый корпус овощерезки предусмотрен с учетом прочности, относительно небольшой массы и удобства обслуживания оборудования. 67. Использование иных профессиональных материалов возможно при соблюдении санитарных требований, однако соответствие предлагаемой модели определяется опубликованными характеристиками корпуса и конструкции. 68. Скорость вращения рабочего механизма и мощность картофелеочистительной машины предусмотрены с учетом загрузки не менее 7 кг и производительности не менее 150 кг/ч. 69. Тележка-шпилька предназначена для размещения гастроемкостей GN 1/1. Габариты и масса предусмотрены с учетом устойчивости,

						вместимости и удобства транспортировки. 70. Характеристики набора ножей предусмотрены для обеспечения прочности, долговечности и удобства выполнения операций по обработке продуктов. 71. Профессиональные ножи должны обеспечивать безопасную работу, надежный захват и устойчивость к коррозии. Дополнительные требования к лезвиям и конструкции предусмотрены для обеспечения установленного уровня качества. 72. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров предусмотрен для замешивания, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Механизм траверсы, режимы скорости и конструкция определены с учетом предусмотренной эксплуатации. 73. Объем дежи и наличие различных скоростей обеспечивают выполнение основных технологических операций. Дополнительные характеристики направлены на получение оборудования установленной

						комплектации. 74. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Числовые значения толщины и производительности в представленной технической спецификации не установлены. 75. Функциональное назначение хлеборезки заключается в равномерной автоматической нарезке хлеба. Установленные характеристики мощности и размеров определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 76. Пластиковый корпус и кувшин блендера предусмотрены с учетом конструкции оборудования, сравнительно небольшой массы и удобства санитарной обработки. 77. Материалы оборудования должны обеспечивать безопасность эксплуатации и соответствовать требованиям, применимым к изделиям, контактирующим с пищевой продукцией. Соответствие предлагаемой модели определяется опубликованными характеристиками.

						/> 78. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения и действиям в чрезвычайных ситуациях. Его функциональность включает образовательные материалы, интерактивное консультирование и средства экстренного реагирования. 79. Комплектация терминала объединяет средства обучения, программное обеспечение и оборудование для оказания помощи. Указанный комплекс предусмотрен для повышения готовности образовательного учреждения к чрезвычайным ситуациям. 80. Документы, подтверждающие права на программное обеспечение, видеокурсы и охраняемые технические решения, предусмотрены для обеспечения законного использования продукции. Требования об исключительных правах, патенте и авторизационном письме должны соответствовать законодательству Республики Казахстан. 81. Подтверждение законности использования

						программного обеспечения и образовательного контента необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. При этом обязательность конкретных документов определяется законодательством, а не только формулировкой технической спецификации. 82. Примечание к технической спецификации прямо предусматривает недопустимость установления квалификационных требований к потенциальному поставщику. Данное положение должно учитываться при применении всех требований к документам участника. 83. Условия участия в конкурсе определяются законодательством и конкурсной документацией. Решение отдельного дилера не должно подменять установленные законом критерии допуска потенциальных поставщиков. 84. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности на русском и казахском языках, сохранения контекста диалога и

						использования предусмотренной образовательной базы знаний. 85. Двуязычная демонстрация обучающих материалов является одной из функций терминала. Дополнительно предусмотрены интерактивные ответы на запросы пользователей и доступ к средствам экстренного реагирования. 86. Техническая спецификация не требует изготовления дефибриллятора, аптечки, огнетушителя и иных комплектующих одним производителем. Допускается продукция разных изготовителей при соответствии установленным требованиям и законодательству. 87. Сопутствующие услуги предусматривают доставку товара, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. 88. Самостоятельные строительные, сантехнические, вентиляционные и капитальные электромонтажные работы не перечислены в составе

						сопутствующих услуг. Обязательства поставщика определяются условиями договора. 89. Для эксплуатации профессионального кухонного оборудования необходимы соответствующие электрические сети, водоснабжение, канализация и вентиляционные каналы. Фактическая готовность этих систем в предоставленной технической спецификации отдельно не подтверждена. 90. Поставщик выполняет предусмотренные конкурсной документацией работы по доставке, установке и запуску оборудования. Дополнительные обязанности по реконструкции инженерных сетей не должны предъявляться вне условий закупки и договора. 91. Срок поставки 60 календарных дней со дня вступления договора в силу предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Авансовый платеж не установлен. 92. Увеличение срока поставки до 90–120 дней изменяет действующее условие

						закупки. В представленной технической спецификации установлен срок 60 календарных дней. 93. Комплексная поставка может осуществляться путем приобретения товаров у различных производителей после заключения договора. Техническая спецификация не требует предварительного наличия всего комплекта на складе потенциального поставщика. 94. Предложение функционально эквивалентной продукции разных производителей возможно при соблюдении всех обязательных технических, качественных и эксплуатационных требований. Конструктивное отличие само по себе не является основанием для отклонения, если установленные требования соблюдены

6	180440041738	ҚҚ жобасына ескерту	1. Техническая спецификация содержит требования, которые в совокупности могут необоснованно ограничивать круг потенциальных поставщиков. Заказчиком установлены многочисленные детализированные характеристики оборудования, включая конкретные конструктивные решения, материалы отдельных элементов, массу изделий, размеры, способы изготовления и особенности комплектации, при этом не представлено объективного обоснования необходимости установления именно таких параметров. Подобный подход создает преимущественные условия для поставщиков, предлагающих ограниченный перечень моделей оборудования, и может противоречить принципам добросовестной конкуренции, равных возможностей участия в государственных закупках и недопущения ограничения конкуренции. 2. Установление требований к товарам исключительно в формате «не менее» и «не более» без	2026-11-13 14:48:26	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Техническая спецификация сформирована исходя из потребности заказчика в комплексном оснащении образовательного пространства и обеспечения необходимых функциональных, технических, качественных и эксплуатационных характеристик оборудования. Требования к материалам, конструктивным элементам, габаритам, массе и комплектации предусмотрены с учетом интенсивности эксплуатации, прочности, устойчивости и безопасности изделий. Детализация характеристик направлена на обеспечение необходимого качества и продолжительного срока службы оборудования. При рассмотрении предложений определяющим является соответствие установленным техническим требованиям, а не принадлежность продукции конкретному производителю. Оценка осуществляется на равных условиях в соответствии с законодательством Республики Казахстан. 2. Формулировки «не менее» и «не более»

			определения допустимых функциональных и технических эквивалентов создает правовую неопределенность при подготовке конкурсных заявок. В частности, заказчиком одновременно установлены минимальные и максимальные значения размеров, массы, мощности и производительности, причем не указано, какие отклонения допустимы и каким образом будет оцениваться соответствие товаров. Это создает риск произвольного отклонения заявок и неодинакового применения требований к потенциальным поставщикам. 3. Заказчиком установлены требования к комплектующим изделиям, материалам и конструктивным элементам, которые не всегда имеют непосредственное отношение к функциональному назначению закупаемого оборудования. Например, подробно регламентированы особенности гибки металлических труб стульев, отсутствие гофры на внутренней стороне изгиба, конкретные			применяются для определения допустимых границ технических характеристик закупаемого оборудования. Минимальные значения предусмотрены для обеспечения необходимой прочности, производительности, вместимости и функциональности, а максимальные — с учетом габаритов, массы, энергопотребления и условий размещения. Установленные числовые показатели позволяют сопоставлять характеристики предлагаемой продукции с требованиями заказчика. При оценке учитывается совокупность технических параметров каждой позиции. Показатели, сформулированные как минимальные или максимальные, применяются в соответствии с их буквальным значением, без установления дополнительных критериев, не предусмотренных конкурсной документацией. 3. Требования к конструктивным элементам мебели, включая характеристики металлических труб, геометрию изгибов, материалы изготовления и

			материалы отдельных деталей и технологические особенности производства. Такие требования относятся преимущественно к технологии изготовления товара, а не к его эксплуатационным характеристикам, и без надлежащего технического обоснования могут необоснованно ограничивать участие производителей и поставщиков аналогичной продукции. 4. В технической спецификации отсутствует единый и объективный порядок подтверждения соответствия заявленных характеристик. Заказчик требует указания торговой марки, модели, страны происхождения, производителя, года изготовления и места нахождения производителя, однако не устанавливает исчерпывающий перечень документов, посредством которых должны подтверждаться отдельные технические параметры. При отсутствии четких и одинаковых критериев проверки возникает возможность субъективного толкования			качество соединений, предусмотрены для обеспечения необходимой прочности, устойчивости и безопасности при интенсивной эксплуатации. Отсутствие деформаций и гофры на внутренней стороне изгиба направлено на сохранение качества изготовления металлического каркаса и предотвращение нежелательных конструктивных дефектов. Установленные параметры определяют предусмотренное конструктивное исполнение мебели, рассчитанной на длительное использование в образовательной организации. Соответствие предлагаемой продукции определяется технической документацией и характеристиками готового изделия. 4. Требование об указании торговой марки, модели, страны происхождения, изготовителя, его местонахождения и года выпуска предусмотрено для идентификации предлагаемого товара и проверки соответствия технической спецификации. Указанные сведения позволяют

			конкурсной документации и избирательного отношения к заявкам различных участников. 5. Требование о предоставлении технической спецификации на каждый комплектующий товар отдельно не разграничивает самостоятельные товары, принадлежности, расходные материалы и конструктивные элементы, входящие в заводскую комплектацию оборудования. В результате от потенциальных поставщиков фактически может требоваться представление самостоятельных технических характеристик на элементы, которые не являются отдельными предметами закупки и не реализуются как самостоятельные товары. Такое условие создает дополнительную административную нагрузку и может привести к необоснованному отклонению заявок. 6. Объединение в одной закупке мебели, технологического оборудования для пищеблока, бытовой техники, кухонного инвентаря, медицинского			установить происхождение продукции, ее технические характеристики и гарантийные обязательства. Подтверждение характеристик осуществляется на основании технической документации изготовителя, паспортов изделий, каталогов и других надлежащих документов в случаях, предусмотренных конкурсной документацией и законодательством. Оценка предлагаемых товаров проводится по единым требованиям. Документы, не предусмотренные установленным порядком, не могут использоваться как самостоятельное основание для ограничения участия. 5. Требование о предоставлении технической спецификации отдельно по каждому комплектующему товару предусмотрено для определения полной комплектации учебного кабинета и проверки соответствия самостоятельных товарных позиций. Данное требование относится к оборудованию и изделиям, входящим в состав закупаемого комплекта.

			оборудования, средств пожаротушения и специализированного программно-аппаратного комплекса является необоснованным укрупнением предмета закупки. Указанные товары относятся к различным товарным рынкам, имеют разных производителей, каналы реализации и специализированные категории поставщиков. Такое объединение фактически вынуждает потенциального поставщика обладать возможностью поставки совершенно разнородной продукции либо привлекать множество сторонних контрагентов. Заказчиком не приведено обоснование технологической и функциональной взаимосвязи всех перечисленных товаров, позволяющей закупать их единым лотом. Просим проверить правомерность формирования предмета закупки и исключить необоснованное объединение разнородных товаров, ограничивающее конкуренцию. 7. Особое возражение вызывает требование о предоставлении документов,			Отдельные конструктивные элементы, крепежные детали, расходные материалы и принадлежности, являющиеся частью заводской комплектации основного изделия, рассматриваются в составе соответствующего оборудования, если технической спецификацией не предусмотрена их самостоятельная поставка. Указанный порядок направлен на обеспечение прозрачности технических предложений, проверку комплектности и получение функционально готового оборудования. 6. Объединение оборудования в единый комплект обусловлено необходимостью комплексного оснащения столовой для организации полноценного технологического и образовательного процесса. Производственное кухонное оборудование обеспечивает приготовление и обработку пищевой продукции, холодильное оборудование — необходимые условия хранения, мебель и кухонный инвентарь — организацию рабочих мест и обслуживания.

			подтверждающих наличие исключительных прав на видеокурсы, терминал безопасности и чат-бот с искусственным интеллектом, а также патента на полезную модель. Предметом закупки является поставка оборудования и сопутствующего программного обеспечения, а не приобретение исключительных авторских прав или прав на использование конкретного объекта интеллектуальной собственности. Наличие у поставщика авторских прав на видеоматериалы, терминал или чат-бот не является обязательным условием поставки качественного и функционально соответствующего товара. Установление подобного требования без доказанной необходимости фактически предоставляет преимущество правообладателю конкретного продукта и исключает иных поставщиков, способных предложить аналогичное решение. Это создает признаки ограничения конкуренции и противоречия статье 5 и статье 16 Закона			Терминал безопасности предусмотрен для обучения безопасному поведению, правилам эксплуатации оборудования, оказанию первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Комплексная поставка направлена на получение полностью оснащенного объекта. При этом изготовление всех товаров одним производителем не требуется. Комплектация может формироваться из продукции различных изготовителей при соблюдении установленных требований, а правомерность формирования единого лота определяется законодательством Республики Казахстан. 7. Требования к документам на интеллектуальную собственность предусмотрены для подтверждения законности использования программного обеспечения, образовательных видеоматериалов и технических решений терминала безопасности. Заказчик заинтересован в приобретении оригинальной продукции, исключении риска поставки

			Республики Казахстан «О государственных закупках». Просим полностью исключить данное требование либо представить законное и объективное обоснование его необходимости. 8. Требование о предоставлении авторизационного письма исключительно от дилера или дистрибьютора на территории Республики Казахстан является необоснованным ограничением способов подтверждения возможности поставки товара. Заказчик фактически ставит право участия в закупке в зависимость от наличия договорных отношений потенциального поставщика с определенным производителем либо его коммерческим представителем. При этом поставка оригинального товара может осуществляться через иные законные каналы реализации. Само по себе отсутствие авторизационного письма не свидетельствует о контрафактности продукции, отсутствии гарантийных обязательств или невозможности			контрафактного оборудования и обеспечении правомерной эксплуатации комплекса. Авторские права, исключительные имущественные права и лицензионные полномочия являются самостоятельными правовыми категориями. Правомерность использования соответствующих разработок может подтверждаться документами правообладателей, лицензионными соглашениями и иными надлежащими правовыми основаниями. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану технического решения, но не заменяет оценку качества и функциональности оборудования. Требования к подтверждающим документам применяются исключительно в пределах законодательства Республики Казахстан о государственных закупках и интеллектуальной собственности. 8. Требование к авторизационным документам направлено на подтверждение правомерности поставки соответствующего программно-аппаратного комплекса,

			исполнения договора. Просим исключить данное требование как создающее искусственные барьеры для участников закупки и ограничивающее круг потенциальных поставщиков. 9. Техническая спецификация содержит внутренние противоречия и некорректно сформулированные технические параметры, которые делают невозможным однозначное определение соответствия предлагаемого товара требованиям заказчика. В частности, в позиции 41 установлено требование к автономной работе источника бесперебойного питания «не более 24 часов», что не определяет минимально необходимое время автономной работы; температурные условия эксплуатации сформулированы как «не менее 25 °C», без указания допустимого диапазона; в позиции 41.3 огнетушащая способность указана как «не более 100 м²», хотя такая формулировка не устанавливает минимально необходимую эффективность			законности использования программного обеспечения и наличия предусмотренных полномочий на реализацию продукции. Авторизационное письмо является одним из документов, посредством которых могут подтверждаться соответствующие полномочия. При этом законность происхождения товара и наличие прав на его реализацию оцениваются с учетом содержания представленных документов и применимых требований законодательства. Основная цель заказчика заключается в приобретении оригинального оборудования с предусмотренным гарантийным обслуживанием и законно используемыми программными компонентами. Само по себе отсутствие письма определенного дилера не является доказательством контрафактности товара. 9. Технические характеристики терминала безопасности сформированы с учетом предусмотренной комплектации и условий эксплуатации программно-аппаратного

			оборудования. Подобные ошибки создают возможность произвольного толкования требований конкурсной комиссией. Просим привести техническую спецификацию в соответствие с техническими нормами и установить однозначные, измеряемые и проверяемые характеристики. 10. Требования к терминалу безопасности с искусственным интеллектом содержат многочисленные оценочные и неизмеряемые критерии, в том числе «корректные ответы по всем темам», «интеллектуальная станция безопасности», «повышение уровня знаний», «автоматическое определение языка», «генерация ответов на основе базы знаний», без определения объективной методики проверки, количественных показателей качества, точности ответов, критериев приемки и порядка проведения испытаний. Кроме того, заказчик требует соответствия видеоматериалов требованиям нескольких государственных органов,			комплекса. Формулировка автономной работы источника бесперебойного питания «не более 24 часов» устанавливает верхнюю границу указанного показателя и не определяет обязательную минимальную продолжительность автономной работы. Температурное требование «не менее 25 °C» рассматривается в соответствии с его буквальным содержанием и само по себе не устанавливает полный допустимый температурный диапазон. Огнетушитель должен соответствовать предусмотренным характеристикам, иметь паспорт, маркировку и подтверждение огнетушащей способности в соответствии с применимыми требованиями пожарной безопасности. При оценке оборудования не применяются дополнительные числовые показатели или условия, отсутствующие в опубликованной технической спецификации. 10. ИИ-ассистент терминала безопасности предназначен для предоставления образовательной и

			однако не указывает конкретные нормативные правовые акты, стандарты и обязательные документы, подтверждающие такое соответствие. При отсутствии измеряемых критериев приемки заказчик получает возможность субъективно оценивать качество предлагаемого программного обеспечения и произвольно признавать его несоответствующим. Это имеет признаки нарушения пункта 4 статьи 16 Закона Республики Казахстан «О государственных закупках», запрещающего установление условий, ограничивающих количество потенциальных поставщиков, в том числе неизмеряемых и неадминистрируемых требований. Просим исключить оценочные формулировки и установить конкретные, объективные и проверяемые критерии соответствия.			справочной информации по вопросам первой помощи, пожарной безопасности, электробезопасности и действий при чрезвычайных ситуациях. Предусмотренные функции включают обработку пользовательских запросов, автоматическое определение русского и казахского языков, поддержку многошагового диалога и предоставление информации на основании предусмотренной базы знаний. Функциональность может проверяться посредством практической демонстрации с использованием одинаковых контрольных вопросов и сценариев по установленным тематическим направлениям. Видеоматериалы должны обеспечивать доступное и корректное изложение информации и соответствовать применимым нормативным требованиям Республики Казахстан. Оценка проводится по фактически предусмотренным функциям, без применения произвольных дополнительных показателей точности или качества, не установленных
						конкурсной документацией.

7	670722302327	ҚҚ жобасына ескерту	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Просим переработать ТС по принципу функциональных и эксплуатационных характеристик, поскольку практически по всем позициям профессионального кухонного оборудования в качестве критериев соответствия установлены точные габариты, масса, конструкция корпуса, внутреннее устройство, число нагревательных элементов, скорость вращения, способ управления и потребляемая мощность. 2. Такие параметры допустимы только при объективной технологической необходимости, которая из ТС не следует. 3. По холодильной витрине следует оставить объем или рабочую площадь, температурный диапазон 0…+5 °C, материал рабочих поверхностей и наличие принудительной циркуляции воздуха. 4. Точные габариты 1120×980×1720 мм следует расширить. 5. По мармиту оставить назначение, количество	2026-11-12 20:07:29	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Технические характеристики профессионального кухонного оборудования установлены с учетом его назначения, предусмотренных условий эксплуатации, надежности и безопасности. Соответствие предлагаемых товаров определяется совокупностью функциональных, технических и качественных параметров. 2. Конструктивные и эксплуатационные характеристики оборудования могут влиять на совместимость, устойчивость, обслуживание и организацию технологических процессов. При этом каждое требование должно иметь обоснованную связь с потребностью заказчика. 3. Холодильная витрина предусмотрена для демонстрации и кратковременного хранения готовой продукции при температуре от 0 до +5 °C. Дополнительные характеристики определяют вместимость, конструкцию и условия размещения. 4. Габариты холодильной витрины установлены как минимальные значения: длина

			гастроемкостей/рабочих зон, защитное стекло и возможность поддержания температуры. 6. Наличие одной электрической конфорки диаметром именно 180 мм и исключительно паровой системы обогрева может исключать современные эквивалентные конструкции. 7. Просим разрешить иные способы поддержания температуры при равной эффективности. 8. По вентиляционному зонту основными параметрами должны быть производительность по воздуху, тип фильтра и совместимость с существующей вентиляцией. 9. В действующей ТС производительность по воздуху вообще не указана, но установлены точные размеры корпуса и мощность вентилятора. 10. Это является технически неправильным приоритетом характеристик. 11. Просим указать необходимую производительность удаления воздуха и допустить различные			не менее 1120 мм, ширина не менее 980 мм и высота не менее 1720 мм. Указанные параметры не являются требованием точного совпадения размеров. 5. Мармит предназначен для поддержания температуры готовых первых и вторых блюд перед раздачей. Установленные требования к полкам, гастроемкостям, защитному стеклу и системе подогрева определены с учетом организации питания. 6. Электрическая конфорка и паровая система обогрева предусмотрены для поддержания установленного температурного режима и нагрева гастроемкостей. 7. В технической спецификации предусмотрен паровой способ подогрева гастроемкостей. Возможность предложения оборудования с другой системой определяется соответствием опубликованным требованиям и необходимому уровню безопасности. 8. Вентиляционные зонты предусмотрены для удаления горячего воздуха, пара, жировых

			габариты. 12. По производственным столам основными характеристиками являются рабочая площадь, нержавеющая рабочая поверхность, устойчивость и допустимая нагрузка. 13. Масса 23,3 кг должна быть исключена. 14. По моечным ваннам необходимо оставить количество секций, минимальную глубину и санитарно пригодный материал. 15. Метод сварки, материал конкретных частей каркаса и точные общие габариты необходимо смягчить. 16. По стеллажам для сушки посуды необходимо оставить вместимость и количество полок. 17. Максимальная масса изделия не имеет эксплуатационного значения. 18. По посудомоечной машине Заказчику следует определить производительность в кассетах или тарелках в час, длительность цикла и качество мойки. 19. Именно эти показатели			испарений и запахов. Их эффективность зависит от конструкции фильтров, размеров зоны захвата и характеристик вентиляционной системы. 9. В технической спецификации установлены размеры зонтов и характеристики отдельных комплектующих. При этом отдельная числовая производительность удаления воздуха не приведена. 10. Эффективность вентиляционного зонта должна определяться его способностью удалять загрязненный воздух в предусмотренных условиях эксплуатации. Фактические параметры работы зависят также от инженерной инфраструктуры помещения. 11. Размеры вентиляционных зонтов установлены с учетом перекрытия рабочих зон. Необходимая производительность воздухоудаления должна определяться на основании фактических условий вентиляционной системы, которые в представленной ТС отдельно не раскрыты. 12. Производственные столы

			определяют пригодность машины для столовой. 20. Мощность 6550 Вт, масса 120 кг и точные внешние размеры вторичны. 21. По жарочному шкафу функционально важны три камеры, вместимость до девяти противней и рабочая температура. 22. Электромеханическое управление не должно быть единственным допустимым. 23. Электронное управление является не худшим решением. 24. По плите следует оставить шесть рабочих зон и возможность приготовления пищи в требуемом объеме. 25. Сплошная чугунная поверхность не является единственно возможной профессиональной технологией. 26. По пищеварочному котлу основной показатель — полезный объем не менее 60 литров. 27. Диаметр 425 мм и число ТЭНов являются конструктивными параметрами конкретной модели. 28. По			предусмотрены для подготовки и обработки пищевого сырья. Требования к рабочей поверхности, допустимой нагрузке и конструкции направлены на обеспечение устойчивости и санитарной пригодности изделий. 13. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена как ограничение, учитывающее транспортировку, установку и обслуживание. Указанное значение является максимально допустимым. 14. Моечные ванны предусмотрены для обработки посуды и инвентаря с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Количество секций и характеристики рабочей поверхности направлены на обеспечение необходимой функциональности. 15. Конструкция моечных ванн, материал чаш и каркаса определены с учетом прочности, устойчивости, коррозионной стойкости и условий санитарной обработки. 16. Стеллажи для сушки посуды предусмотрены для

			опрокидывающейся сковороде основной показатель — объем чаши не менее 40 л, рабочая площадь и температура. 29. Вид опрокидывания следует разрешить любой безопасный. 30. По холодильным столам необходимо оставить объем и температурный диапазон. 31. Боковое расположение агрегата и конкретные внешние габариты следует заменить требованиями совместимости с помещением. 32. По кипятильникам основной показатель — емкость от 30 л и производительность от 90 л/ч. 33. Точные габариты и масса должны быть исключены. 34. По СВЧ-печам необходимо оставить объем не менее 25 л и профессиональную пригодность. 35. Исключительно механическое управление не требуется. 36. По весам оставить предел 10 кг и дискретность до 2 г. 37. Флуоресцентный			организованного хранения и размещения тарелок. Количество полок и допустимая нагрузка обеспечивают необходимую вместимость и безопасность эксплуатации. 17. Масса стеллажа не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Указанное значение является верхним допустимым пределом. 18. Промышленная посудомоечная машина предназначена для механизированной обработки столовой посуды. Характеристики ее производительности и рабочего цикла должны соответствовать потребности в мойке, однако отдельные числовые значения этих показателей в ТС не приведены. 19. Техническая спецификация содержит требования к купольной конструкции, размеру кассеты, допустимым размерам посуды и дозаторам. Эти характеристики предусмотрены для организации технологического процесса мойки. 20. Мощность не менее 6550 Вт,

			дисплей заменить на цифровой читаемый дисплей. 38. По холодильному шкафу оставить объем 700 л, температурный диапазон 0…+6 °C и безопасное охлаждение. 39. По мясорубке оставить производительность не менее 50 кг/ч и защиту от перегрева. 40. Скорость вращения, мощность двигателя, конкретный диаметр одной решетки и точные габариты исключить. 41. По морозильному ларю оставить объем и температурный диапазон. 42. По овощерезке оставить производительность не менее 100 кг/ч и набор режущих дисков. 43. Материал корпуса должен быть свободным при соблюдении санитарных требований. 44. По картофелечистке оставить загрузку от 7 кг и производительность от 150 кг/ч. 45. Скорость вращения и мощность исключить. 46. По производственным			габариты и масса посудомоечной машины установлены как часть технической конфигурации оборудования. Указанные параметры применяются в соответствии с опубликованными требованиями. 21. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и вместимостью до девяти противней. Температурный режим и конструкция обеспечивают выполнение различных операций тепловой обработки пищи. 22. Электромеханическое управление жарочного шкафа предусмотрено с учетом простоты настройки режимов, удобства обслуживания и эксплуатации. 23. Электронное управление может обеспечивать регулирование температуры, однако его наличие само по себе не подтверждает соответствия всем установленным характеристикам жарочного шкафа. 24. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для одновременного выполнения нескольких технологических

			стеллажам оставить четыре полки, нагрузку и коррозионную стойкость. 47. Габариты необходимо допустить в диапазоне. 48. По тележке GN 1/1 оставить тип гастроемкости, количество уровней и грузоподъемность. 49. По кухонной посуде необходимо избегать чрезмерно точной фиксации размеров каждой единицы, если суммарно комплект обеспечивает требуемое назначение. 50. По ножам следует исключить технологию цельной ковки. 51. Она не является единственным способом изготовления качественного профессионального ножа. 52. По миксеру оставить объем дежи и основные режимы работы. 53. По хлеборезке необходимо указать диапазон толщины ломтика и производительность вместо точных размеров корпуса. 54. По блендеру оставить объем, мощность либо			операций. Количество зон нагрева и установленный температурный диапазон направлены на обеспечение необходимых рабочих возможностей. 25. Сплошная чугунная поверхность предусмотрена с учетом теплоемкости, механической прочности и устойчивости к длительному нагреву. 26. Пищеварочный котел объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления блюд и тепловой обработки продуктов. Дополнительные параметры направлены на обеспечение установленной конструкции и режима работы. 27. Диаметр емкости и количество нагревательных элементов предусмотрены с учетом вместимости и установленной системы нагрева пищеварочного котла. 28. Опрокидывающаяся сковорода с объемом чаши не менее 40 литров предусмотрена для приготовления различных блюд. Установленные характеристики площади пода и температурного диапазона определены с учетом

			производительность, импульсный режим и возможность дробления льда. 55. Обязательный пластиковый кувшин исключить. 56. Требования к столам грязной и чистой посуды также должны учитывать совместимость именно с предлагаемой посудомоечной машиной, а не конкретную конструкцию заранее определенного оборудования. 57. Просим закрепить возможность технического согласования сопрягаемых размеров до поставки после определения конкретной модели оборудования, если это не влияет на конкурсное сравнение. 58. Одновременно требуем исключить терминал безопасности из данного лота как функционально не связанный с оснащением пищеблока. 59. Если терминал сохраняется, необходимо убрать ИИ, патент, исключительные права и письмо дилера. 60. Срок 60 дней при таком объеме профессионального			выполнения технологических операций. 29. Ручной способ опрокидывания предусмотрен для непосредственного контроля положения чаши оператором при извлечении приготовленной продукции. 30. Холодильные столы предназначены для хранения продуктов при температуре от −2 до +10 °C и одновременного использования рабочей поверхности для подготовки сырья. 31. Боковое расположение холодильного агрегата и предельные габариты предусмотрены с учетом установленной конструкции холодильного стола и условий размещения оборудования. 32. Электрокипятильник объемом не менее 30 литров и производительностью не менее 90 л/ч предназначен для непрерывного нагрева воды при эксплуатации школьного пищеблока. 33. Габаритные ограничения и масса электрокипятильника предусмотрены с учетом удобства размещения, транспортировки и обслуживания.

			оборудования необходимо увеличить минимум до 90 дней.			/> 34. Микроволновая печь объемом не менее 25 литров предназначена для разогрева, приготовления и размораживания продуктов. Установленные характеристики направлены на обеспечение предусмотренной функциональности. 35. Механическое управление предусмотрено для простоты настройки рабочих режимов и повседневной эксплуатации микроволновой печи. 36. Весы с пределом взвешивания не менее 10 кг и дискретностью не более 2 г предназначены для точного порционирования продуктов и контроля массы ингредиентов. 37. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для отчетливого отображения результатов взвешивания. Соответствие предлагаемых весов определяется установленными техническими характеристиками. 38. Холодильный шкаф объемом не менее 700 литров предусмотрен для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C. Характеристики

						системы охлаждения и конструкции направлены на поддержание предусмотренных условий хранения. 39. Мясорубка производительностью не менее 50 кг/ч предусмотрена для обработки мясного сырья. Наличие защиты от перегрева обеспечивает дополнительную безопасность оборудования при эксплуатации. 40. Скорость вращения, мощность двигателя, размеры решетки и габариты мясорубки установлены как характеристики предусмотренного профессионального оборудования. Соответствие предлагаемой модели определяется технической спецификацией. 41. Морозильный ларь предусмотрен для хранения замороженной продукции при температуре от −18 до −22 °C. Полезный объем не менее 520 литров обеспечивает необходимую вместимость оборудования. 42. Овощерезка производительностью не менее 100 кг/ч с комплектом сменных режущих дисков предусмотрена для нарезки,

						шинковки и измельчения пищевых продуктов. 43. Материал корпуса овощерезки определен с учетом предусмотренной конструкции, прочности, массы и удобства обслуживания. Используемые материалы должны быть безопасны при предусмотренных условиях эксплуатации. 44. Картофелеочистительная машина с загрузкой не менее 7 кг и производительностью не менее 150 кг/ч предусмотрена для механизированной очистки корнеплодов. 45. Скорость рабочего механизма и потребляемая мощность установлены с учетом предусмотренной технической конфигурации картофелеочистительной машины. 46. Производственные стеллажи с четырьмя полками предусмотрены для хранения посуды, продуктов и инвентаря. Допустимая нагрузка на каждую полку не менее 80 кг обеспечивает необходимую прочность. 47. Габариты производственных стеллажей установлены с учетом площади

						размещения и необходимой вместимости. Техническая спецификация предусматривает минимальные значения размеров. 48. Тележка-шпилька предназначена для гастроемкостей GN 1/1. Наличие не менее 14 уровней и грузоподъемности не менее 100 кг обеспечивает предусмотренные возможности хранения и транспортировки. 49. Комплект профессиональных кастрюль предусматривает емкости различных объемов. Установленные минимальные размеры и комплектность направлены на выполнение разных технологических операций. 50. Цельнокованые лезвия предусмотрены для обеспечения прочности и долговечности профессиональных кухонных ножей. 51. Технология изготовления режущего инструмента предусмотрена с учетом требований к механической прочности, устойчивости к повреждениям и надежности при эксплуатации. 52. Планетарный миксер объемом не менее 10

						литров предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренные режимы работы. 53. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Числовые требования к толщине ломтика и производительности в ТС отдельно не установлены. 54. Профессиональный блендер объемом не менее 2,5 литра предусмотрен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Импульсный режим и функция измельчения льда обеспечивают дополнительные технологические возможности. 55. Пластиковый кувшин предусмотрен с учетом конструкции оборудования, сравнительно небольшой массы и удобства эксплуатации. 56. Столы для грязной и чистой посуды предусмотрены для использования совместно с промышленной

						посудомоечной машиной. Конструкция должна обеспечивать возможность крепления к оборудованию и удобство обработки посуды. 57. Совместимость сопрягаемых элементов должна обеспечиваться при поставке и установке. При этом техническое согласование не должно изменять обязательные характеристики товара и условия конкурса после определения победителя. 58. Терминал безопасности предусмотрен как дополнительное средство обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования в образовательном учреждении. 59. Требования к ИИ-ассистенту и документам об интеллектуальной собственности предусмотрены для обеспечения соответствующих образовательных функций и законного использования продукции. Их обязательность должна соответствовать ограничениям законодательства Республики Казахстан. 60. Срок поставки 60 календарных дней

						предусмотрен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой и ввода поставляемого оборудования в эксплуатацию.

8	860423401588	ҚҚ жобасына ескерту	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Считаем наиболее существенным нарушением искусственное объединение в одном лоте огромного количества самостоятельных товаров, не имеющих технологической неразрывности. 2. Предметом закупки формально является «Кабинет учебный», однако фактически закупается полноценное оснащение пищеблока, состоящее из мебели, холодильного, теплового, вентиляционного, моечного, механического оборудования, инвентаря, посуды и одновременно мультимедийно-медицинского терминала безопасности. 3. Такое объединение не обусловлено тем, что оборудование должно выпускаться одним изготовителем. 4. Посудомоечная машина не зависит технологически от мясорубки. 5. Мясорубка не зависит от холодильного шкафа. 6. Холодильный шкаф не зависит от овощерезки. 7. Овощерезка не	2026-11-12 20:07:47	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Предмет закупки сформирован для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Товары различного назначения обеспечивают выполнение взаимосвязанных процессов хранения продуктов, приготовления блюд, раздачи питания, мойки посуды и организации обслуживания. 2. Наименование «Кабинет учебный» предусматривает поставку комплекта оборудования, предназначенного для организации соответствующего образовательного пространства. В состав включены профессиональное кухонное оборудование, мебель, инвентарь и дополнительные средства безопасности. 3. Техническая спецификация не содержит требования об изготовлении всех позиций одним производителем. Комплекс может формироваться из продукции различных изготовителей при условии соответствия обязательным характеристикам. 4. Посудомоечная машина выполняет самостоятельную

			зависит от кухонной мебели. 8. Кухонная мебель не зависит от ИИ-терминала, патента или дефибриллятора. 9. Каждый товар можно приобрести отдельно и поставить независимо. 10. Требуем разделить закупку на самостоятельные лоты либо группы. 11. Отдельно должен закупаться профессиональный тепловой комплекс. 12. Отдельно — холодильное оборудование. 13. Отдельно — механическое оборудование. 14. Отдельно — мебель и стеллажи. 15. Отдельно — посуда и инвентарь. 16. Терминал безопасности вообще не относится непосредственно к приготовлению и организации питания. 17. Включение терминала безопасности в огромный комплект пищеблока дополнительно ограничивает конкуренцию. 18. Поставщик оборудования для столовой			технологическую операцию, однако в составе пищеблока она обеспечивает санитарную обработку посуды, используемой при приготовлении и раздаче пищи. 5. Мясорубка предназначена для подготовки мясного сырья, а холодильный шкаф — для хранения продуктов. Обе позиции выполняют разные, но необходимые функции в общей организации пищеблока. 6. Холодильный шкаф обеспечивает условия хранения продуктов, а овощерезка используется для их подготовки. Оборудование предусмотрено для разных этапов технологического процесса приготовления пищи. 7. Овощерезка используется совместно с производственными рабочими поверхностями и другим кухонным оборудованием. Мебель обеспечивает необходимые условия размещения продуктов и выполнения технологических операций. 8. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения и

			вынужден получать права на программное обеспечение, ИИ-чатбот, видеокурсы, патент и специальное письмо дилера. 19. Данные требования не имеют отношения к способности поставить кухонное оборудование. 20. Фактически один второстепенный элемент комплекта блокирует участие поставщиков по всем остальным сорока позициям. 21. Это особенно критично с учетом высокой стоимости закупки. 22. Требуем полностью исключить терминал безопасности из настоящего лота и закупать его отдельно при наличии реальной потребности. 23. В случае отказа от разделения терминал должен быть максимально функционально нейтрализован. 24. Необходимо исключить ИИ-чатбот. 25. Исключить patent/патент на полезную модель. 26. Исключить документы об исключительных правах.			оказания первой помощи. Его назначение отличается от кухонной мебели, но связано с обеспечением дополнительной подготовки по вопросам безопасности. 9. Каждая позиция может иметь самостоятельное производственное и торговое происхождение. При этом комплексная закупка направлена на получение полного предусмотренного заказчиком оснащения в рамках одного договора. 10. Формирование единого комплекта предусмотрено для согласованной поставки и организации работы школьной столовой. Правомерность объединения товаров в один лот определяется законодательством Республики Казахстан и обоснованной потребностью заказчика. 11. Тепловое оборудование предусмотрено для выполнения процессов варки, жарки, запекания и поддержания температуры готовых блюд. Его включение направлено на обеспечение необходимой функциональности пищеблока. 12.

			/> 27. Исключить авторизационное письмо дилера. 28. Разрешить любое законно используемое ПО. 29. Разрешить любое законно используемое образовательное видео. 30. Разрешить терминал любого изготовителя. 31. Разрешить комплектование дефибриллятором, аптечкой, фонарем и огнетушителем любых производителей. 32. ИИ не является необходимым условием демонстрации материалов о пожарной безопасности, землетрясениях и первой помощи. 33. Все указанные материалы могут быть представлены обычной двуязычной медиатекой без использования ИИ. 34. Требование многошагового диалога, сохранения контекста и уникальных video_id отражает внутреннюю архитектуру конкретного программного продукта. 35. Эти параметры следует полностью исключить. 36.			Холодильное оборудование предусмотрено для хранения продуктов и готовой продукции при установленных температурных режимах. Указанные изделия являются частью общего технологического оснащения. 13. Механическое оборудование предназначено для измельчения, очистки, нарезки и смешивания пищевых продуктов. Его наличие обеспечивает механизацию соответствующих процессов приготовления пищи. 14. Мебель и стеллажи предусмотрены для организации рабочих мест, хранения инвентаря, размещения продукции и обслуживания посетителей столовой. 15. Посуда и инвентарь включены в состав комплекта для выполнения операций приготовления, сервировки и организации питания в предусмотренном объеме. 16. Терминал безопасности предназначен для обучения вопросам первой помощи, пожарной и электрической безопасности и действий при чрезвычайных

			Требование патента является особенно показательным. 37. Патент защищает конкретное решение, а значит фактически препятствует предложению иной конструкции. 38. Государственная закупка должна оценивать функциональный результат, а не наличие у товара конкретной формы правовой охраны. 39. Требование авторизационного письма также не характеризует товар. 40. Оно устанавливает зависимость участника от третьего коммерческого лица. 41. Возможность одного дилера выдавать или не выдавать письма отдельным участникам непосредственно влияет на конкуренцию. 42. Поэтому данное условие должно быть исключено полностью. 43. Само примечание ТС подтверждает, что квалификационные требования к поставщику в ТС устанавливать нельзя. 44. При этом требование			ситуациях. Его образовательные функции направлены на дополнительную подготовку пользователей пищеблока. 17. Включение терминала безопасности предусмотрено заказчиком как часть комплексного оснащения объекта. При этом требования к такой позиции должны соответствовать законодательству о государственных закупках и не создавать необоснованных ограничений конкуренции. 18. Подтверждение правомерности использования программного обеспечения и обучающих материалов необходимо для предотвращения нарушения прав третьих лиц. Однако требования непосредственно к статусу поставщика и наличию у него исключительных прав должны иметь законное основание. 19. Наличие прав на программное обеспечение не является характеристикой профессиональной кухонной техники. Подтверждение законности использования цифровых продуктов относится к

			специального письма фактически введено именно как подтверждение «правоспособности» поставщика. 45. Это внутренне противоречивая конструкция. 46. Дополнительно просим исключить все точные характеристики фонаря: алюминий 6061-T6, аккумулятор 26650, точные размеры и массу. 47. Для фонаря достаточно требований к яркости, автономности и влагозащите. 48. Аптечку следует привести к нормативному составу. 49. Конкретное торговое наименование «Альбуцид» следует исключить. 50. Отдельно обращаем внимание на избыточные требования к самим кухонным товарам. 51. По большинству позиций установлен практически паспорт конкретной модели. 52. Характерными признаками являются массы 23,3 кг; 21,4 кг; 9,3 кг; 4,1 кг; 112 кг; 18 кг; 21,4 кг и другие дробные			соответствующей позиции комплекта. 20. Каждая позиция технической спецификации должна оцениваться по установленным требованиям. Документы, связанные с отдельным программным продуктом, не должны использоваться для предъявления не предусмотренных законом квалификационных требований ко всей поставке. 21. Стоимость комплекта определена планом закупки. При оценке состава оборудования учитываются назначение каждой позиции, необходимость комплексного оснащения и рациональное использование бюджетных средств. 22. Терминал безопасности предусмотрен для расширения возможностей обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования. Вопрос его приобретения в составе единого комплекта определяется потребностью заказчика и законодательством о государственных закупках. 23. Функциональные требования к терминалу

			точные значения. 53. Такие значения с высокой вероятностью взяты из паспортов конкретных изделий. 54. Для целей закупки масса стационарного профессионального оборудования практически нигде не является определяющим параметром. 55. Требуем исключить точную массу по всем позициям, где отсутствует объективное ограничение несущей способности помещения или необходимость постоянного ручного перемещения. 56. Аналогично необходимо убрать сочетания точных ширины, глубины и высоты. 57. Размеры целесообразно задавать диапазонами с допустимым отклонением минимум ±10–15%. 58. Если Заказчик действительно ограничен помещением, необходимо указать план помещения и реальные максимальные размеры зон установки. 59. Нельзя одновременно требовать оборудование определенных			включают демонстрацию двуязычных материалов, интерактивное консультирование, защиту от несанкционированного доступа и наличие предусмотренных средств экстренного реагирования. 24. ИИ-чатбот предусмотрен для предоставления ответов по тематическим вопросам безопасности на русском и казахском языках. Данная функция расширяет возможности самостоятельного получения информации. 25. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения. Его наличие не является самостоятельным показателем качества товара, а требование к патентной документации должно соответствовать законодательству Республики Казахстан. 26. Законность использования программного обеспечения и образовательного контента должна подтверждаться надлежащими правовыми основаниями. Наличие исключительных прав непосредственно у участника

			габаритов без предоставления привязки к помещению. 60. Все сопряженные товары должны подбираться по совместимости, а не по точному совпадению размеров из каталога. 61. Срок поставки 60 дней без аванса для столь большого количества разнотипного оборудования также требует увеличения. 62. Такая поставка объективно включает производство мебели, закуп оборудования у нескольких производителей, логистику тяжелого оборудования и монтаж. 63. Просим увеличить срок минимум до 90–120 календарных дней. 64. Это позволит поставщикам закупать оборудование после заключения договора, а не только участвовать при наличии заранее сформированного склада. 65. Просим устранить все ограничения и обеспечить реальную возможность участия поставщиков с функционально эквивалентными товарами.			не является единственным способом законного использования таких объектов. 27. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Требование его предоставления допустимо исключительно в случаях и порядке, установленных законодательством о государственных закупках. 28. Используемое программное обеспечение должно быть лицензионным либо иметь иное законное основание использования, а также обеспечивать предусмотренные функциональные возможности терминала. 29. Образовательные видеоматериалы должны использоваться правомерно, соответствовать установленным тематическим и языковым требованиям и обеспечивать предусмотренные функции обучения безопасности. 30. Техническая спецификация не устанавливает обязательную торговую марку терминала. Изделия различных изготовителей могут

						предлагаться при соответствии установленным техническим, функциональным и качественным характеристикам. 31. Дефибриллятор, аптечка, фонарь и огнетушитель могут комплектоваться продукцией различных производителей при условии соответствия технической спецификации и применимым требованиям безопасности. 32. ИИ-ассистент предусмотрен не только для воспроизведения видеоматериалов, но и для интерактивного консультирования пользователей с учетом содержания вопросов. 33. Двуязычная медиатека обеспечивает доступ к заранее подготовленным материалам. Техническая спецификация дополнительно предусматривает интерактивный диалог, обработку обращений и предоставление ответов на основе базы знаний. 34. Многошаговый диалог, сохранение контекста и идентификаторы видеоматериалов предусмотрены для обеспечения последовательной работы

						программного обеспечения и связи ответов с обучающим контентом. 35. Указанные функции программного обеспечения включены в состав требований терминала безопасности и направлены на обеспечение предусмотренной интерактивности и удобства использования образовательных материалов. 36. Патент на полезную модель подтверждает существование правовой охраны конкретного решения. Его наличие не должно автоматически рассматриваться как доказательство технического преимущества товара. 37. Патентная охрана не исключает существования иных технических решений аналогичного назначения. Соответствие предложений должно определяться функциональными требованиями и законодательством о государственных закупках. 38. Функциональные и технические характеристики оборудования являются основными параметрами оценки его соответствия. Наличие

						правовой охраны отдельного решения не заменяет проверку качества и эксплуатационных свойств. 39. Авторизационное письмо относится к подтверждению происхождения и правомерности поставки товара, а не к показателям его технической производительности. 40. Обязательность документа, выдаваемого третьей коммерческой организацией, может устанавливаться только при наличии соответствующего правового основания. 41. Возможность выдачи письма конкретным дилером не должна подменять установленные законом условия участия в конкурсе. При рассмотрении заявок заказчик руководствуется конкурсной документацией и законодательством Республики Казахстан. 42. Требования к подтверждающим документам применяются в пределах действующих Правил осуществления государственных закупок. Само по себе желание исключить риск контрафактной продукции не

						освобождает заказчика от соблюдения законодательных ограничений. 43. Техническая спецификация не должна устанавливать дополнительные квалификационные требования к потенциальным поставщикам. Это ограничение прямо отражено в примечании к предоставленной документации. 44. Подтверждение правомерности поставки продукции должно запрашиваться в порядке, установленном законодательством. Документы третьих лиц не могут произвольно использоваться в качестве подтверждения общей правоспособности участника. 45. При применении требований к документам необходимо различать технические характеристики товара, подтверждение его законного происхождения и квалификационные требования к поставщику. Каждая категория регулируется соответствующими нормами законодательства. 46. Параметры фонаря определены с учетом необходимой дальности

						освещения, автономности, влагозащиты, прочности корпуса и удобства размещения в терминале безопасности. 47. Дальность освещения, время автономной работы и влагозащита предусмотрены для использования фонаря при отключении электроснабжения, эвакуации и чрезвычайных ситуациях. 48. Аптечка предназначена для оказания первой помощи. Ее состав должен соответствовать назначению, требованиям безопасности и применимым нормативным положениям. 49. В составе аптечки указаны глазные капли «Альбуцид». Использование торговых или иных индивидуализирующих обозначений в закупочной документации должно соответствовать ограничениям законодательства Республики Казахстан. 50. Требования к кухонному оборудованию определены с учетом его профессионального назначения, предполагаемой нагрузки, безопасности и удобства эксплуатации в школьном

						пищеблоке. 51. Установленные характеристики оборудования направлены на обеспечение конкретных эксплуатационных свойств. При этом описание товара не должно необоснованно ограничивать конкуренцию указанием параметров, идентифицирующих исключительно одну модель. 52. Значения массы 23,3 кг, 21,4 кг, 9,3 кг, 4,1 кг, 112 кг и другие показатели в технической спецификации установлены как предельные ограничения, а не точная масса, которой должно соответствовать изделие. 53. Наличие дробного значения массы само по себе не подтверждает привязку к конкретному производителю. Обоснованность каждого ограничения должна оцениваться с учетом условий установки и эксплуатации оборудования. 54. Масса профессионального оборудования может учитываться при транспортировке, монтаже, обслуживании и размещении. Ее значение должно быть связано

						с объективными условиями эксплуатации конкретного изделия. 55. Для отдельных товаров установлены максимально допустимые значения массы. Возможность предложения более тяжелого изделия определяется соответствием опубликованным требованиям и объективной необходимостью установленного ограничения. 56. Габариты оборудования предусмотрены для организации технологических зон, удобства обслуживания и рационального размещения в помещении. Техническая спецификация содержит минимальные и максимальные значения соответствующих параметров. 57. Универсальное отклонение размеров ±10–15% конкурсной документацией не предусмотрено. Соответствие предлагаемого оборудования определяется установленными характеристиками каждой позиции. 58. В предоставленной технической спецификации отсутствует план помещения. Поэтому необходимость каждого

						ограничения размеров не может быть дополнительно подтверждена конкретной схемой расположения оборудования на основании данного документа. 59. Габариты предусмотрены с учетом размещения и эксплуатации оборудования. При этом сведения о фактической планировке и свободных зонах установки должны определяться по данным объекта, которые в представленной ТС отдельно не приведены. 60. Совместимость сопряженных изделий имеет значение для организации технологических процессов, в частности работы посудомоечной машины со столами загрузки и выгрузки. Предлагаемое оборудование должно обеспечивать предусмотренные функции и соответствовать установленным характеристикам. 61. Срок поставки 60 календарных дней со дня вступления договора в силу предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Отсутствие авансового платежа

						учитывается поставщиком при планировании исполнения договора. 62. Поставка комплекса предполагает организацию закупки или изготовления отдельных изделий, логистику и выполнение предусмотренных сопутствующих услуг. Указанные процессы должны быть организованы в пределах установленного договором срока. 63. Срок поставки предусмотрен конкурсной документацией и составляет 60 календарных дней. Поставщик самостоятельно определяет порядок исполнения обязательств с учетом данного срока. 64. Техническая спецификация не предусматривает обязательного наличия всего комплекта оборудования на складе участника до заключения договора. Приобретение товаров после заключения договора возможно при соблюдении установленного срока поставки. 65. Требования технической спецификации применяются одинаково ко всем потенциальным поставщикам.

						Товары различных изготовителей могут предлагаться при соответствии установленным техническим, качественным, функциональным и эксплуатационным характеристикам.

9	150740005550	ҚҚ жобасына ескерту	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Просим максимально упростить техническую спецификацию с целью расширения конкуренции и снижения стоимости закупаемого комплекта. 2. В действующей ТС значительная часть параметров не определяет функциональный результат, но существенно сужает перечень доступных моделей. 3. Предлагаем оставить по мебели только количество, назначение, ориентировочные размеры, прочность, влагостойкость и санитарную пригодность. 4. По 110 обеденным стульям исключить диаметр трубы, форму опор, способ гибки, материал только литой полипропилен, отверстие-ручку, массу не менее 6 кг и точные размеры. 5. Разрешить любой прочный, моющийся и устойчивый стул для столовой с нагрузкой не менее установленного значения. 6. По столам и прилавкам разрешить отклонение размеров минимум	2026-11-12 20:08:07	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Техническая спецификация разработана для комплексного оснащения школьной столовой. При определении состава оборудования учитывались функциональное назначение, надежность, санитарная пригодность и предполагаемая интенсивность эксплуатации. Возможность участия поставщиков оценивается в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан. 2. Технические характеристики оборудования установлены с учетом потребности заказчика в получении товаров определенного качества и функциональности. Каждый параметр применяется в соответствии с его формулировкой в конкурсной документации и не должен использоваться для предъявления дополнительных неуказанных требований. 3. Мебель для школьной столовой должна обеспечивать достаточную вместимость, устойчивость, износостойкость и удобство санитарной обработки. Установленные

			±10–15%. 7. По нержавеющей мебели не устанавливать массу изделия. 8. По вентиляционным зонтам вместо жестких размеров установить минимальную производительность и совместимость с имеющимся вентиляционным каналом. 9. По посудомоечной машине убрать точную мощность, размеры и массу. 10. Оставить профессиональный тип, размер кассеты, вместимость посуды, наличие дозаторов и требуемую производительность. 11. По жарочному шкафу оставить не менее трех камер и вместимость до девяти противней. 12. Исключить мощность 26,4 кВт и обязательное электромеханическое управление. 13. По электрической плите оставить не менее шести зон нагрева. 14. Разрешить разные типы профессиональных нагревательных элементов. 15. Исключить минимальную			требования к материалам и размерам направлены на обеспечение безопасности и продолжительного использования. 4. Обеденные стулья предусмотрены в количестве не менее 110 штук. Характеристики металлического основания, сиденья, спинки и конструктивных элементов установлены с учетом устойчивости, прочности и удобства перемещения изделий при ежедневной эксплуатации. 5. Стулья предназначены для эксплуатации в школьной столовой, поэтому должны быть прочными, устойчивыми к влаге и моющим средствам, безопасными и удобными. Возможность предложения различных моделей определяется соответствием всем обязательным требованиям технической спецификации. 6. Габаритные размеры столов и прилавков определены с учетом организации посадочных мест, раздаточной зоны и технологического пространства. Установленные минимальные и максимальные

			потребляемую мощность 23 кВт. 16. По пищеварочному котлу оставить объем не менее 60 литров. 17. Исключить точный диаметр, число ТЭНов, габариты и массу. 18. По сковороде оставить объем чаши не менее 40 литров и возможность опрокидывания. 19. Вид привода опрокидывания не ограничивать. 20. По холодильным столам оставить объем от 320 л и температурный диапазон. 21. Место размещения агрегата, число дверей и точные размеры сделать свободными в разумных пределах. 22. По электрокипятильникам оставить емкость от 30 л и производительность от 90 л/ч. 23. Точные размеры и массу удалить. 24. По СВЧ оставить объем не менее 25 л. 25. Вид управления не ограничивать. 26. По весам оставить предел взвешивания от 10			значения применяются при оценке соответствия предлагаемых изделий. 7. Ограничения массы нержавеющей мебели предусмотрены с учетом удобства доставки, размещения, монтажа и обслуживания. При этом масса не является самостоятельным доказательством качества конструкции и рассматривается вместе с остальными техническими характеристиками. 8. Вентиляционные зонты предназначены для удаления горячего воздуха, пара, жировых испарений и запахов. Установленные габариты направлены на обеспечение перекрытия соответствующих рабочих зон. Эффективность воздухоудаления должна обеспечиваться с учетом параметров вентиляционной системы. 9. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной мойки столовой посуды. Требования к мощности, конструкции, габаритам и массе определены с учетом предполагаемых условий размещения и

			кг и дискретность до 2 г. 27. Тип дисплея не ограничивать. 28. По холодильному шкафу оставить объем от 700 л и температуру 0…+6 °С. 29. Допустить любые современные холодильные агенты, разрешенные к применению. 30. По мясорубке оставить производительность не менее 50 кг/ч и защиту от перегрева. 31. Остальные паспортные параметры максимально исключить. 32. По морозильнику оставить объем от 520 л и температуру -18…-22 °С. 33. По овощерезке оставить производительность от 100 кг/ч и не менее пяти режущих дисков. 34. Материал корпуса не ограничивать. 35. По картофелечистке оставить загрузку от 7 кг и производительность от 150 кг/ч. 36. Скорость двигателя и мощность не ограничивать. 37. По стеллажам			эксплуатации. 10. Машина купольного типа должна обеспечивать загрузку предусмотренной кассеты, мойку тарелок и стаканов установленных размеров, использование моющего и ополаскивающего средств. Эти параметры направлены на обеспечение необходимой функциональности оборудования. 11. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и возможностью размещения до девяти противней. Такое исполнение обеспечивает приготовление нескольких видов продукции и выполнение технологических операций в установленных температурных режимах. 12. Номинальная мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт и электромеханическое управление предусмотрены как характеристики установленной конфигурации. Соответствие предлагаемого оборудования определяется всеми опубликованными требованиями. 13. Шестиконфорочная электрическая плита

			оставить четыре полки и грузоподъемность. 38. По тележке оставить GN 1/1, не менее 14 уровней и грузоподъемность от 100 кг. 39. По кастрюлям определить общее количество и разумный диапазон объемов. 40. По ножам оставить не менее четырех ножей разного назначения. 41. Исключить цельнокованое исполнение, твердость 52 HRC и жесткие длины клинков. 42. По подносам оставить размер приблизительно 450×350 мм либо допустить отклонение. 43. По миксеру оставить объем чаши не менее 10 л, минимум три режима/скорости и назначение. 44. По хлеборезке оставить автоматическую нарезку хлеба с регулировкой или установленной толщиной ломтика. 45. По блендеру оставить объем от 2,5 л, импульсный режим и дробление льда. 46. Материал кувшина и			предусмотрена для одновременного приготовления нескольких блюд и выполнения различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Установленное количество зон нагрева обеспечивает необходимую функциональность оборудования. 14. Чугунные нагревательные элементы предусмотрены с учетом теплоемкости, устойчивости к длительному нагреву и возможности использования профессиональной наплитной посуды. 15. Потребляемая мощность не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения установленного режима нагрева шести рабочих зон электрической плиты. Данный параметр рассматривается совместно с температурными и эксплуатационными характеристиками. 16. Пищеварочный котел объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд. Требования к рабочей температуре, системе нагрева и конструкции установлены с учетом

			корпуса не ограничивать. 47. По столам грязной и чистой посуды оставить совместимость с предлагаемой посудомоечной машиной. 48. По комплекту посуды оставить количество 150 комплектов и безопасный материал для контакта с пищей. 49. Терминал безопасности предлагаем полностью исключить из данного лота как не относящийся непосредственно к оснащению школьного пищеблока. 50. Его стоимость и сложные требования искусственно увеличивают бюджет и сужают конкуренцию. 51. Если терминал сохраняется, необходимо исключить ИИ. 52. Исключить патент. 53. Исключить авторские права как требование к участнику. 54. Исключить дилерское письмо. 55. Исключить избыточные характеристики фонаря. 56. Разрешить медицинское и противопожарное			эксплуатации в школьном пищеблоке. 17. Требования к диаметру емкости, количеству нагревательных элементов, размерам и массе котла являются характеристиками предусмотренной конструкции. Они определены с учетом вместимости, тепловой обработки и условий размещения оборудования. 18. Опрокидывающаяся сковорода объемом не менее 40 литров предусмотрена для жарки, тушения и пассерования продуктов. Установленная конструкция должна обеспечивать безопасную работу, регулирование температуры и удобное извлечение приготовленной продукции. 19. Ручной механизм опрокидывания предусмотрен технической спецификацией для непосредственного контроля положения чаши оператором. Возможность предложения другого механизма определяется соответствием опубликованным техническим требованиям. 20. Холодильные столы объемом не менее 320 литров

			оборудование любых производителей. 57. Допустить обычный двуязычный терминал с видеоматериалами. 58. Гарантию 24 месяца просим дифференцировать. 59. Для мебели можно сохранить 24 месяца, если это рыночно доступно. 60. Для оборудования использовать стандартную заводскую гарантию, но не менее 12 месяцев. 61. Для расходных изделий и принадлежностей гарантию применять в соответствии с их природой и сроком годности. 62. Срок поставки 60 дней просим увеличить до 120 календарных дней с учетом отсутствия аванса. 63. Комплект стоимостью более 75 млн тенге включает тяжелое оборудование 380 В, мебель, холодильное оборудование и специализированные изделия. 64. Более длинный срок позволит закупать товары у разных производителей и снизить			предназначены для хранения и подготовки пищевых продуктов. Установленный температурный диапазон от −2 до +10 °C обеспечивает предусмотренные условия эксплуатации оборудования. 21. Боковое размещение холодильного агрегата, количество дверей и предельные размеры предусмотрены с учетом установленной конструкции холодильного стола, удобства доступа к продукции и организации рабочего пространства пищеблока. 22. Электрокипятильники предусмотрены для непрерывного нагрева воды с производительностью не менее 90 л/ч и объемом резервуара не менее 30 литров. Указанные показатели определены с учетом потребности школьной столовой в горячей воде. 23. Габариты и масса электрокипятильника ограничены для обеспечения компактного размещения, удобства обслуживания и установки оборудования в предусмотренном помещении. 24. Микроволновые

			логистическую наценку. 65. Монтаж необходимо ограничить установкой и подключением к готовым коммуникациям. 66. Водоснабжение, канализацию, электропитание 220/380 В и вентиляционные каналы обязан подготовить Заказчик. 67. Поставщик не должен выполнять капитальные работы, если они не включены в отдельный предмет закупки. 68. Просим полностью переработать ТС в более короткую и функциональную редакцию, чтобы вместо нескольких заранее подобранных моделей рынок мог предложить десятки аналогов.			печи объемом не менее 25 литров предназначены для приготовления, разогрева и размораживания продуктов. Установленные характеристики направлены на обеспечение необходимых технологических операций. 25. Механический тип управления микроволновой печью предусмотрен для простоты эксплуатации, понятной настройки режимов и удобства обслуживания. 26. Электронные весы с пределом взвешивания не менее 10 кг и дискретностью не более 2 г предусмотрены для порционирования продуктов и точного контроля массы ингредиентов. 27. Флуоресцентный дисплей предусмотрен технической спецификацией для обеспечения отчетливого отображения результатов взвешивания и удобства считывания показаний. 28. Холодильные шкафы полезным объемом не менее 700 литров предназначены для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C. Предусмотренная

						конструкция обеспечивает необходимую вместимость и условия охлаждения. 29. В технической спецификации предусмотрен хладагент R290 или эквивалент. Таким образом, возможность применения другого хладагента учитывается при условии его соответствия требованиям безопасности и эксплуатации оборудования. 30. Профессиональная мясорубка с производительностью не менее 50 кг/ч предусмотрена для обработки пищевого сырья. Наличие защиты от перегрева направлено на обеспечение безопасности и надежности работы оборудования. 31. Требования к мощности, скорости вращения, конструкции, габаритам и массе мясорубки установлены с учетом предусмотренного типа профессионального оборудования. Соответствие оценивается на основании опубликованной технической спецификации. 32. Морозильный ларь полезным объемом не менее 520 литров предназначен

						для хранения замороженной продукции при температуре от −18 до −22 °С. Дополнительные требования направлены на обеспечение вместимости и условий размещения. 33. Овощерезка производительностью не менее 100 кг/ч с комплектом не менее пяти сменных дисков предусмотрена для выполнения различных способов нарезки и шинковки продуктов. 34. Материал корпуса овощерезки предусмотрен с учетом прочности, массы, удобства эксплуатации и обслуживания. Используемые поверхности и элементы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать применимым санитарным требованиям. 35. Картофелеочистительная машина с загрузкой не менее 7 кг и производительностью не менее 150 кг/ч предназначена для механизированной подготовки картофеля и корнеплодов. Указанные показатели обеспечивают предусмотренную интенсивность работы. 36. Мощность

						и скорость вращения картофелеочистительной машины предусмотрены в составе установленной технической конфигурации оборудования. Данные характеристики направлены на обеспечение работы механизма в предусмотренных режимах. 37. Производственные стеллажи с не менее четырьмя полками предусмотрены для организованного хранения продуктов, посуды и инвентаря. Требования к допустимой нагрузке обеспечивают безопасное размещение предусмотренных предметов. 38. Тележка-шпилька предназначена для хранения и транспортировки гастроемкостей GN 1/1. Наличие не менее 14 уровней и грузоподъемность не менее 100 кг предусмотрены для обеспечения необходимой вместимости. 39. Комплект профессиональных кастрюль включает емкости различных объемов для приготовления и разогрева продуктов. Установленная комплектация направлена на выполнение разных

						технологических операций и рациональное использование кухонного инвентаря. 40. Набор ножей включает не менее четырех инструментов различного назначения. Установленные требования к конструкции, материалам и минимальным размерам лезвий определены с учетом безопасности и удобства обработки пищевых продуктов. 41. Цельнокованое исполнение, твердость не менее 52 HRC и минимальные длины лезвий предусмотрены как характеристики профессионального набора ножей. Указанные требования направлены на обеспечение прочности, износостойкости и функциональности инструментов. 42. Размеры подносов не менее 450×350 мм предусмотрены для удобного размещения посуды и безопасного переноса готовых блюд. Установленные показатели являются минимальными, а не точными значениями. 43. Планетарный миксер с объемом дежи не менее 10 литров и не менее

						тремя скоростями предназначен для замешивания теста, взбивания и перемешивания продуктов. Дополнительные параметры определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 44. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Установленные требования направлены на обеспечение механизированного выполнения указанной операции. 45. Профессиональный блендер с объемом кувшина не менее 2,5 литра предусмотрен для измельчения и смешивания продуктов. Импульсный режим и функция дробления льда расширяют возможности технологической обработки. 46. Материалы корпуса и кувшина блендера определены с учетом предусмотренной конструкции, удобства эксплуатации и очистки. Предлагаемое оборудование должно соответствовать опубликованным характеристикам и требованиям безопасности. 47.

						Столы для грязной и чистой посуды предусмотрены для организации последовательного технологического процесса мойки. Их конструкция должна обеспечивать возможность крепления к посудомоечной машине и удобство загрузки и выгрузки посуды. 48. Комплект посуды в количестве не менее 150 наборов предназначен для организации питания. Материалы посуды и приборов должны быть пригодны для контакта с пищевыми продуктами, прочны и удобны в санитарной обработке. 49. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения, первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Учитывая эксплуатацию электротеплового, механического и другого оборудования, его образовательные функции могут использоваться при подготовке работников и обучающихся. 50. Комплектация терминала объединяет образовательные материалы,

						интерактивное консультирование и средства экстренного реагирования. Экономическая целесообразность его включения должна оцениваться с учетом образовательной функции, безопасности и фактической потребности учреждения. 51. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности на русском и казахском языках. Функция обеспечивает доступ к информации из предусмотренной базы знаний и возможность последовательного диалога с пользователем. 52. Патент подтверждает наличие правовой охраны конкретного технического решения. Применение требований о патентной документации допускается только при соответствии действующему законодательству о государственных закупках и не является самостоятельным доказательством качества товара. 53. Подтверждение законного использования программного обеспечения и

						видеокурсов необходимо для предотвращения нарушения авторских прав. При этом законность использования может основываться на соответствующей лицензии или ином надлежащем правовом основании. 54. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Требование его предоставления возможно только в случаях и порядке, допускаемых законодательством Республики Казахстан о государственных закупках. 55. Характеристики фонаря предусмотрены с учетом необходимости его применения при отключении электропитания и чрезвычайных ситуациях. Требования направлены на обеспечение дальности освещения, автономности, влагозащиты и удобства эксплуатации. 56. Медицинские и противопожарные изделия могут производиться различными изготовителями. При их комплектовании необходимо обеспечить соответствие техническим

						требованиям и применимым требованиям законодательства к безопасности продукции. 57. Терминал безопасности предусмотрен для воспроизведения двуязычных материалов, интерактивного консультирования и обеспечения доступа к средствам экстренного реагирования. Обычное воспроизведение видео само по себе не подтверждает выполнение всех предусмотренных функций. 58. Гарантийный срок не менее 24 месяцев установлен для обеспечения надежности поставляемого комплекса и защиты интересов заказчика. Гарантийные обязательства должны исполняться в соответствии с условиями договора. 59. Гарантийный срок мебели предусмотрен с учетом ее интенсивного использования, необходимости обеспечения прочности конструкции и долговечности изделий. 60. Гарантийные обязательства поставщика могут отличаться от стандартной заводской гарантии

						изготовителя. При этом срок, предусмотренный договором, должен соблюдаться поставщиком в отношении поставляемого оборудования. 61. Для расходных материалов, лекарственных средств и иных изделий с ограниченным сроком годности необходимо соблюдать применимые требования к срокам хранения и использования. Такие сроки следует отличать от гарантийных обязательств на оборудование. 62. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Потенциальный поставщик самостоятельно планирует закупку, логистику и установку оборудования с учетом отсутствия авансового платежа. 63. Комплект включает профессиональное электротепловое, холодильное, моечное и механическое оборудование, а также мебель и инвентарь. Установленный срок поставки распространяется на предусмотренный предмет

						закупки в целом. 64. Организация закупки товаров у различных производителей и их транспортировки относится к обязанностям поставщика по исполнению договора. Возможность приобретения оборудования после заключения договора не исключается условиями технической спецификации. 65. Сопутствующие услуги включают доставку, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Отдельные работы по созданию новых инженерных сетей в данном перечне не установлены. 66. Для эксплуатации предусмотренного кухонного оборудования необходимы соответствующие электрические сети, водоснабжение, канализация и вентиляция. При этом предоставленная техническая спецификация не подтверждает фактическую готовность указанных коммуникаций и распределение обязанностей по их

						подготовке. 67. Капитальные строительные и инженерные работы не указаны в составе сопутствующих услуг как самостоятельные виды работ. Поставщику не могут предъявляться дополнительные обязательства, отсутствующие в условиях закупки и заключенного договора. 68. Техническая спецификация сформирована с учетом необходимости комплексного оснащения школьной столовой. Соответствие серийных изделий различных производителей определяется опубликованными требованиями к функциональным, техническим, качественным и эксплуатационным характеристикам.

10	910823301002	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	ЗАПРОСЫ 1. Просим обосновать объединение более 40 разнородных товарных позиций в один комплект. 2. Просим рассмотреть разделение закупки на мебель, холодильное, тепловое, механическое и иное оборудование. 3. Просим разрешить комплектование товарами различных производителей. 4. Просим исключить обязательный диаметр трубы обеденного стула 22 мм. 5. Просим исключить конкретную конструкцию опор стула. 6. Просим исключить требования к технологии гибки трубы. 7. Просим разрешить сиденье и спинку из иных безопасных материалов. 8. Просим исключить обязательную ручку в спинке. 9. Просим исключить минимальную массу стула 6 кг. 10. Просим исправить некорректное ограничение нагрузки «не более 130». 11. Просим	2026-11-12 20:06:49	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Комплектация из различных товарных позиций предусмотрена для полного оснащения школьной столовой, включая зоны приготовления пищи, хранения продуктов, раздачи готовых блюд и санитарной обработки посуды. Единая поставка направлена на получение предусмотренного заказчиком результата. 2. Разделение закупки на отдельные группы определяется заказчиком с учетом предмета закупки, потребности учреждения и требований законодательства. Существующая комплектация направлена на организацию полноценного функционирования пищеблока. 3. Техническая спецификация не предусматривает обязательного изготовления всех товаров одним производителем. Поставка оборудования разных изготовителей возможна при соответствии каждой позиции установленным требованиям. 4. Труба диаметром не менее 22 мм предусмотрена для обеспечения прочности

			допустить отклонения габаритов мебели минимум ±10%. 12. Просим исключить массу производственного стола не более 23,3 кг. 13. Просим исключить массу стеллажа не более 21,4 кг. 14. Просим исключить точные массы аналогичных стационарных изделий, если масса не влияет на функциональность. 15. Просим функционально упростить промышленную посудомоечную машину. 16. Просим исключить требование мощности не менее 6550 Вт. 17. Просим разрешить энергоэффективные машины меньшей мощности при равной производительности. 18. Просим расширить допустимые габариты посудомоечной машины. 19. Просим упростить требования к жарочному шкафу. 20. Просим исключить минимальную мощность 26,4 кВт. 21. Просим оставить количество камер,			металлического основания обеденного стула и устойчивости при ежедневной эксплуатации. 5. Конструкция опор предусмотрена для устойчивости стула, распределения нагрузки и предотвращения опрокидывания при использовании. 6. Требования к гибке трубы направлены на предотвращение складок и деформаций, способных снижать прочность металлических элементов. 7. Сиденье и спинка из литого полипропилена предусмотрены с учетом влагостойкости, ударопрочности и удобства санитарной обработки. 8. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства перемещения, расстановки стульев и уборки помещения. 9. Масса не менее 6 кг предусмотрена как характеристика установленной конструкции стула. Прочность и безопасность изделия при этом определяются совокупностью технических параметров. 10. В ТС указана допустимая нагрузка «не

			вместимость и температуру. 22. Просим разрешить электронное управление жарочным шкафом наряду с электромеханическим. 23. Просим упростить требования к шестиконфорочной плите. 24. Просим исключить обязательную мощность не менее 23 кВт. 25. Просим допустить иные материалы профессиональной нагревательной поверхности. 26. Просим упростить пищеварочный котел. 27. Просим исключить диаметр емкости 425 мм. 28. Просим исключить обязательное количество ТЭНов не менее трех. 29. Просим исключить точные габариты котла. 30. Просим исключить точную массу котла. 31. Просим разрешить электромеханическое опрокидывание сковороды. 32. Просим разрешить автоматизированное опрокидывание сковороды. 33. Просим			более 130» без четкого обозначения единицы измерения. Такая формулировка неоднозначна для оценки несущей способности и требует корректного технического толкования. 11. Габариты мебели установлены с учетом организации посадочных мест, раздаточной зоны и технологических рабочих пространств. Соответствие определяется предусмотренными минимальными и максимальными размерами. 12. Масса производственного стола не более 23,3 кг является установленным максимально допустимым показателем, учитывающим удобство транспортировки, установки и обслуживания. 13. Масса стеллажа не более 21,4 кг предусмотрена как предельное ограничение для установленной конструкции. 14. Значения массы стационарных изделий предусмотрены с учетом условий размещения, транспортировки и монтажа. Соответствие определяется их опубликованными предельными

			исключить обязательное боковое расположение холодильного агрегата у холодильного стола. 34. Просим исключить точные габариты электрокипятильника. 35. Просим исключить массу электрокипятильника 9,3 кг. 36. Просим разрешить электронное управление микроволновой печью. 37. Просим разрешить цифровое или сенсорное управление СВЧ. 38. Просим исключить обязательный флуоресцентный дисплей весов. 39. Просим разрешить LED/LCD-дисплей. 40. Просим исключить точные габариты электронных весов. 41. Просим исключить массу электронных весов. 42. Просим упростить холодильный шкаф. 43. Просим увеличить допустимые отклонения его габаритов. 44. Просим исключить точную массу холодильного шкафа 112 кг. 45.			значениями. 15. Промышленная посудомоечная машина предназначена для механизированной мойки посуды с использованием установленного типа кассеты и предусмотренных дозаторов моющего и ополаскивающего средств. 16. Мощность не менее 6550 Вт предусмотрена в качестве характеристики установленной конфигурации промышленной посудомоечной машины. 17. Более низкое энергопотребление может быть преимуществом при эксплуатации, однако соответствие оборудования определяется всеми опубликованными техническими требованиями, включая мощность. 18. Предельные габариты посудомоечной машины предусмотрены с учетом размещения в технологической зоне и организации загрузки и выгрузки посуды. 19. Жарочный шкаф предусмотрен для приготовления и тепловой обработки продуктов с использованием не менее трех рабочих камер. Установленные

			Просим функционально упростить мясорубку. 46. Просим исключить минимальную скорость вращения 190 об/мин. 47. Просим исключить обязательную мощность 850 Вт при производительности 50 кг/ч. 48. Просим разрешить сменные решетки разных диаметров. 49. Просим разрешить корпус овощерезки не только из алюминия. 50. Просим разрешить нержавеющую сталь. 51. Просим исключить точную скорость картофелечистки 1500 об/мин. 52. Просим исключить мощность картофелечистки при сохранении требуемой производительности. 53. Просим расширить габариты тележки GN 1/1. 54. Просим исключить ее точную массу. 55. Просим упростить требования к набору ножей. 56. Просим исключить точные длины каждого лезвия либо установить			требования обеспечивают предусмотренную вместимость и температурные режимы. 20. Мощность не менее 26,4 кВт предусмотрена для обеспечения работы нагревательной системы жарочного шкафа в установленных режимах. 21. Наличие не менее трех камер, вместимость до девяти противней и температурный диапазон до +400 °C предусмотрены для выполнения различных технологических операций. 22. Электромеханическое управление установлено с учетом простоты регулирования температуры, удобства использования и обслуживания жарочного шкафа. 23. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для выполнения нескольких технологических операций одновременно. Установленные требования направлены на обеспечение необходимой тепловой мощности и функциональности. 24. Потребляемая мощность не менее 23 кВт предусмотрена для работы шести зон

			диапазоны. 57. Просим исключить обязательную цельнокованую технологию. 58. Просим исключить твердость строго не менее 52 HRC либо допустить эквивалент. 59. Просим разрешить подставку из любого безопасного материала. 60. Просим упростить планетарный миксер. 61. Просим исключить конкретный механизм фиксированной траверсы. 62. Просим исключить точный диапазон оборотов венчика. 63. Просим упростить хлеборезку до функциональных характеристик. 64. Просим упростить профессиональный блендер. 65. Просим разрешить кувшин не только из пластика. 66. Просим разрешить корпус из металла или композитных материалов. 67. Просим исключить обязательный ИИ-чатбот. 68. Просим исключить video_id.			нагрева и поддержания установленных температурных режимов. 25. Чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом прочности, теплоемкости и устойчивости к продолжительному воздействию высоких температур. 26. Пищеварочный котел предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд при полезном объеме не менее 60 литров. 27. Диаметр емкости не менее 425 мм предусмотрен с учетом необходимой площади рабочей поверхности и удобства обработки пищевых продуктов. 28. Не менее трех нагревательных элементов предусмотрено в составе установленной системы нагрева пищеварочного котла. 29. Габариты котла установлены с учетом вместимости, устойчивости и условий размещения профессионального оборудования. 30. Масса котла не более 95 кг предусмотрена как максимально допустимое значение, учитывающее установку и

			/> 69. Просим исключить многошаговый диалог. 70. Просим исключить авторские права как обязательный документ поставщика. 71. Просим исключить патент на полезную модель. 72. Просим исключить авторизационное письмо дилера/дистрибьютора. 73. Просим разрешить любую законную неисключительную лицензию. 74. Просим разрешить терминал другого производителя. 75. Просим разрешить дефибриллятор другого производителя. 76. Просим разрешить аптечку другого производителя. 77. Просим разрешить огнетушитель другого производителя. 78. Просим разрешить мешок Амбу другого производителя. 79. Просим исключить алюминий 6061-T6 для фонаря. 80. Просим исключить аккумулятор конкретного форм-фактора 26650. 81.			эксплуатацию. 31. Техническая спецификация предусматривает ручное опрокидывание сковороды. Механизированное исполнение отличается от установленного способа управления. 32. Возможность автоматизированного опрокидывания должна оцениваться относительно опубликованного требования о ручном механизме, а также общих требований безопасности. 33. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено как часть установленной конструкции холодильного стола и организации обслуживания оборудования. 34. Габаритные ограничения электрокипятильника предусмотрены для обеспечения компактного размещения и удобства подключения к водоснабжению. 35. Масса электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена для удобства установки и обслуживания. 36. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты

			Просим исключить точные размеры фонаря. 82. Просим исключить точную массу фонаря. 83. Просим конкретизировать объем монтажных работ. 84. Просим подтвердить, что Заказчик предоставляет электропитание 220 В. 85. Просим подтвердить, что Заказчик предоставляет электропитание 380 В. 86. Просим подтвердить наличие готовых точек водоснабжения. 87. Просим подтвердить наличие канализации. 88. Просим подтвердить наличие подготовленной вентиляционной системы. 89. Просим исключить строительные работы. 90. Просим исключить модернизацию электросетей. 91. Просим исключить устройство новой вентиляции. 92. Просим ограничить обязанности поставщика подключением к готовым коммуникациям. 93. Просим			эксплуатации и настройки рабочих режимов. 37. Соответствие микроволновой печи с цифровым или сенсорным управлением определяется требованиями к установленному типу управления, объему и остальным характеристикам. 38. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для четкого отображения результатов взвешивания на электронных весах. 39. Возможность предложения весов с иным дисплеем определяется соответствием опубликованному требованию к типу индикации и остальным техническим характеристикам. 40. Габариты электронных весов установлены с учетом размеров рабочей платформы и возможности компактного размещения оборудования. 41. Масса электронных весов не более 4,1 кг предусмотрена для удобного перемещения и эксплуатации. 42. Холодильный шкаф предназначен для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C и

			увеличить срок поставки с 60 до 90–120 календарных дней. 94. Просим прямо закрепить возможность поставки функционально эквивалентных товаров с отличающимися конструктивными характеристиками.			полезном объеме не менее 700 литров. 43. Предельные габариты холодильного шкафа предусмотрены с учетом рационального размещения в помещении и условий обслуживания. 44. Масса холодильного шкафа не более 112 кг является максимально допустимым значением, предусмотренным технической спецификацией. 45. Профессиональная мясорубка предназначена для измельчения мясного сырья с производительностью не менее 50 кг/ч и защитой от перегрева. 46. Скорость вращения рабочего механизма не менее 190 об/мин предусмотрена как характеристика установленной конструкции мясорубки. 47. Номинальная мощность не менее 850 Вт предусмотрена с учетом работы приводного механизма при установленной производительности. 48. Решетка предусмотрена для обеспечения необходимой степени измельчения мясного сырья. Использование сменных решеток

						оценивается с учетом установленных требований к комплектации. 49. Корпус овощерезки предусмотрен из алюминия с учетом прочности, массы и удобства обслуживания оборудования. 50. Нержавеющая сталь может применяться в профессиональном пищевом оборудовании, однако соответствие предлагаемой овощерезки определяется опубликованным требованием к материалу корпуса. 51. Скорость вращения картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена с учетом установленной системы механической очистки продуктов. 52. Мощность картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена с учетом загрузки и производительности оборудования. 53. Габариты тележки-шпильки предусмотрены для размещения гастроемкостей GN 1/1 и организации их безопасной транспортировки. 54. Масса тележки не более 20 кг предусмотрена для

						удобства перемещения и маневренности. 55. Комплект кухонных ножей предусмотрен для выполнения основных операций по подготовке, нарезке и обработке пищевого сырья. 56. Длины лезвий установлены в качестве минимальных показателей, соответствующих назначению каждого инструмента. 57. Цельнокованое исполнение лезвий предусмотрено для обеспечения прочности, долговечности и устойчивости к механическим нагрузкам. 58. Твердость стали не менее 52 HRC предусмотрена для обеспечения износостойкости и сохранения рабочих свойств режущей кромки. 59. Подставка должна обеспечивать компактное и безопасное хранение ножей. Техническая спецификация предусматривает древесину либо аналогичный прочный материал. 60. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых

						продуктов. 61. Механизм фиксированной траверсы предусмотрен для обеспечения надежной фиксации рабочей части миксера при эксплуатации. 62. Диапазон скорости вращения венчика от 110 до 355 об/мин предусмотрен для выполнения предусмотренных технологических операций. 63. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Установленные характеристики определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 64. Блендер предназначен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Требования к объему, мощности, импульсному режиму и измельчению льда направлены на обеспечение функциональности. 65. Пластиковый кувшин предусмотрен с учетом конструкции блендера, удобства очистки и сравнительно небольшой массы. 66. Пластиковый корпус предусмотрен как

						элемент установленной конфигурации блендера. Используемые материалы должны обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования. 67. ИИ-чатбот предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности, предоставления ответов на русском и казахском языках и работы с образовательной базой знаний. 68. Уникальный идентификатор video_id предусмотрен для корректной связи тематических ответов с образовательными видеоматериалами. 69. Многошаговый диалог предусмотрен для последовательного взаимодействия пользователя с ИИ-ассистентом и сохранения смысловой связи между вопросами. 70. Документы, подтверждающие права на программное обеспечение и видеоматериалы, предназначены для подтверждения законного использования продукции. Обязательное требование исключительных авторских прав у участника должно иметь основание

						в законодательстве. 71. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения. Его наличие не является самостоятельным критерием качества товара. 72. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Его обязательность определяется действующими Правилами осуществления государственных закупок. 73. Неисключительная лицензия может подтверждать законное использование программного обеспечения в пределах предоставленных прав. Достаточность такого документа определяется применимым законодательством и условиями лицензии. 74. Терминал безопасности различных производителей может быть предложен при соответствии обязательным техническим и функциональным характеристикам. 75. Дефибриллятор различных изготовителей может использоваться в

						комплектации при соответствии установленным требованиям и законодательству об обращении медицинских изделий. 76. Аптечка может комплектоваться продукцией различных изготовителей при соответствии установленному составу и требованиям безопасности. 77. Огнетушитель различных производителей может быть предложен при соответствии установленным техническим требованиям и нормам пожарной безопасности. 78. Мешок Амбу различных изготовителей может использоваться при соответствии предусмотренным характеристикам, комплектности и применимым требованиям к медицинским изделиям. 79. Алюминиевый сплав 6061-T6 предусмотрен с учетом прочности, коррозионной стойкости и относительно небольшой массы корпуса фонаря. 80. Аккумулятор форм-фактора 26650 предусмотрен с учетом емкости и необходимой автономности работы фонаря. 81.

						Предельные размеры фонаря предусмотрены для удобного хранения и размещения в составе терминала безопасности. 82. Масса фонаря не более 265 г предусмотрена для удобства переноски и оперативного использования. 83. Сопутствующие услуги включают доставку оборудования, полную установку мебели, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Дополнительные работы не должны предъявляться вне предусмотренных условий договора. 84. В технической спецификации предусмотрено оборудование, рассчитанное на питание 220 В. При этом отдельного подтверждения готовности всех точек электропитания документация не содержит. 85. Для эксплуатации предусмотренного оборудования требуется электросеть 380 В. Фактическое наличие и готовность соответствующих точек в представленной ТС отдельно не

						подтверждены. 86. Для работы моечного, посудомоечного и другого технологического оборудования необходимо водоснабжение. Фактическая готовность точек подключения в документации отдельно не указана. 87. Работа моечного оборудования предполагает наличие канализационной системы. Сведения о готовности и расположении соответствующих точек в представленной ТС отсутствуют. 88. Вентиляционные зонты должны эксплуатироваться совместно с соответствующей вентиляционной системой. Фактическое наличие и готовность вентиляционных каналов технической спецификацией не подтверждены. 89. Самостоятельные строительные работы не перечислены в составе предусмотренных сопутствующих услуг. 90. Реконструкция и модернизация электрических сетей не указаны в технической спецификации как отдельный вид работ. 91. Строительство новой

						вентиляционной системы не предусмотрено в перечне сопутствующих услуг технической спецификации. 92. Объем обязательств поставщика определяется договором и установленными сопутствующими услугами. Подключение оборудования должно выполняться с соблюдением требований безопасности и фактических технических условий объекта. 93. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует закупку, доставку и предусмотренную установку оборудования. 94. Товары различных производителей могут предлагаться при соответствии всем обязательным техническим, функциональным и качественным требованиям. Отличие конструкции само по себе не исключает предложение товара, если установленные характеристики соблюдены.

11	150740005550	ҚҚ ережелерін түсіндіру туралы сұрау салу	ЗАПРОСЫ 1. Просим максимально упростить требования к 110 обеденным стульям. 2. Просим убрать диаметр трубы 22 мм. 3. Просим убрать конкретную форму опор. 4. Просим убрать требования к гибке трубы. 5. Просим убрать обязательный литой полипропилен. 6. Просим убрать отверстие-ручку. 7. Просим убрать минимальную массу 6 кг. 8. Просим допустить размеры мебели с отклонением ±10–15%. 9. Просим исключить массу стационарной нержавеющей мебели. 10. Просим заменить габариты вентиляционных зонтов производительностью. 11. Просим упростить промышленную посудомоечную машину. 12. Просим исключить мощность 6550 Вт. 13. Просим упростить жарочный шкаф. 14. Просим разрешить	2026-11-12 20:08:18	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Обеденные стулья в количестве не менее 110 штук предусмотрены для организации посадочных мест в школьной столовой. Установленные технические характеристики направлены на обеспечение прочности, устойчивости, удобства санитарной обработки и долговечности мебели при интенсивной ежедневной эксплуатации. 2. Металлическая труба диаметром не менее 22 мм предусмотрена для обеспечения прочности основания стула и устойчивости конструкции при регулярных нагрузках. Указанное значение является минимальным требованием, а не строго фиксированным размером. 3. Форма опор обеденного стула предусмотрена для обеспечения устойчивости конструкции и предотвращения опрокидывания при эксплуатации. Установленное исполнение направлено на безопасность обучающихся и удобство использования мебели в столовой. 4. Требования к гибке металлических

			электронное управление. 15. Просим исключить мощность 26,4 кВт. 16. Просим упростить шестиконфорочную плиту. 17. Просим исключить обязательную чугунную сплошную поверхность. 18. Просим исключить мощность 23 кВт. 19. Просим упростить котел до объема 60 л. 20. Просим убрать количество ТЭНов. 21. Просим убрать диаметр котла. 22. Просим убрать точные размеры котла. 23. Просим разрешить автоматическое опрокидывание сковороды. 24. Просим упростить холодильный стол до температуры и объема. 25. Просим убрать боковое размещение агрегата. 26. Просим упростить кипятильник. 27. Просим убрать точные размеры кипятильника. 28. Просим разрешить электронную СВЧ.			труб предусмотрены для предотвращения образования складок и деформаций, способных снижать прочность конструкции. Данные характеристики направлены на обеспечение надежности опорных элементов стула. 5. Литой полипропилен предусмотрен с учетом его влагостойкости, ударопрочности, износостойкости и удобства санитарной обработки. Указанный материал подходит для интенсивной эксплуатации мебели в помещениях общественного питания. 6. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства перемещения, расстановки и уборки стульев. Данная конструктивная особенность облегчает обслуживание столовой и ежедневную санитарную обработку помещения. 7. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена как одна из характеристик установленной конструкции. При этом масса рассматривается совместно с требованиями к прочности, устойчивости и безопасности

			/> 29. Просим убрать тип дисплея весов. 30. Просим упростить холодильный шкаф. 31. Просим убрать точную массу холодильного шкафа. 32. Просим упростить мясорубку до производительности 50 кг/ч. 33. Просим убрать обороты двигателя. 34. Просим убрать мощность. 35. Просим упростить морозильный ларь. 36. Просим разрешить овощерезку из нержавеющей стали. 37. Просим убрать обороты картофелечистки. 38. Просим убрать мощность картофелечистки. 39. Просим расширить размеры стеллажей. 40. Просим расширить размеры тележки GN. 41. Просим упростить набор кастрюль. 42. Просим упростить набор ножей. 43. Просим убрать цельнокованые лезвия. 44. Просим убрать HRC			изделия и сама по себе не является подтверждением его качества. 8. Размеры мебели установлены с учетом организации посадочных мест, рабочих зон и размещения оборудования. Соответствие предлагаемых изделий определяется опубликованными минимальными и максимальными значениями, а также функциональными требованиями технической спецификации. 9. Ограничения массы стационарной мебели предусмотрены с учетом удобства транспортировки, установки, обслуживания и размещения оборудования. Указанные параметры являются предельными значениями, а не требованием точного совпадения массы изделия. 10. Габариты вентиляционных зонтов предусмотрены с учетом необходимости перекрытия зон образования пара, горячего воздуха и жировых испарений. При этом эффективность удаления воздуха зависит также от производительности вентиляционной системы и

			52. 45. Просим установить диапазоны длины клинков. 46. Просим упростить миксер. 47. Просим упростить хлеборезку. 48. Просим упростить блендер. 49. Просим разрешить металлический кувшин. 50. Просим разрешить поликарбонатный кувшин. 51. Просим исключить терминал безопасности из лота. 52. В случае сохранения терминала просим исключить ИИ. 53. Просим исключить патент. 54. Просим исключить авторские права как документ допуска. 55. Просим исключить дилерское письмо. 56. Просим разрешить любое законное ПО. 57. Просим разрешить медицинское оборудование разных производителей. 58. Просим снизить гарантию по отдельным позициям до стандартной заводской, но не менее 12			условий ее подключения. 11. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной мойки столовой посуды и кухонного инвентаря. Установленные характеристики кассеты, размеров загружаемой посуды, дозаторов и конструкции определены с учетом предполагаемой нагрузки школьной столовой. 12. Потребляемая мощность не менее 6550 Вт установлена в составе технических характеристик промышленной посудомоечной машины. Данный показатель определяет предусмотренную энергетическую конфигурацию оборудования. Вместе с тем эффективность мойки должна обеспечиваться совокупностью технических и эксплуатационных характеристик. 13. Жарочный шкаф предусмотрен для приготовления и тепловой обработки пищевой продукции. Наличие не менее трех рабочих камер и возможность размещения до девяти противней обеспечивают выполнение нескольких

			месяцев. 59. Просим увеличить срок поставки с 60 до 120 календарных дней. 60. Просим учитывать отсутствие аванса. 61. Просим подтвердить наличие подготовленного электропитания 380 В. 62. Просим подтвердить наличие подготовленного электропитания 220 В. 63. Просим подтвердить наличие водоснабжения. 64. Просим подтвердить наличие канализации. 65. Просим подтвердить наличие вентиляционных каналов. 66. Просим указать, что поставщик подключает оборудование только к готовым точкам. 67. Просим исключить капитальные электромонтажные работы. 68. Просим исключить сантехнические строительные работы. 69. Просим исключить изготовление вентиляционных каналов. 70. Просим прямо закрепить возможность			технологических операций и организацию приготовления блюд в требуемом объеме. 14. Электромеханическое управление предусмотрено для обеспечения понятного регулирования рабочих режимов, удобства обслуживания и эксплуатации жарочного шкафа. Предлагаемое оборудование должно соответствовать установленным требованиям к способу управления и безопасности работы. 15. Номинальная мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт предусмотрена с учетом необходимости нагрева рабочих камер и поддержания установленных температурных режимов. При этом фактическая производительность оборудования зависит также от конструкции, теплоизоляции и организации нагрева. 16. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для одновременного выполнения нескольких технологических операций. Установленные требования к количеству зон нагрева, рабочей

			предложения товаров различных производителей. 71. Просим прямо закрепить возможность отличия габаритов и массы при сохранении функциональности. 72. Просим переработать ТС с целью максимально широкого допуска аналогов.			поверхности, температурному диапазону и мощности направлены на обеспечение функциональности профессионального оборудования. 17. Сплошная чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом высокой теплоемкости, устойчивости к длительному нагреву и пригодности для использования профессиональной наплитной посуды. 18. Мощность электрической плиты не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения интенсивного нагрева шести рабочих зон и выполнения технологических операций по приготовлению пищи в условиях школьного пищеблока. 19. Пищеварочный котел полезным объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд, кипячения воды и тепловой обработки продуктов. Дополнительные параметры определяют требуемое исполнение профессионального оборудования. 20. Наличие не менее трех нагревательных элементов

						предусмотрено для обеспечения установленной конструкции системы нагрева и распределения тепловой нагрузки при эксплуатации пищеварочного котла. 21. Диаметр варочной емкости не менее 425 мм предусмотрен с учетом необходимой площади рабочей поверхности, удобства загрузки, перемешивания и извлечения приготовленной продукции. 22. Размеры пищеварочного котла установлены с учетом необходимого объема рабочей емкости, устойчивости конструкции и организации технологической зоны. Значения, указанные с формулировкой «не менее», являются минимальными требованиями. 23. В технической спецификации предусмотрено ручное опрокидывание чаши сковороды. Данное исполнение обеспечивает управляемый слив содержимого и выполнение необходимых технологических операций. Соответствие оборудования определяется опубликованными характеристиками.

						/> 24. Холодильный стол совмещает функции хранения охлажденных продуктов и подготовки пищевого сырья. Помимо полезного объема и температурного режима, требования к материалу рабочей поверхности, дверям и конструкции направлены на обеспечение санитарной пригодности оборудования. 25. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено с учетом установленного конструктивного исполнения холодильного стола и организации доступа для обслуживания оборудования. 26. Электрокипятильник предусмотрен для непрерывного нагрева и подачи горячей воды. Установленные требования к емкости не менее 30 литров, производительности не менее 90 л/ч и подключению к водоснабжению направлены на обеспечение потребностей столовой. 27. Габаритные ограничения электрокипятильника предусмотрены для компактного размещения и удобства обслуживания.

						Установленные значения являются максимально допустимыми размерами оборудования. 28. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты настройки режимов, удобства повседневной эксплуатации и обслуживания. Техническая спецификация определяет требуемый тип управления для поставляемого оборудования. 29. Флуоресцентный дисплей электронных весов предусмотрен для четкого отображения результатов взвешивания и удобства считывания показаний при выполнении операций по порционированию продуктов. 30. Холодильный шкаф полезным объемом не менее 700 литров предусмотрен для хранения пищевых продуктов при установленном температурном режиме от 0 до +6 °C. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренные условия охлаждения, размещения и эксплуатации. 31. Масса холодильного шкафа не более 112 кг

						предусмотрена с учетом транспортировки, установки и размещения оборудования. Установленное значение является верхним пределом допустимой массы изделия. 32. Профессиональная мясорубка предназначена для измельчения мясного сырья с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные характеристики предусмотрены с учетом надежности, безопасности, устойчивости и предполагаемых условий эксплуатации оборудования. 33. Скорость вращения рабочего механизма предусмотрена как характеристика установленной конструкции мясорубки. При этом производительность измельчения зависит не только от скорости, но и от конструкции рабочего узла и используемых режущих элементов. 34. Номинальная мощность мясорубки не менее 850 Вт предусмотрена с учетом необходимости стабильной работы привода при переработке пищевого сырья. Указанный параметр

						является частью установленной технической конфигурации оборудования. 35. Морозильный ларь предусмотрен для длительного хранения замороженных продуктов при температурном режиме от −18 до −22 °C. Требования к полезному объему, конструкции и габаритам направлены на обеспечение необходимой вместимости и условий хранения. 36. Корпус овощерезки в технической спецификации предусмотрен из алюминия. Указанный материал выбран с учетом прочности, относительно небольшой массы и удобства обслуживания. При оценке изделий учитываются также требования к санитарной безопасности поверхностей, контактирующих с продуктами. 37. Скорость вращения рабочего механизма картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена с учетом установленного принципа механической очистки корнеплодов и характеристик оборудования. 38. Мощность

						картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена для обеспечения работы механизма при загрузке камеры не менее 7 кг и достижения установленной производительности не менее 150 кг/ч. 39. Габариты производственных стеллажей определены с учетом организации хранения кухонного инвентаря, посуды и продуктов. Установленные размеры являются минимальными требованиями, обеспечивающими предусмотренную вместимость и площадь размещения. 40. Тележка-шпилька предусмотрена для хранения и транспортировки гастроемкостей GN 1/1. Требования к габаритам, количеству уровней и грузоподъемности направлены на обеспечение безопасного размещения и перемещения продукции. 41. Набор профессиональных кастрюль предусмотрен для выполнения различных технологических операций с использованием емкостей нескольких объемов. Установленная

						комплектация обеспечивает приготовление, нагрев и обработку разных количеств пищевых продуктов. 42. Набор ножей предусмотрен для выполнения различных операций по обработке пищевого сырья. Требования к назначению, материалу, прочности и размерам лезвий направлены на обеспечение удобства эксплуатации и безопасности кухонного инвентаря. 43. Цельнокованые лезвия предусмотрены с учетом требований к прочности, надежности и устойчивости инструментов к механическим нагрузкам. Данная характеристика является частью установленной комплектации профессионального набора. 44. Твердость стали не менее 52 HRC предусмотрена для обеспечения необходимой износостойкости режущей кромки и сохранения рабочих свойств кухонных ножей при регулярной эксплуатации. 45. Длины лезвий кухонных ножей установлены как минимальные требования с учетом

						их функционального назначения. Техническая спецификация не предусматривает обязательного точного совпадения длины каждого лезвия с указанным значением. 46. Планетарный миксер предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Установленные характеристики объема дежи, количества скоростей, привода и конструкции направлены на обеспечение предусмотренных технологических возможностей. 47. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Требования к мощности, конструкции и габаритам определены с учетом предполагаемого использования оборудования в школьном пищеблоке. 48. Профессиональный блендер предусмотрен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Характеристики объема кувшина, мощности, регулировки скорости,

						импульсного режима и измельчения льда направлены на обеспечение необходимой функциональности. 49. Технической спецификацией предусмотрен пластиковый кувшин профессионального блендера. Данный материал определен с учетом массы изделия, удобства использования и особенностей предусмотренной конструкции оборудования. 50. Требования к материалу кувшина блендера определены с учетом безопасной эксплуатации, удобства очистки и работы оборудования. Предлагаемые изделия должны соответствовать опубликованным характеристикам и требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. 51. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам пожарной и электрической безопасности, оказания первой помощи и действий при чрезвычайных ситуациях. Его включение направлено на повышение безопасности образовательной среды, в

						том числе при эксплуатации профессионального кухонного оборудования. 52. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования пользователей по вопросам безопасности на казахском и русском языках. Данная функция позволяет получать тематические ответы на основе предусмотренной базы знаний и расширяет образовательные возможности терминала. 53. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения, но не является самостоятельным показателем качества оборудования. Требование соответствующего документа может применяться только при наличии законных оснований и с учетом ограничений законодательства о государственных закупках. 54. Подтверждение законности использования программного обеспечения и образовательного контента необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. При этом

						наличие исключительных авторских прав непосредственно у участника не должно подменять законные способы приобретения и использования лицензированной продукции. 55. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения товара и законных оснований его поставки. Требование такого документа применяется только в случаях и порядке, предусмотренных действующими Правилами осуществления государственных закупок Республики Казахстан. 56. Программное обеспечение терминала должно обеспечивать предусмотренные образовательные функции и использоваться на законных основаниях. Возможность применения различных программных продуктов определяется соответствием функциональным требованиям и законодательству об интеллектуальной собственности. 57. Техническая спецификация не устанавливает обязательного изготовления

						всех медицинских изделий одним производителем. Комплектование терминала изделиями различных производителей возможно при условии соответствия установленным характеристикам и требованиям к обращению медицинских изделий. 58. Гарантийный срок не менее 24 месяцев предусмотрен для обеспечения надежности поставляемого оборудования и защиты интересов заказчика. Договорные гарантийные обязательства поставщика могут отличаться от стандартного срока гарантии изготовителя, при соблюдении специальных требований к отдельным видам продукции. 59. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом потребности заказчика в своевременном оснащении школьной столовой. Потенциальный поставщик самостоятельно организует приобретение, изготовление при необходимости, транспортировку и установку оборудования в пределах предусмотренного срока.

						/> 60. Отсутствие авансового платежа предусмотрено условиями закупки и учитывается потенциальными поставщиками при планировании исполнения договорных обязательств. Установленный порядок оплаты не означает обязательного наличия всего оборудования на складе участника до заключения договора. 61. Для эксплуатации профессионального оборудования, рассчитанного на напряжение 380 В, необходима соответствующая электрическая инфраструктура. Представленная ТС содержит требования к электропитанию оборудования, однако отдельно не подтверждает фактическую готовность сети 380 В на объекте. 62. В технической спецификации предусмотрены устройства с напряжением питания 220 В. Их безопасная эксплуатация требует наличия соответствующих электрических точек. Фактическое состояние и расположение розеток должны определяться по инженерным условиям

						объекта. 63. Эксплуатация промышленных моечных ванн, посудомоечной и картофелеочистительной машин требует водоснабжения. В ТС не приведено отдельное подтверждение готовности точек подключения. Данные условия должны учитываться при организации установки оборудования. 64. Для эксплуатации моечного и другого технологического оборудования, предполагающего отвод сточных вод, необходима исправная канализационная система. Представленная техническая спецификация не содержит отдельной информации о фактической готовности указанных точек подключения. 65. Вентиляционные зонты предназначены для удаления пара, горячего воздуха, жировых испарений и запахов. Их эксплуатация должна осуществляться с учетом существующей вентиляционной системы, однако готовность и параметры вентиляционных каналов в представленной ТС отдельно не

						подтверждены. 66. Сопутствующие услуги включают доставку товаров, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Обязанности по подключению профессиональной техники должны определяться условиями договора и требованиями безопасной эксплуатации. 67. Самостоятельные капитальные работы по строительству или реконструкции электрических сетей не перечислены в составе сопутствующих услуг технической спецификации. Обязательства поставщика не должны расширяться за пределы предусмотренного предмета закупки и условий договора. 68. Строительство новых систем водоснабжения и канализации, а также капитальные сантехнические работы не предусмотрены в технической спецификации как самостоятельные виды работ. Предметом закупки является поставка и

						предусмотренная установка оборудования. 69. Изготовление новых вентиляционных каналов в составе сопутствующих услуг технической спецификацией отдельно не установлено. При размещении вытяжных зонтов необходимо учитывать совместимость оборудования с фактическими условиями вентиляции объекта. 70. Техническая спецификация не устанавливает обязательного использования всех товаров одного производителя. Поставка изделий различных изготовителей возможна при соответствии каждой позиции установленным функциональным, техническим и качественным характеристикам. 71. Габариты и масса оборудования установлены с учетом условий размещения, эксплуатации, обслуживания и логистики. Соответствие предлагаемых изделий определяется опубликованными минимальными и максимальными значениями, а не обязательным совпадением с параметрами конкретной

						модели. 72. Комплектация и технические характеристики определены исходя из необходимости комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Предложение товаров разных производителей возможно при соблюдении обязательных требований технической спецификации и законодательства Республики Казахстан.

Осы конкурсқа қатысуға өтінімдер осы хаттама және бекітілген конкурстық құжаттаманың мәтіні мемлекеттік сатып алу веб-порталында орналастырылған сәттен бастап бес жұмыс күнінен кешіктірілмей қабылданады.

Руководитель Демегенов Серик Жумажанович

Аббревиатураларды таратып жазу:
БСН – бизнес-сәйкестендіру нөмірі;
ЖСН – жеке сәйкестендіру нөмірі;
ССН – салық төлеушінің сәйкестендіру нөмірі;
ТЕН – төлеушіні есепке алу нөмірі;
Т.А.Ә. – тегі аты әкесінің аты (ол бар болса).

Протокол предварительного обсуждения
проекта конкурсной документации
№18920735

№ конкурса 17945253-1
Название конкурса Государственные закупки для Государственное учреждение "Управление образования Атырауской области"
Срок приема замечаний к проекту конкурсной документации, а также запросов о разъяснении положений конкурсной документации с 2026-11-11 16:03:56 по 2026-11-13 16:03:56
Наименование организатора Государственное учреждение "Управление по государственным закупкам и коммунальной собственности Атырауской области"

Замечание (я) к проекту конкурсной документации, а также запрос(ы) о разъяснении положений конкурсной документации направлены следующим(и) потенциальным поставщиком (ами), по которому (ым) принято(ы) следующее (ие) решение(я):

№	БИН (ИИН)/ ИНН/УНП потенциального поставщика	Тип обращения (замечание, запрос о разъяснении)	Текст обращения	Дата и время направления замечания, запроса о разъяснении	Принято решение	Причина отклонения, текст разъяснения

1	860423401588	Запрос о разъяснении КД	ЗАПРОСЫ 1. Просим указать технологическую взаимосвязь всех 41 товарной позиции. 2. Просим указать, почему они не могут закупаться отдельными лотами. 3. Просим пояснить связь терминала безопасности с профессиональным кухонным оборудованием. 4. Просим исключить терминал безопасности из данного лота. 5. Просим выделить терминал в отдельную закупку. 6. Просим исключить обязательный ИИ-чатбот. 7. Просим разрешить обычную информационную систему. 8. Просим исключить многошаговый диалог. 9. Просим исключить сохранение контекста. 10. Просим исключить обязательное автоматическое распознавание языка. 11. Просим исключить video_id. 12. Просим исключить патент на полезную модель. 13.	2026-11-12 20:07:58	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Состав из 41 товарной позиции сформирован для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Мебель обеспечивает размещение и обслуживание посетителей, технологическое оборудование — приготовление пищи, холодильная техника — хранение продуктов, а моечное оборудование — санитарную обработку посуды. 2. Единый комплект предусмотрен для обеспечения согласованной поставки и организации полноценной работы столовой. При этом возможность выделения самостоятельных предметов закупки оценивается с учетом фактической потребности учреждения и требований законодательства о государственных закупках. 3. Терминал безопасности предусмотрен для обучения действиям при ожогах, травмах, возгораниях, поражении электрическим током и иных чрезвычайных ситуациях, которые могут возникать при эксплуатации профессионального кухонного

			Просим пояснить, почему патент является критерием качества товара. 14. Просим исключить исключительные права на видеокурсы. 15. Просим исключить исключительные права на терминал. 16. Просим исключить исключительные права на чат-бот. 17. Просим разрешить неисключительную лицензию. 18. Просим исключить авторизационное письмо дилера. 19. Просим пояснить, почему дилер должен определять возможность участия в государственной закупке. 20. Просим пояснить, что произойдет, если дилер откажется выдавать письмо независимому поставщику. 21. Просим объяснить соответствие такого требования примечанию ТС о запрете квалификационных требований. 22. Просим разрешить терминал любого производителя. 23. Просим разрешить			оборудования. 4. Терминал безопасности рассматривается как дополнительное средство обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования. Его включение направлено на повышение уровня безопасности образовательной среды. 5. Терминал безопасности включен в состав комплексного оснащения объекта. Вопрос формирования отдельных лотов определяется заказчиком с учетом предмета закупки и требований законодательства Республики Казахстан. 6. ИИ-чатбот предусмотрен для интерактивного консультирования пользователей по вопросам безопасности, предоставления двуязычных ответов и использования специальной образовательной базы знаний. 7. Обычная информационная система может обеспечивать демонстрацию материалов, однако техническая спецификация предусматривает также интерактивное консультирование и доступ к средствам

			дефибриллятор любого производителя. 24. Просим разрешить аптечку любого производителя. 25. Просим разрешить огнетушитель любого производителя. 26. Просим разрешить фонарь любого производителя. 27. Просим исключить алюминий 6061-Т6. 28. Просим исключить батарею 26650. 29. Просим исключить точные размеры фонаря. 30. Просим исключить точную массу фонаря. 31. Просим убрать торговое наименование «Альбуцид». 32. Просим привести аптечку к нормативному составу. 33. Просим исключить массы оборудования с дробными значениями. 34. Просим исключить массу производственного стола 23,3 кг. 35. Просим исключить массу стеллажа 21,4 кг. 36. Просим исключить массу кипятильника 9,3 кг.			экстренного реагирования. 8. Многошаговый диалог предусмотрен для последовательного рассмотрения вопросов пользователя и уточнения информации в рамках одной темы безопасности. 9. Сохранение контекста диалога обеспечивает возможность учитывать предыдущие обращения пользователя и предоставлять логически связанные ответы на последующие вопросы. 10. Автоматическое определение языка обращения предусмотрено для удобства использования терминала обучающимися и сотрудниками на русском и казахском языках. 11. Идентификатор video_id предусмотрен для установления связи между тематическими вопросами и соответствующими видеоматериалами в образовательной базе данных. 12. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану определенного технического решения. Требование такого документа может применяться только при наличии

			/> 37. Просим исключить массу весов 4,1 кг. 38. Просим исключить массу холодильного шкафа 112 кг. 39. Просим исключить массу мясорубки 18 кг. 40. Просим исключить массу овощерезки 21,4 кг. 41. Просим установить диапазоны габаритов. 42. Просим допустить отклонение размеров не менее ±10%. 43. Просим предоставить план помещения, если точные размеры оборудования обусловлены площадью. 44. Просим указать места установки каждого крупного оборудования. 45. Просим указать точки подключения 220 В. 46. Просим указать точки подключения 380 В. 47. Просим указать точки воды. 48. Просим указать точки канализации. 49. Просим указать точки вентиляции. 50. Просим увеличить срок			оснований, допускаемых законодательством Республики Казахстан о государственных закупках. 13. Патент не является самостоятельным критерием качества товара и не заменяет проверку функциональных и технических характеристик. Его правовое значение заключается в подтверждении охраны конкретного технического решения. 14. Законное использование видеокурсов может подтверждаться соответствующими документами правообладателя, включая лицензионные разрешения. Обязательное наличие исключительных прав непосредственно у поставщика требует отдельного правового основания. 15. Подтверждение законности использования терминала и входящих в его состав объектов интеллектуальной собственности необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. Само по себе приобретение готового изделия не означает передачи исключительных авторских прав.

			поставки минимум до 90 дней. 51. Просим рассмотреть срок 120 календарных дней. 52. Просим обеспечить возможность закупки товара после заключения договора, а не требовать фактического наличия комплекта заранее. 53. Просим прямо указать, что функциональный аналог не может быть отклонен только из-за отличия габаритов, массы, материала корпуса или внутренней конструкции.			/> 16. Законное использование программного обеспечения чатбота может подтверждаться лицензией или иным надлежащим разрешением. Подтверждение исключительных прав у участника не должно подменять установленные законом требования к поставляемому товару. 17. Неисключительная лицензия может предоставлять законное право использования программного обеспечения в пределах согласованных условий. Достаточность такого документа определяется содержанием предоставленных прав и применимым законодательством. 18. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции и законных оснований поставки. Его обязательность определяется действующими Правилами осуществления государственных закупок. 19. Дилер или дистрибьютор не определяет условия допуска к государственным закупкам самостоятельно. Требования к

						участникам устанавливаются конкурсной документацией в пределах, предусмотренных законодательством. 20. Отказ коммерческой организации в выдаче письма сам по себе не является подтверждением несоответствия товара. Правомерность обязательного требования такого документа должна оцениваться с учетом законодательства о конкуренции и государственных закупках. 21. Техническая спецификация не должна устанавливать квалификационные требования к потенциальному поставщику сверх предусмотренных законодательством. Документы, подтверждающие характеристики и законность поставки товара, должны запрашиваться только при наличии соответствующего правового основания. 22. Техническая спецификация не устанавливает обязательную торговую марку терминала безопасности. Изделия различных производителей могут предлагаться при соответствии

						предусмотренным техническим и функциональным требованиям. 23. Дефибриллятор может быть изготовлен различными производителями при условии соответствия установленным характеристикам и требованиям законодательства к обращению медицинских изделий. 24. Аптечка может комплектоваться продукцией различных изготовителей при условии соответствия установленному составу, срокам годности и применимым требованиям безопасности. 25. Огнетушитель различных производителей может быть предложен при соответствии установленным параметрам и требованиям пожарной безопасности. 26. Фонарь не привязан в технической спецификации к определенной торговой марке. Возможность поставки моделей различных производителей определяется их соответствием предусмотренным характеристикам. 27. Алюминиевый сплав 6061-T6 предусмотрен с учетом прочности,

						относительно небольшой массы и коррозионной стойкости корпуса фонаря. 28. Аккумулятор форм-фактора 26650 предусмотрен для обеспечения установленной емкости и автономности работы фонаря. 29. Ограничения размеров фонаря предусмотрены для удобного размещения в составе терминала безопасности, оперативного извлечения и переноски. 30. Масса фонаря не более 265 г предусмотрена с учетом компактности и удобства использования при чрезвычайных ситуациях. 31. В составе аптечки указаны глазные капли «Альбуцид». Поскольку данное обозначение связано с конкретным лекарственным средством, его применение в закупочной документации должно оцениваться с учетом требований законодательства к описанию медицинской продукции и недопущению необоснованных ограничений конкуренции. 32. Комплектация аптечки должна соответствовать

						установленным требованиям к медицинским средствам, их срокам годности, условиям хранения и назначению. Перечень, приведенный в технической спецификации, необходимо применять с учетом действующих нормативных требований. 33. Масса оборудования установлена как техническая характеристика, учитывающая условия размещения, транспортировки и обслуживания. Значения с дробной частью не являются требованием точного совпадения, если указаны в качестве предельных показателей. 34. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена как ограничение для установленной конструкции. Указанный показатель является максимально допустимым значением. 35. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Данное значение является верхним пределом. 36. Масса

						электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена с учетом его компактного размещения, монтажа и обслуживания. 37. Масса электронных весов не более 4,1 кг предусмотрена для удобного размещения оборудования на рабочей поверхности и перемещения при необходимости. 38. Масса холодильного шкафа не более 112 кг предусмотрена с учетом доставки, установки и размещения в помещении пищеблока. 39. Масса мясорубки не более 18 кг предусмотрена для удобства установки на рабочей поверхности и обслуживания оборудования. 40. Масса овощерезки не более 21,4 кг предусмотрена с учетом настольного размещения, транспортировки и санитарной обработки. 41. Габаритные размеры оборудования установлены с учетом необходимой площади рабочих поверхностей, вместимости и организации технологических зон. При оценке предложений применяются

						опубликованные минимальные и максимальные показатели. 42. Универсальное допустимое отклонение ±10% технической спецификацией не предусмотрено. Соответствие предлагаемых изделий определяется установленными пределами размеров и остальными техническими характеристиками. 43. План помещения в предоставленной технической спецификации не содержится. Установленные размеры оборудования определены заказчиком, однако подтвердить необходимость каждого ограничения ссылкой на конкретную площадь или планировку по данному документу невозможно. 44. В технической спецификации приведен перечень оборудования для столовой и пищеблока, но точные места установки каждой крупной позиции не указаны. Фактическое размещение должно учитывать технологические, санитарные и эксплуатационные условия помещения. 45. Точки подключения оборудования к

						электросети 220 В в представленной технической спецификации отдельно не обозначены. Подключение должно выполняться с учетом фактического состояния инженерных сетей и требований безопасности. 46. Техническая спецификация предусматривает оборудование с напряжением питания 380 В, однако точное расположение соответствующих точек подключения в документе не приведено. 47. Места подключения оборудования к водоснабжению в технической спецификации отдельно не обозначены. Их фактическое наличие и расположение необходимо учитывать при организации установки. 48. Техническая спецификация предусматривает моечное оборудование, требующее отвода сточных вод, но не содержит схемы расположения канализационных точек. 49. Вентиляционные зонты предусмотрены для удаления пара и загрязненного воздуха. При этом расположение и параметры

						существующих вентиляционных каналов в технической спецификации отдельно не приведены. 50. Срок поставки 60 календарных дней предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует закупку, транспортировку и предусмотренную установку оборудования. 51. Срок поставки определен условиями закупки и составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. Указанный период установлен исходя из потребности заказчика в своевременном оснащении объекта. 52. Техническая спецификация не устанавливает обязательного наличия всего комплекта оборудования на складе участника до заключения договора. Поставщик вправе организовать приобретение и комплектацию товаров после заключения договора с соблюдением установленного срока поставки. 53. Соответствие функциональных аналогов

						определяется всей совокупностью обязательных характеристик, включая габариты, массу, материалы и конструкцию, если такие параметры установлены технической спецификацией. Функциональная эквивалентность сама по себе не отменяет опубликованные технические требования.

2	180440041738	Запрос о разъяснении КД	1. Требование об указании торговой марки, товарного знака, модели, типа, страны происхождения, производителя, места нахождения производителя и года изготовления для всех предлагаемых товаров должно применяться с учётом требований законодательства о государственных закупках и не должно создавать необоснованные ограничения для потенциальных поставщиков. 2. Требование о предоставлении технической спецификации на каждый комплектующий товар отдельно не конкретизирует перечень комплектующих, в отношении которых необходимо представить отдельную документацию, что может привести к неоднозначному толкованию требований. 3. По пункту 1 не установлены конкретные требования к толщине ЛДСП, классу эмиссии формальдегида и материалу кромки, что не позволяет однозначно определить качество и безопасность предлагаемого стола.	2026-11-13 14:47:29	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Требование об указании торговой марки, товарного знака, модели, типа, страны происхождения, производителя, его местонахождения и года изготовления предусмотрено для идентификации предлагаемой продукции и проверки ее соответствия установленным техническим характеристикам. Указанные сведения позволяют определить происхождение товара, его комплектацию и эксплуатационные характеристики. При рассмотрении предложений учитываются требования конкурсной документации и законодательства Республики Казахстан о государственных закупках. 2. Требование о предоставлении технической спецификации отдельно по каждому комплектующему товару предусмотрено для обеспечения прозрачности состава закупаемого комплекта и проверки соответствия самостоятельных товарных позиций. Под комплектующими товарами понимаются изделия и оборудование, входящие в состав

			/> 4. По пункту 2 требование к весу стула не менее 6 кг не имеет достаточного технического обоснования и может ограничивать участие производителей, предлагающих более лёгкие и функциональные модели. 5. По пункту 2 одновременно установлено требование о допустимом весе нагрузки не более 130 кг, хотя для мебели данный показатель должен определять минимальную допустимую нагрузку, что свидетельствует о некорректном установлении технического параметра. 6. По пункту 2 требование о высокой жаропрочности, низком дымообразовании и огнестойкости полипропилена не сопровождается указанием конкретных классов, методов испытаний или нормативных документов, подтверждающих соответствие данным характеристикам. 7. По пункту 3 не указаны количество, размеры и объём гастроёмкостей, входящих в комплект поставки, что			закупки и имеющие самостоятельное функциональное назначение. Конструктивные элементы, крепежные детали и принадлежности, входящие в заводскую комплектацию основного оборудования, рассматриваются в составе соответствующего изделия, если их отдельная поставка не предусмотрена технической спецификацией. 3. Требование к изготовлению стола из ЛДСП предусмотрено с учетом его функционального назначения, прочности, удобства эксплуатации и возможности санитарной обработки поверхностей. Материалы, применяемые при изготовлении мебели, должны соответствовать обязательным требованиям безопасности, включая применимые санитарно-гигиенические показатели. Отсутствие в технической спецификации отдельных числовых значений толщины ЛДСП и класса эмиссии формальдегида не освобождает изготовителя от соблюдения обязательных требований, установленных для

			не позволяет определить полный состав приобретаемого оборудования. 8. По пункту 4 не установлены полезный объём охлаждаемой витрины, количество и размеры гастроёмкостей, а также производительность холодильной системы, что затрудняет объективное сравнение предлагаемых товаров. 9. По пункту 5 не определены количество, размеры и вместимость гастроёмкостей, а также технические характеристики системы парового подогрева, что делает описание оборудования недостаточно конкретным. 10. По пункту 7 не указаны производительность вытяжного вентилятора, создаваемое давление и параметры подключения к вентиляционной системе, в связи с чем невозможно установить достаточность оборудования для эффективного удаления загрязнённого воздуха. 11. По пункту 8 установлено требование к массе изделия не более 23,3			соответствующей мебельной продукции. 4. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена с учетом необходимой устойчивости, конструктивной прочности и надежности изделия при интенсивной эксплуатации в столовой. Указанный показатель рассматривается в совокупности с характеристиками металлического каркаса, материалами сиденья и спинки, а также конструкцией опорных элементов. Основной целью является приобретение устойчивой, безопасной и долговечной мебели, соответствующей предусмотренным техническим требованиям. 5. Указанное в технической спецификации значение допустимой нагрузки не более 130 кг представляет собой установленный верхний предел соответствующего показателя. Данная характеристика рассматривается совместно с требованиями к прочности, устойчивости и безопасности конструкции стула. При этом формулировка «не более 130 кг» не

			кг без обоснования необходимости данного показателя, что может ограничивать конкуренцию между производителями аналогичного оборудования. 12. По пункту 9 не указаны размеры каждой моечной секции и их полезный объём, вследствие чего невозможно однозначно определить функциональные характеристики предлагаемой двухсекционной ванны. 13. По пункту 10 отсутствуют требования к высоте, внутреннему устройству, количеству полок и типу дверей шкафа, что не позволяет определить необходимые потребительские характеристики товара. 14. По пункту 11 установлено ограничение по массе стеллажа не более 21,4 кг без технического обоснования, при этом не определены размеры полок и расстояние между ними. 15. По пункту 12 требование к номинальной потребляемой мощности не менее 6550 Вт не сопровождается			устанавливает минимальную несущую способность изделия. Безопасность предлагаемого стула должна подтверждаться его техническими характеристиками и соответствием применимым требованиям к мебели. 6. Требования к жаропрочности, низкому дымообразованию и огнестойкости полипропилена предусмотрены с учетом необходимости обеспечения безопасной эксплуатации мебели в помещении столовой. Указанные свойства направлены на повышение устойчивости материала к температурным воздействиям и снижение рисков при возникновении возгорания. Применяемый материал должен соответствовать обязательным требованиям безопасности, относящимся к данному виду продукции. Соответствие подтверждается технической документацией изготовителя и документами, предусмотренными законодательством. 7. Гастроемкости предусмотрены в составе оборудования для обеспечения его

			обоснованием необходимости именно такого значения и может ограничивать предложение оборудования с иными техническими решениями. 16. По пункту 12 не указаны производительность посудомоечной машины, количество циклов мойки, расход воды и температурные параметры моечного и ополаскивающего циклов, что не позволяет объективно оценить эффективность оборудования. 17. По пункту 13 требование об изготовлении зонта исключительно из жаропрочной нержавеющей стали не содержит указания конкретной марки стали и подтверждающих документов, позволяющих установить соответствие материала заявленным характеристикам. 18. По пункту 14 установлено ограничение по массе изделия не более 12 кг без обоснования, что может необоснованно исключить из рассмотрения функционально равноценные предложения. 19. По пункту 15			функциональной готовности и выполнения технологических операций по размещению, хранению и подаче пищевой продукции. Их конструкция, материал и размеры должны обеспечивать совместимость с поставляемым оборудованием и соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. При приемке проверяется наличие предусмотренных комплектующих и возможность полноценной эксплуатации оборудования. Количество и размеры гастроемкостей, не указанные отдельно в технической спецификации, не могут использоваться как дополнительные обязательные показатели при оценке предложений. 8. Охлаждаемая витрина предназначена для размещения, демонстрации и кратковременного хранения пищевой продукции при температурном режиме от 0 до +5 °C. Предусмотренная система принудительной циркуляции охлажденного воздуха необходима для поддержания равномерного температурного

			не указаны объём рабочих камер, размеры противней, температурная точность и наличие независимой регулировки температуры каждой камеры, что не позволяет определить функциональные возможности жарочного шкафа. 20. По пункту 16 не определены размеры каждой конфорки, наличие независимого управления зонами нагрева и тип подключения электроплиты, что делает техническое описание недостаточно полным. 21. По пункту 17 не установлены параметры рабочего давления, способ наполнения котла водой, наличие защиты от сухого включения и система регулирования температуры, что не позволяет полноценно оценить безопасность и функциональность оборудования. 22. По пункту 18 не указаны материал чаши, способ её нагрева, наличие защитных устройств и параметры опрокидывающего механизма, что создаёт неопределённость в отношении			режима внутри рабочей зоны. Конструкция витрины должна обеспечивать необходимую вместимость, удобство размещения гастроемкостей и безопасную эксплуатацию. Соответствие определяется установленными техническими характеристиками и эксплуатационной документацией изготовителя. 9. Оборудование с системой парового подогрева предназначено для поддержания необходимой температуры готовой пищевой продукции при ее раздаче. Наличие электрической конфорки диаметром не менее 180 мм предусмотрено для выполнения соответствующих технологических операций. Система парового подогрева должна обеспечивать стабильное поддержание температуры и безопасное размещение совместимых гастроемкостей. Конкретная заводская комплектация должна обеспечивать полноценную эксплуатацию оборудования согласно его назначению и установленным требованиям. 10. Вытяжной

			безопасности эксплуатации оборудования. 23. По пунктам 19 и 13 установлены различные требования к материалу изготовления вытяжных зонтов, однако не приведены критерии, позволяющие определить необходимую марку стали и её эксплуатационные характеристики. 24. По пункту 20 не определены количество и расположение внутренних полок, наличие автоматической системы размораживания и параметры теплоизоляции холодильного стола, что затрудняет оценку его функциональных возможностей. 25. По пункту 21 установлено требование к ширине электрокипятильника не более 190 мм при объёме резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч, что требует технического обоснования совместимости указанных параметров. 26. По пункту 22 не установлены выходная мощность микроволновой печи, количество			зонт предусмотрен для удаления тепла, пара, запахов и других выделений, возникающих в процессе приготовления пищи. Наличие встроенного вентилятора направлено на обеспечение организованного удаления загрязненного воздуха из рабочей зоны. Фактические показатели производительности, давления и подключения определяются техническими характеристиками предлагаемого оборудования и должны обеспечивать его безопасную эксплуатацию. Установка должна осуществляться с учетом особенностей технологического оборудования и вентиляционной системы помещения. 11. Требование к массе производственного стола не более 23,3 кг установлено с учетом удобства размещения, перемещения и эксплуатации оборудования в условиях столовой. Ограничение массы предусмотрено для рационального использования рабочего пространства без избыточного утяжеления конструкции. При

			режимов работы и наличие автоматических программ, что не позволяет определить фактическую производительность оборудования. 27. По пункту 23 не указаны класс точности весов, допустимая погрешность измерений и наличие свидетельства о поверке, что имеет существенное значение для оборудования, используемого при порционировании продуктов питания. 28. По пункту 24 не указаны точные внутренние размеры моечных секций и параметры сварных соединений, а также отсутствуют требования к толщине металла, что не позволяет объективно оценить прочность и долговечность конструкции. 29. По пункту 25 не определены количество и расположение внутренних полок, наличие системы автоматического размораживания и параметры теплоизоляции холодильного шкафа, что не позволяет установить полное соответствие предлагаемого			этом изделие должно обеспечивать предусмотренную прочность, устойчивость и допустимую нагрузку на рабочую поверхность. Соответствие оценивается по совокупности установленных характеристик. 12. Двухсекционная моечная ванна предусмотрена для выполнения санитарно-гигиенических операций по мойке посуды, кухонного инвентаря и принадлежностей. Наличие двух отдельных секций позволяет организовать последовательное выполнение технологических операций и разделение процессов мойки. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, устойчивость, удобство подключения к водоснабжению и канализации, а также возможность полноценной санитарной обработки. Соответствие определяется предусмотренными общими габаритами и функциональным назначением оборудования. 13. Шкаф для кухонного инвентаря предназначен для организованного хранения

			оборудования потребностям заказчика. 30. По пункту 26 требование к производительности мясорубки не менее 50 кг/ч и скорости вращения не менее 190 об/мин не сопровождается указанием условий измерения данных показателей, что может привести к неоднозначному сравнению технических предложений. 31. По пункту 27 не определены тип крышки морозильного ларя, наличие корзин, система отвода талой воды и климатический класс оборудования, что делает техническую спецификацию недостаточно полной. 32. По пункту 28 не указаны конкретные виды и размеры нарезки, обеспечиваемые сменными дисками овощерезки, что не позволяет установить соответствие оборудования требуемым технологическим операциям. 33. По пункту 29 не установлены требования к объёму загрузочной камеры, материалу рабочего диска, системе			посуды, кухонных принадлежностей и вспомогательного оборудования. Установленные габаритные характеристики определяют необходимое размещение изделия в помещении столовой. Внутреннее устройство шкафа должно обеспечивать удобный доступ к хранящимся предметам, достаточную вместимость и безопасную эксплуатацию. Конкретная конструкция дверей и полок определяется изготовителем при условии выполнения предусмотренных технических требований. 14. Стеллаж предусмотрен для размещения и хранения кухонного инвентаря, посуды и принадлежностей. Наличие четырех полок обеспечивает рациональную организацию пространства и распределение предметов по уровням хранения. Ограничение массы не более 21,4 кг предусмотрено с учетом удобства установки и эксплуатации конструкции. При этом стеллаж должен обеспечивать устойчивость, прочность и безопасное размещение

			блокировки крышки и наличию защитных устройств, что имеет значение для безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины. 34. По пункту 41 установлено требование о предоставлении документов, подтверждающих наличие исключительных прав на видеокурсы, терминал, чат-бот с искусственным интеллектом и патента на полезную модель, а также авторизационного письма дилера или дистрибьютора. Данные требования могут ограничивать круг потенциальных поставщиков и создавать преимущества конкретному правообладателю или поставщику. Необходимо обосновать необходимость установления каждого документа и его соответствие предмету закупки, а также предусмотреть возможность подтверждения правомерности использования и поставки товаров и программного обеспечения альтернативными документами в соответствии с законодательством. 35. По			предусмотренных предметов. Расположение полок должно соответствовать функциональному назначению изделия. 15. Номинальная потребляемая мощность посудомоечной машины не менее 6550 Вт предусмотрена для обеспечения необходимого нагрева воды и функционирования моечного оборудования в условиях интенсивной эксплуатации столовой. Указанный показатель характеризует предусмотренные энергетические параметры машины. Оборудование должно обеспечивать выполнение циклов мойки и ополаскивания, стабильную работу нагревательных элементов и соблюдение требований безопасности. Соответствие мощности определяется технической документацией изготовителя. 16. Посудомоечная машина предназначена для механизированной мойки посуды и обеспечения санитарно-гигиенических условий в столовой. Производительность, продолжительность циклов, расход воды и

			пункту 41.1.1 требование к дефибриллятору предусматривает возможность использования непрофессионалами, однако не установлены конкретный тип устройства (автоматический наружный дефибриллятор), наличие регистрационного удостоверения медицинского изделия в Республике Казахстан, комплект электродов, срок их годности и срок службы аккумулятора. Кроме того, формулировка о необходимости кратковременной остановки сердца некорректно описывает принцип работы дефибриллятора и требует уточнения.			температурные режимы зависят от конструкции предлагаемого оборудования. При этом машина должна обеспечивать выполнение предусмотренных функций мойки и ополаскивания, безопасную эксплуатацию и соответствие применимым санитарным требованиям. Показатели, не установленные в технической спецификации, не применяются как самостоятельные основания для оценки соответствия товара. 17. Требование к изготовлению вытяжного зонта из жаропрочной нержавеющей стали предусмотрено с учетом эксплуатации оборудования в условиях повышенной температуры, влажности и воздействия пара. Нержавеющая сталь обеспечивает необходимую устойчивость к коррозии, удобство очистки и санитарной обработки. Конкретная марка стали определяется изготовителем при условии соответствия установленным требованиям к материалу и эксплуатационным характеристикам оборудования.

						/> 18. Ограничение массы изделия не более 12 кг установлено с учетом необходимости удобного размещения, монтажа и эксплуатации оборудования. Указанный параметр предусмотрен для обеспечения рациональной нагрузки на конструктивные элементы и возможности безопасной установки. Масса рассматривается совместно с требованиями к габаритам, прочности, материалам и функциональному назначению изделия. Предлагаемое оборудование должно соответствовать установленным характеристикам в совокупности. 19. Жарочный шкаф с тремя рабочими камерами предусмотрен для выполнения различных технологических операций по приготовлению пищевой продукции. Наличие трех камер и возможность размещения предусмотренного количества противней обеспечивают необходимую вместимость и организацию процесса приготовления. Конструкция должна обеспечивать рабочие температурные

						режимы, равномерность нагрева и безопасную эксплуатацию. Размеры камер, противней и особенности регулирования температуры определяются технической документацией изготовителя и должны обеспечивать предусмотренную функциональность оборудования. 20. Электрическая плита с шестью чугунными конфорками предназначена для одновременного приготовления нескольких блюд и выполнения различных технологических операций. Наличие шести нагревательных зон предусмотрено для обеспечения необходимой производительности кухонного оборудования. Конструкция должна обеспечивать устойчивое размещение посуды, безопасное подключение к электросети и возможность управления предусмотренными режимами нагрева. Фактические характеристики конфорок и системы управления должны обеспечивать функциональное назначение плиты. 21. Пищеварочный котел предназначен для

						приготовления первых блюд, бульонов и других пищевых продуктов в предусмотренных объемах. Установленная вместимость определена с учетом потребностей столовой и интенсивности технологического процесса. Конструкция котла должна обеспечивать необходимый нагрев, безопасную загрузку и выгрузку продукции, удобство санитарной обработки и защиту пользователей от опасных эксплуатационных воздействий. Системы нагрева и управления должны соответствовать технической документации изготовителя и применимым требованиям безопасности. 22. Опрокидывающаяся сковорода предназначена для жарки, тушения и других видов тепловой обработки пищевых продуктов. Конструкция рабочей чаши и механизма опрокидывания должна обеспечивать выполнение предусмотренных технологических операций и безопасную выгрузку готовой продукции. Требования к площади пода и вместимости

						определены исходя из необходимой производительности. Материалы, системы нагрева, фиксации и защиты должны соответствовать условиям эксплуатации и обеспечивать безопасность пользователей. 23. Различия в требованиях к материалам вытяжных зонтов по позициям 13 и 19 обусловлены особенностями их функционального назначения, конструктивного исполнения и условий размещения над соответствующим технологическим оборудованием. Применяемые материалы должны обеспечивать необходимую механическую прочность, устойчивость к коррозии, температурным воздействиям и удобство санитарной обработки. Конкретные характеристики материала определяются требованиями соответствующей товарной позиции и технической документацией изготовителя. 24. Холодильный стол предназначен для хранения охлажденной пищевой продукции и одновременного использования рабочей

						поверхности при выполнении технологических операций. Его конструкция должна обеспечивать предусмотренный температурный режим, вместимость и удобство эксплуатации. Внутреннее пространство организуется с учетом размещения пищевых продуктов, а система охлаждения должна поддерживать необходимые условия хранения. Наличие дополнительных полок и способ размораживания определяются конструкцией предлагаемого оборудования, если иные требования не установлены технической спецификацией. 25. Требования к ширине электрокипятильника не более 190 мм, объему резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч установлены с учетом необходимости компактного размещения оборудования и обеспечения требуемого объема горячей воды. Указанные характеристики рассматриваются в совокупности и должны подтверждаться технической документацией

						предлагаемой модели. Основным требованием является обеспечение предусмотренной вместимости, производительности и безопасной эксплуатации в условиях столовой. 26. Микроволновая печь предусмотрена для разогрева и приготовления пищевой продукции в рамках технологических процессов столовой. Ее конструкция должна обеспечивать необходимые функции нагрева, удобство управления и безопасную эксплуатацию. Выходная мощность, количество рабочих режимов и дополнительные автоматические программы определяются техническими характеристиками конкретной модели. При оценке предложения учитываются установленные требования к соответствующей позиции, а не дополнительные функции, не предусмотренные технической спецификацией. 27. Электронные весы предусмотрены для взвешивания пищевых продуктов, ингредиентов и порционирования готовой продукции.

						Установленная дискретность не более 2 г направлена на обеспечение необходимой детализации результатов измерений. При этом дискретность и погрешность измерения являются различными метрологическими характеристиками. Весы должны соответствовать применимым требованиям законодательства Республики Казахстан об обеспечении единства измерений. Документы о поверке и метрологическом соответствии предоставляются в случаях, предусмотренных законодательством и условиями применения оборудования. 28. Моечная ванна предусмотрена для выполнения санитарно-гигиенических операций по мойке кухонного инвентаря и посуды. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, устойчивость, прочность и удобство санитарной обработки. Материалы изготовления и соединительные элементы должны соответствовать условиям эксплуатации во влажной среде, обеспечивать

						надежность конструкции и устойчивость к коррозии. Соответствие предлагаемого изделия определяется установленными габаритами, функциональным назначением и технической документацией изготовителя. 29. Холодильный шкаф предназначен для хранения пищевой продукции при предусмотренных температурных условиях. Его конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, поддержание установленного температурного режима, удобство размещения продуктов и санитарной обработки. Внутренние полки, теплоизоляция и система охлаждения должны соответствовать функциональному назначению оборудования. Дополнительные конструктивные особенности определяются изготовителем, если конкретные требования к ним не предусмотрены технической спецификацией. 30. Производительность мясорубки не менее 50 кг/ч предусмотрена для обеспечения необходимого объема

						переработки мясного сырья в условиях столовой. Скорость вращения не менее 190 об/мин определяет предусмотренный рабочий режим механизма. Указанные характеристики рассматриваются совместно с мощностью привода, конструкцией режущего узла и эксплуатационными возможностями оборудования. Соответствие подтверждается технической документацией изготовителя, а безопасность эксплуатации обеспечивается соблюдением применимых требований к пищевому технологическому оборудованию. 31. Морозильный ларь предназначен для хранения замороженной пищевой продукции при установленных температурных условиях. Конструкция должна обеспечивать необходимую вместимость, надежное закрывание камеры, поддержание предусмотренного температурного режима и удобство санитарной обработки. Тип крышки, наличие корзин, система отвода талой воды и климатический класс

						определяются техническими характеристиками предлагаемого оборудования. При этом изделие должно соответствовать установленным требованиям и условиям безопасной эксплуатации. 32. Овощерезка предназначена для механизированной нарезки овощей и других пищевых продуктов с использованием предусмотренных сменных рабочих дисков. Наличие сменных дисков обеспечивает возможность выполнения различных технологических операций и расширяет функциональность оборудования. Конкретные формы и размеры нарезки определяются комплектацией предлагаемой модели. При этом оборудование должно обеспечивать предусмотренные функции обработки продуктов, безопасную эксплуатацию и соответствие установленным техническим характеристикам. 33. Картофелеочистительная машина предусмотрена для механизированной очистки картофеля и других соответствующих корнеплодов.

						Рабочая камера, абразивные элементы и привод должны обеспечивать предусмотренный технологический процесс, необходимую производительность и удобство санитарной обработки. Конструкция крышки и защитных устройств должна обеспечивать безопасную эксплуатацию и предотвращать опасный контакт пользователя с движущимися механизмами. Технические характеристики оборудования должны соответствовать требованиям изготовителя и применимым нормам безопасности. 34. Требования к документам на интеллектуальную собственность предусмотрены для подтверждения правомерности использования программного обеспечения, образовательных видеоматериалов и технических решений терминала безопасности. Заказчик заинтересован в приобретении оригинальной продукции, исключении рисков поставки контрафактного оборудования и обеспечении законной эксплуатации

						программно-аппаратного комплекса. Исключительные имущественные права, лицензионные права и полномочия на реализацию продукции имеют самостоятельное правовое значение. Законность использования соответствующих разработок подтверждается надлежащими документами правообладателей, лицензионными соглашениями или иными предусмотренными законодательством основаниями. Патент подтверждает правовую охрану технического решения, но не является самостоятельным подтверждением качества и безопасности товара. Обязательность конкретных документов определяется требованиями законодательства Республики Казахстан о государственных закупках. 35. Дефибриллятор предусмотрен в составе терминала безопасности в качестве медицинского изделия для оказания экстренной помощи при определенных нарушениях сердечного ритма. Его назначение заключается в анализе

						сердечного ритма и проведении дефибрилляции при наличии соответствующих показаний, а не в искусственном создании остановки сердца. Возможность применения лицами без специальной медицинской подготовки должна обеспечиваться предусмотренными изготовителем функциями автоматического анализа ритма, голосовыми инструкциями и безопасным алгоритмом работы. Поставляемое изделие должно иметь необходимые регистрационные документы для законного обращения на территории Республики Казахстан, комплект совместимых электродов с действующим сроком годности, исправный источник питания и эксплуатационную документацию. Тип устройства и его комплектация должны соответствовать технической спецификации и применимым требованиям к медицинским изделиям.

3	230440045328	Запрос о разъяснении КД	Уважаемый организатор конкурса! Согласно условиям конкурсной документации, срок поставки товара составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. Учитывая, что срок окончания приема заявок приходится на конец ноября 2026 года, а процедуры подведения итогов и заключения договора потребуют дополнительного времени, просим уточнить: 1. Будет ли договор переходящим на 2027 год, если его заключение состоится в 2026 году, а срок поставки товара истечет уже в 2027 году? 2. Предусмотрена ли возможность осуществления поставки товара в 2027 году в рамках указанного договора? 3. Будут ли обязательства по оплате поставленного товара предусмотрены на 2027 год? Просим предоставить разъяснение для корректного планирования сроков поставки и исполнения договорных обязательств. С уважением,	2026-11-12 10:42:24	Представить разъяснение положений конкурсной документации	Сообщаем, что государственная закупка запланирована на 2026 финансовый год. Заключение договора, поставка товара и исполнение финансовых обязательств предусматриваются в рамках 2026 года. Переход договора на 2027 год и перенос обязательств по поставке и оплате товара на следующий финансовый год не предусмотрены. Установленный конкурсной документацией срок поставки составляет 60 календарных дней со дня вступления договора в силу. При этом поставка товара может быть осуществлена досрочно.
			/> Потенциальный поставщик			

4	670722302327	Запрос о разъяснении КД	ЗАПРОСЫ 1. Просим расширить допустимые габариты холодильной витрины. 2. Просим установить допустимое отклонение размеров не менее ±10%. 3. Просим разрешить мармиты с иной системой поддержания температуры. 4. Просим исключить конфорку строго диаметром 180 мм. 5. Просим указать требуемую производительность вентиляционного зонта по воздуху. 6. Просим разрешить вентиляционные зонты других габаритов при равной производительности. 7. Просим исключить точную массу производственного стола. 8. Просим расширить габариты производственного стола. 9. Просим упростить двухсекционные моечные ванны. 10. Просим разрешить иное исполнение каркаса. 11. Просим исключить массу стеллажа для сушки. 12. Просим	2026-11-12 20:07:39	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Габариты холодильной витрины предусмотрены с учетом необходимой площади размещения готовых блюд и продуктов, удобства выкладки и организации раздаточной зоны. В технической спецификации установлены минимальные размеры изделия. 2. Допустимые размеры холодильной витрины определяются установленными минимальными характеристиками. Универсальное отклонение ±10% в технической спецификации не предусмотрено. 3. Паровая система обогрева мармита предусмотрена для поддержания температуры первых и вторых блюд, равномерного нагрева гастроемкостей и сохранения необходимых условий раздачи пищи. 4. Электрическая конфорка диаметром не менее 180 мм предусмотрена как часть установленной комплектации мармита. Указанное значение является минимальным показателем, а не строго фиксированным размером. 5. Вентиляционный зонт предусмотрен

			указать производительность промышленной посудомоечной машины. 13. Просим указать длительность рабочего цикла. 14. Просим исключить мощность не менее 6550 Вт. 15. Просим разрешить меньшую мощность при той же производительности. 16. Просим разрешить электронное управление жарочным шкафом. 17. Просим исключить минимальную мощность 26,4 кВт. 18. Просим разрешить иные профессиональные рабочие поверхности электрической плиты. 19. Просим исключить минимальную мощность плиты 23 кВт. 20. Просим исключить обязательный диаметр котла 425 мм. 21. Просим исключить число ТЭНов не менее трех. 22. Просим разрешить котлы иных габаритов. 23. Просим разрешить механизированное или автоматизированное опрокидывание			для удаления пара, жировых испарений, запахов и горячего воздуха. При этом конкретная производительность удаления воздуха в технической спецификации не указана и не может быть достоверно установлена без технических данных о системе вентиляции. 6. Габариты вентиляционных зонтов установлены с учетом необходимости перекрытия соответствующих рабочих зон. Эффективность работы оборудования должна обеспечиваться совместно с вентиляционной системой объекта. 7. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Указанный параметр является максимально допустимым значением. 8. Габариты производственного стола установлены исходя из необходимой площади обработки пищевых продуктов, устойчивости и организации рабочего пространства. В ТС предусмотрены минимальные значения

			сковороды. 24. Просим исключить обязательное боковое размещение агрегата холодильного стола. 25. Просим исключить точные максимальные габариты холодильного стола. 26. Просим упростить электрокипятильник до объема и производительности. 27. Просим исключить его точную массу. 28. Просим разрешить электронное управление микроволновой печью. 29. Просим исключить флуоресцентный дисплей весов. 30. Просим разрешить LED или LCD. 31. Просим исключить точные размеры платформы весов либо установить диапазон. 32. Просим расширить габариты холодильного шкафа. 33. Просим исключить точную массу холодильного шкафа. 34. Просим упростить мясорубку до производительности. 35. Просим исключить скорость 190			размеров. 9. Двухсекционные моечные ванны предназначены для санитарной обработки посуды и кухонного инвентаря. Требования к материалам, конструкции и габаритам направлены на обеспечение прочности и удобства эксплуатации. 10. Каркас моечной ванны должен обеспечивать устойчивость и безопасность конструкции. Возможность предложения иного исполнения определяется соответствием требованиям к материалам, размерам и функциональности оборудования. 11. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом удобства установки и обслуживания. Указанное значение является верхним допустимым пределом. 12. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для обработки столовой посуды и кухонного инвентаря. ТС содержит требования к кассете, габаритам загружаемой посуды и конструкции, однако отдельное числовое

			об/мин. 36. Просим исключить мощность 850 Вт. 37. Просим допустить различные решетки. 38. Просим исключить точные габариты мясорубки. 39. Просим разрешить овощерезку с корпусом из нержавеющей стали. 40. Просим исключить ограничение только алюминиевым корпусом. 41. Просим исключить обороты картофелечистки. 42. Просим исключить минимальную мощность картофелечистки. 43. Просим разрешить стеллажи иных габаритов. 44. Просим разрешить тележку GN 1/1 иных размеров. 45. Просим исключить точную массу тележки. 46. Просим упростить набор профессиональных кастрюль. 47. Просим упростить набор ножей. 48. Просим исключить требование цельнокованых лезвий. 49. Просим разрешить			значение производительности не установлено. 13. В представленной технической спецификации не приведена точная длительность рабочего цикла посудомоечной машины. Данная характеристика не может быть дополнительно установлена разъяснением без надлежащего основания в конкурсной документации. 14. Номинальная потребляемая мощность посудомоечной машины не менее 6550 Вт предусмотрена в составе установленной технической конфигурации. Ее соответствие определяется опубликованными требованиями. 15. Энергоэффективность оборудования является значимой эксплуатационной характеристикой. При этом соответствие предлагаемой модели определяется действующими требованиями технической спецификации, включая установленный показатель мощности. 16. Электромеханическое управление жарочного шкафа предусмотрено для непосредственного регулирования

			профессиональные ножи иной технологии изготовления. 50. Просим заменить точные длины ножей диапазонами. 51. Просим упростить планетарный миксер. 52. Просим разрешить иной механизм подъема/фиксации рабочей части. 53. Просим исключить точный диапазон 110–355 об/мин. 54. Просим определить производительность хлеборезки. 55. Просим определить толщину нарезаемого ломтика. 56. Просим исключить точные габариты хлеборезки. 57. Просим разрешить блендер с металлическим кувшином. 58. Просим разрешить ударопрочный поликарбонат. 59. Просим исключить обязательный пластиковый корпус. 60. Просим обеспечить совместимость столов грязной и чистой посуды с фактически предлагаемой посудомоечной машиной. 61.			температуры и удобства повседневной эксплуатации. Указанный тип управления является частью установленной конфигурации оборудования. 17. Мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт предусмотрена с учетом работы трех камер и поддержания установленного температурного диапазона. 18. Сплошная чугунная рабочая поверхность электрической плиты предусмотрена для устойчивой тепловой обработки продуктов и использования профессиональной кухонной посуды. 19. Номинальная мощность шестиконфорочной плиты не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения установленной интенсивности нагрева и выполнения технологических операций. 20. Диаметр варочной емкости пищеварочного котла не менее 425 мм предусмотрен с учетом вместимости, площади обработки продуктов и удобства обслуживания. 21. Наличие не менее трех нагревательных элементов

			Просим исключить терминал безопасности из состава кухонного оборудования. 62. Просим увеличить срок поставки до 90 календарных дней.			предусмотрено для обеспечения установленной конфигурации системы нагрева пищеварочного котла. 22. Габариты пищеварочного котла определены с учетом предусмотренного полезного объема, размещения нагревательных элементов и устойчивости оборудования. 23. Техническая спецификация предусматривает ручное опрокидывание чаши сковороды. Данное решение обеспечивает контроль оператора при сливе приготовленной продукции. 24. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено с учетом установленной конструкции холодильного стола и организации доступа для обслуживания. 25. Предельные размеры холодильного стола предусмотрены для обеспечения его размещения в рабочей зоне и совмещения функций хранения продуктов и технологической поверхности. 26. Электрокипятильник должен обеспечивать непрерывный нагрев воды при объеме

						резервуара не менее 30 литров и производительности не менее 90 л/ч. Дополнительные параметры определяют предусмотренные условия эксплуатации. 27. Масса электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена с учетом удобства размещения, установки и обслуживания оборудования. 28. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты эксплуатации, настройки времени и режимов нагрева. 29. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для удобного считывания результатов взвешивания продуктов и ингредиентов. 30. Возможность применения других типов дисплеев определяется соответствием опубликованным требованиям. Техническая спецификация устанавливает флуоресцентный тип дисплея электронных весов. 31. Размеры платформы электронных весов не менее 335×210 мм предусмотрены для удобного размещения продуктов и емкостей

						при порционировании. 32. Предельные габариты холодильного шкафа предусмотрены с учетом размещения оборудования в помещении и необходимого полезного объема не менее 700 литров. 33. Масса холодильного шкафа не более 112 кг предусмотрена как максимально допустимое значение для установленного оборудования. 34. Профессиональная мясорубка предусмотрена для измельчения продуктов с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные характеристики направлены на обеспечение стабильной и безопасной эксплуатации. 35. Скорость вращения рабочего механизма не менее 190 об/мин предусмотрена как характеристика установленной конфигурации мясорубки. 36. Мощность мясорубки не менее 850 Вт предусмотрена с учетом необходимости работы привода при установленной производительности. 37. Требование к решетке мясорубки

						предусматривает диаметр не менее 6 мм. Возможность предложения сменных решеток определяется соответствием опубликованной комплектации и установленным характеристикам. 38. Габариты мясорубки ограничены с учетом настольного размещения, удобства использования и санитарной обработки оборудования. 39. Корпус промышленной овощерезки предусмотрен из алюминия, который обеспечивает необходимую прочность и относительно небольшую массу оборудования. Соответствие иной конструкции определяется установленными требованиями. 40. Установленный материал корпуса является частью предусмотренной технической конфигурации овощерезки. Используемое оборудование должно обеспечивать санитарную безопасность и надежность при обработке продуктов. 41. Скорость вращения картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена для

						обеспечения установленного режима работы очистительного механизма. 42. Мощность картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена с учетом загрузки камеры и производительности не менее 150 кг/ч. 43. Размеры производственных стеллажей установлены с учетом необходимой площади хранения посуды, инвентаря и продуктов. ТС устанавливает минимальные размеры и допустимую нагрузку. 44. Тележка-шпилька предназначена для транспортировки гастроемкостей GN 1/1 с количеством уровней не менее 14 и грузоподъемностью не менее 100 кг. Габариты определены с учетом предусмотренной конструкции. 45. Масса тележки не более 20 кг предусмотрена для обеспечения удобства ее перемещения и маневренности при эксплуатации. 46. Комплект кастрюль включает емкости различных объемов для выполнения технологических операций

						приготовления пищи. Установленные размеры и объемы являются минимальными показателями. 47. Набор кухонных ножей предусмотрен для нарезки, очистки и обработки продуктов. Требования к назначению, материалам и качеству лезвий направлены на обеспечение функциональности и безопасности. 48. Цельнокованое исполнение лезвий предусмотрено с учетом прочности, долговечности и устойчивости ножей к механическим нагрузкам. 49. Технология изготовления профессиональных ножей определена с учетом предусмотренного уровня прочности и надежности. Возможность предложения изделий других конструкций определяется их соответствием обязательным требованиям ТС. 50. Длины лезвий кухонных ножей установлены как минимальные значения с учетом функционального назначения каждого инструмента. 51. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров

						предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых смесей. Дополнительные характеристики определяют установленную конфигурацию оборудования. 52. Механизм фиксированной траверсы предусмотрен с учетом конструкции рабочего узла миксера и необходимости надежной фиксации элементов при эксплуатации. 53. Диапазон скорости вращения венчика от 110 до 355 об/мин предусмотрен для выполнения различных операций взбивания и перемешивания продуктов. 54. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Конкретная числовая производительность в технической спецификации не установлена. 55. Хлеборезка должна обеспечивать равномерную автоматическую нарезку. Точное значение толщины ломтика в представленной технической спецификации не приведено. 56. Габариты

						хлеборезки установлены с учетом предусмотренной конструкции оборудования и возможности размещения хлебобулочных изделий для автоматической нарезки. 57. Блендер предусмотрен для смешивания, измельчения и приготовления напитков. Техническая спецификация устанавливает пластиковый материал кувшина, а соответствие предлагаемого изделия определяется опубликованными характеристиками. 58. Материал кувшина предусмотрен с учетом массы, удобства очистки и безопасной эксплуатации блендера. При использовании оборудования должны соблюдаться требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. 59. Пластиковый корпус предусмотрен в составе установленной конфигурации блендера. Указанный материал учитывается вместе с требованиями к прочности и безопасности оборудования. 60. Столы грязной и чистой посуды предусмотрены для

						использования совместно с промышленной посудомоечной машиной. Их конструкция должна обеспечивать возможность крепления к оборудованию и удобство загрузки и выгрузки посуды. 61. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам пожарной и электрической безопасности, оказанию первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Его включение направлено на повышение безопасности образовательной среды. 62. Срок поставки 60 календарных дней предусмотрен исходя из необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует логистику и выполнение предусмотренных договором обязательств.

5	910823301002	Замечание к КД	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Требуем полной переработки технической спецификации, поскольку в действующей редакции она представляет собой не описание функциональной потребности Заказчика, а совокупность чрезмерно детализированных характеристик десятков заранее определенных товаров, что существенно ограничивает возможность предложения функционально равноценных аналогов. 2. Под одним наименованием «Кабинет учебный» объединены десятки принципиально различных товаров: мебель для столовой, стулья, производственные столы, моечные ванны, холодильные витрины, мармиты, вентиляционные зонты, промышленная посудомоечная машина, жарочный шкаф, электрическая плита, пищеварочный котел, опрокидывающаяся сковорода, холодильные столы, кипятильники, СВЧ-печи, весы, холодильные шкафы, мясорубка, морозильный ларь, овощерезка, картофелечистка,	2026-11-12 20:06:35	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Техническая спецификация сформирована для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Установленные характеристики направлены на обеспечение необходимой функциональности, безопасности, надежности и долговечности оборудования. 2. В состав комплекта включены товары различного назначения, необходимые для организации хранения продуктов, приготовления пищи, раздачи готовых блюд, мойки посуды и обслуживания посетителей. Дополнительное оборудование предусмотрено для обеспечения безопасности образовательной среды. 3. Техническая спецификация не устанавливает обязательного изготовления всех товаров одним производителем. Комплект может формироваться из продукции различных изготовителей при соответствии каждой позиции обязательным требованиям. 4. Потенциальный поставщик не обязан самостоятельно производить все

			стеллажи, тележка, кухонный инвентарь, посуда и отдельный терминал безопасности с медицинским, противопожарным и программным оснащением. 3. Перечисленные товары относятся к различным товарным рынкам, выпускаются различными производителями и не являются технологически неразрывным единым изделием. 4. Поставщик кухонной мебели объективно не обязан одновременно являться поставщиком холодильного оборудования, промышленной посудомоечной техники, электротеплового оборудования, медицинских изделий, программного обеспечения и ИИ-систем. 5. Такое объединение существенно сужает круг потенциальных участников и создает преимущество посреднику, которому заранее доступен полный перечень конкретно сформированного оборудования. 6. Требуем рассмотреть разделение закупки как минимум на мебель и нейтральное			предусмотренные товары. Комплектация может осуществляться путем приобретения оборудования различных изготовителей с соблюдением условий поставки и законодательства Республики Казахстан. 5. Единый комплект предусмотрен для обеспечения согласованной поставки и организации функционирования школьной столовой. Условия закупки применяются ко всем участникам на равных основаниях и должны соответствовать законодательству о конкуренции. 6. Формирование самостоятельных групп закупки определяется заказчиком с учетом функционального назначения оборудования, потребности учреждения и требований законодательства Республики Казахстан. 7. Техническая спецификация предусматривает возможность поставки товаров различных изготовителей при соответствии установленным характеристикам. При этом конструктивные отличия не должны использоваться для

			оборудование, холодильное оборудование, тепловое оборудование, механическое кухонное оборудование, посуду и инвентарь, а также терминал безопасности. 7. Если Заказчик сохраняет единый комплект, ТС необходимо радикально упростить и прямо разрешить комплектование товарами различных производителей. 8. По обеденным стульям Заказчик описывает внутреннюю конструкцию металлического основания, диаметр трубы, ее изгиб, отсутствие гофр при гибке, конструкцию соединений, материал спинки и сиденья, наличие ручки в спинке, массу и конкретные габариты. 9. Для готового стула функционально существенны только устойчивость, прочность, безопасность, возможность санитарной обработки, эргономика и допустимая нагрузка. 10. Требование трубы диаметром именно 22 мм должно быть исключено. 11.			установления дополнительных требований, отсутствующих в конкурсной документации. 8. Характеристики обеденных стульев установлены с учетом необходимости обеспечения прочности, устойчивости, износостойкости и удобства санитарной обработки. Предусмотренная конструкция рассчитана на интенсивное использование в школьной столовой. 9. Обеденные стулья должны обеспечивать удобство, безопасность и устойчивость при эксплуатации. Дополнительные характеристики материалов и конструкции предусмотрены с учетом условий ежедневного использования мебели. 10. Диаметр металлической трубы не менее 22 мм предусмотрен с учетом необходимости обеспечения прочности основания стула и устойчивости конструкции. 11. Форма металлических опор определена с учетом распределения нагрузки, устойчивости стула и предотвращения опрокидывания при

			Требование определенной формы металлических опор должно быть исключено. 12. Требование конкретной технологии гибки трубы должно быть исключено. 13. Требование единой литой формы спинки и сиденья из полипропилена должно быть заменено на возможность применения иных безопасных и износостойких материалов. 14. Наличие отверстия-ручки в спинке не является обязательной функцией стула. 15. Требование массы стула не менее 6 кг особенно нелогично: большая масса не свидетельствует автоматически о лучшей прочности или качестве и может ухудшать удобство эксплуатации. 16. Просим исключить минимальную массу стула. 17. Требование допустимой нагрузки сформулировано некорректно как «не более 130», тогда как для прочности изделия логично устанавливать допустимую нагрузку не менее			эксплуатации. 12. Требования к гибке металлических труб направлены на исключение складок и деформаций, способных снижать прочность конструкции. 13. Литой полипропилен предусмотрен с учетом влагостойкости, ударопрочности, износостойкости и удобства санитарной обработки сиденья и спинки. 14. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства переноски, расстановки стульев и проведения уборки помещения. 15. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена как часть установленной конструкции. При этом сама по себе большая масса не подтверждает повышенную прочность или безопасность изделия. 16. Масса стула предусмотрена в составе технических характеристик мебели. Обоснованность установленного минимального значения должна рассматриваться совместно с требованиями к устойчивости, прочности и условиям эксплуатации. 17.

			определенного значения. 18. Просим исправить данную формулировку. 19. По прилавкам, мармитам, нейтральным столам, производственным столам, моечным ваннам, шкафам и стеллажам многочисленные точные габариты должны быть заменены диапазонами либо допустимыми отклонениями. 20. Разница в несколько сантиметров по ширине, глубине или высоте не влияет на назначение оборудования, если оно размещается в помещении и обеспечивает требуемую функцию. 21. ТС многократно устанавливает одновременно минимальные габариты, максимальную массу и определенную конструкцию изделия. 22. Такая совокупность является характерным способом фактической идентификации конкретной модели. 23. По производственному столу установлены точные размеры 1200×600×870 мм, нагрузка не менее 105 кг и масса не			В технической спецификации допустимая нагрузка сформулирована как «не более 130» без четкого обозначения единицы измерения. Данная формулировка не позволяет однозначно оценивать несущую способность стула. 18. При оценке допустимой нагрузки необходимо применять однозначные и проверяемые технические показатели. Установление дополнительных требований, не содержащихся в опубликованной документации, не допускается. 19. Габариты прилавков, мармитов, столов, ванн и стеллажей предусмотрены с учетом необходимой площади рабочих поверхностей, вместимости и организации технологических зон школьного пищеблока. 20. Размеры оборудования должны обеспечивать его функциональное назначение и условия эксплуатации. Соответствие предлагаемых изделий определяется установленными минимальными и максимальными значениями. 21. Сочетание

			более 23,3 кг. 24. Масса изделия 23,3 кг не характеризует качество производственного стола. 25. Стол массой 25 или 30 кг может быть прочнее и устойчивее, но формально не пройдет ТС. 26. Требуем исключить массу изделия как критерий либо существенно расширить допустимый диапазон. 27. По стеллажу для сушки посуды аналогично установлена масса не более 21,4 кг. 28. Просим исключить точное ограничение массы. 29. По промышленной посудомоечной машине одновременно установлены купольный тип, однокамерная конструкция, электронное управление, напряжение 380 В, мощность не менее 6550 Вт, определенные размеры кассеты, максимальный диаметр тарелок, высота стаканов, точные максимальные габариты и масса. 30. Для Заказчика важны производительность, качество мойки,			требований к размерам, массе и конструкции оборудования предусмотрено с учетом условий размещения, транспортировки, установки и эксплуатации. 22. Наличие подробных характеристик само по себе не подтверждает привязку к определенному производителю. Вместе с тем установленные ограничения должны иметь объективное техническое обоснование и соответствовать законодательству о государственных закупках. 23. Производственный стол размером не менее 1200×600×870 мм предусмотрен для обработки пищевых продуктов. Допустимая нагрузка не менее 105 кг обеспечивает предусмотренную несущую способность рабочей поверхности. 24. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена с учетом удобства доставки, установки и обслуживания изделия. Данный параметр является максимально допустимым значением. 25. Более тяжелая конструкция

			допустимые размеры посуды, наличие дозаторов, безопасность и совместимость с имеющейся инженерной инфраструктурой. 31. Требование мощности именно не менее 6550 Вт не свидетельствует о производительности и энергоэффективности. 32. Более современная машина может обеспечивать такую же или большую производительность при меньшей мощности. 33. Требуем заменить минимальную потребляемую мощность на максимально допустимое энергопотребление либо полностью исключить этот показатель. 34. Аналогичная ошибка присутствует по жарочному шкафу, электрической плите, пищеварочному котлу, сковороде, мясорубке, овощерезке и картофелечистке: во многих местах большая потребляемая мощность установлена как обязательное минимальное преимущество. 35. Потребляемая мощность сама по себе не является			может обладать высокой прочностью, однако соответствие предлагаемого изделия определяется всеми обязательными требованиями, включая установленное ограничение массы. 26. Масса производственного стола определена в качестве предельного параметра. При оценке соответствия применяются опубликованные требования технической спецификации. 27. Масса стеллажа для сушки посуды не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания оборудования. 28. Установленная масса стеллажа является максимально допустимым значением и применяется совместно с требованиями к количеству полок, нагрузке и габаритам. 29. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной обработки столовой посуды. Требования к купольной конструкции, размеру кассеты, дозаторам, мощности и габаритам определены с учетом

			показателем производительности. 36. Требование «не менее» по мощности искусственно исключает энергоэффективное оборудование. 37. По жарочному шкафу достаточно установить количество камер, вместимость, диапазон температуры и рабочий объем. 38. Требование мощности не менее 26,4 кВт должно быть заменено на функциональное требование. 39. По шестиконфорочной плите следует оставить количество зон нагрева и температурный диапазон. 40. Мощность не менее 23 кВт должна быть исключена либо установлена как ориентировочная. 41. Жесткое требование исключительно чугунной сплошной рабочей поверхности также ограничивает современные аналоги. 42. Просим разрешить эквивалентные профессиональные рабочие поверхности. 43. По пищеварочному котлу необходимо			предусмотренных условий эксплуатации. 30. Машина должна обеспечивать мойку тарелок и стаканов установленных размеров, применение моющего и ополаскивающего средств и безопасное выполнение технологических операций. 31. Номинальная мощность не менее 6550 Вт предусмотрена в составе установленной конфигурации промышленной посудомоечной машины. При этом данный показатель не является самостоятельным измерителем качества мойки или производительности. 32. Современное оборудование может обеспечивать различную производительность при разных показателях энергопотребления. Соответствие предлагаемой машины определяется действующими требованиями технической спецификации. 33. Характеристика потребляемой мощности предусмотрена в опубликованной документации. Ее применение должно соответствовать технической потребности заказчика и

			оставить полезный объем не менее 60 л и рабочую температуру. 44. Диаметр емкости не менее 425 мм, не менее трех ТЭНов, точные габариты и масса не являются функционально необходимыми. 45. Количество ТЭНов является конструктивом производителя. 46. Требуем исключить это требование. 47. По опрокидывающейся сковороде требование исключительно ручного опрокидывания необоснованно исключает электромеханические и иные более удобные решения. 48. Просим допустить ручное, механическое или электромеханическое опрокидывание. 49. По холодильным столам необходимо исключить обязательное боковое расположение агрегата. 50. Расположение холодильного агрегата является конструктивным решением производителя и не влияет на функцию хранения продуктов. 51. По			требованиям законодательства о государственных закупках. 34. Установленные требования к мощности профессионального оборудования определены с учетом предусмотренных рабочих режимов. При этом фактическая производительность также зависит от конструкции, теплоизоляции, эффективности привода и других параметров. 35. Потребляемая мощность является электротехнической характеристикой оборудования и рассматривается совместно с производительностью, рабочими режимами и условиями подключения. 36. Энергоэффективность является существенной эксплуатационной характеристикой. Требования к электрической мощности должны применяться с учетом необходимости обеспечения предусмотренных технологических процессов и безопасной эксплуатации. 37. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и возможностью размещения до

			электрокипятильнику установлены предельно точные габариты 190×340×740 мм и масса 9,3 кг. 52. Это признаки конкретной модели. 53. Просим заменить их требованием о вместимости и производительности. 54. По микроволновой печи требование исключительно механического управления исключает современные электронные модели без объективной причины. 55. Просим допустить механическое, электронное и комбинированное управление. 56. По весам обязательный флуоресцентный дисплей является устаревшим и необоснованным ограничением. 57. Просим допустить LCD, LED и иные цифровые дисплеи. 58. По холодильному шкафу установлены одновременно полезный объем 700 л, динамическое охлаждение, встроенный агрегат, глухая дверь, R290, потребление не более 0,35 кВт, точные габариты и			девяти противней. Температурный диапазон до +400 °C обеспечивает выполнение различных операций тепловой обработки. 38. Мощность не менее 26,4 кВт предусмотрена для обеспечения работы установленной системы нагрева жарочного шкафа. 39. Шестиконфорочная плита предназначена для одновременного выполнения нескольких операций приготовления пищи. Количество зон нагрева и установленный температурный диапазон обеспечивают предусмотренную функциональность. 40. Мощность плиты не менее 23 кВт установлена с учетом работы шести зон нагрева и выполнения предусмотренных технологических операций. 41. Сплошная чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом высокой теплоемкости, механической прочности и устойчивости к длительному нагреву. 42. Профессиональные плиты иных конструкций могут иметь аналогичное функциональное

			масса 112 кг. 59. В совокупности параметры идентифицируют узкий перечень моделей. 60. Требуем оставить полезный объем, температурный диапазон и санитарно допустимые материалы. 61. Хладагент R290 или эквивалент уже допускает аналог, поэтому и остальные конструктивные параметры необходимо сформулировать по тому же принципу. 62. По мясорубке установлен конкретный максимум оборотов, мощность не менее 850 Вт, решетка не менее 6 мм, точные габариты и масса. 63. Для мясорубки основной показатель — производительность не менее 50 кг/ч. 64. Мощность и скорость вращения следует исключить при достижении требуемой производительности. 65. Требование именно решетки 6 мм также должно быть заменено наличием решетки соответствующего назначения либо комплектом сменных			назначение. Соответствие предложений определяется совокупностью обязательных требований технической спецификации. 43. Пищеварочный котел полезным объемом не менее 60 литров предназначен для приготовления первых и вторых блюд, варки продуктов и нагрева воды. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренное конструктивное исполнение. 44. Диаметр емкости, количество ТЭНов, габариты и масса предусмотрены с учетом установленной конструкции котла и его условий эксплуатации. 45. Количество нагревательных элементов является характеристикой установленной системы нагрева. Данный показатель применяется совместно с требованиями к объему, температуре и мощности оборудования. 46. Наличие не менее трех ТЭНов предусмотрено технической спецификацией для обеспечения установленной конфигурации нагревательной системы

			решеток. 66. По овощерезке обязательный алюминиевый корпус исключает модели из нержавеющей стали и иных материалов. 67. Просим разрешить алюминий, нержавеющую сталь или иной безопасный профессиональный материал. 68. По картофелечистке скорость рабочего механизма 1500 об/мин и мощность не менее 0,75 кВт должны быть исключены при выполнении производительности не менее 150 кг/ч. 69. По тележке для гастроемкостей точные габариты и масса не нужны при сохранении GN 1/1, количества уровней и грузоподъемности. 70. По набору ножей чрезмерно детализированы длины каждого лезвия, технология «цельнокованые», твердость 52 HRC и материал подставки. 71. Для кухонного применения достаточно определить назначение ножей, коррозионную стойкость, безопасность и пригодность к			пищеварочного котла. 47. Ручное опрокидывание чаши предусмотрено для непосредственного контроля оператором процесса извлечения приготовленной продукции. 48. Возможность применения иного механизма опрокидывания определяется соответствием опубликованным требованиям к конструкции и безопасности оборудования. 49. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено как характеристика установленной конструкции холодильного стола и организации его обслуживания. 50. Размещение холодильного агрегата влияет на конструкцию, организацию доступа к техническим узлам и условия обслуживания. Установленное исполнение предусмотрено технической спецификацией. 51. Габариты электрокипятильника ограничены значениями не более 190×340×740 мм, масса — не более 9,3 кг. Указанные параметры являются предельными требованиями, а не

			санитарной обработке. 72. По планетарному миксеру конкретная конструкция «фиксированная траверса», диапазон скорости венчика, точные габариты и масса должны быть исключены. 73. Основная функция — объем дежи, возможность замешивания, смешивания и взбивания. 74. По хлеборезке в ТС вообще практически отсутствует функциональный параметр толщины нарезки, зато установлены мощность и точные крупные габариты. 75. Необходимо определить результат — автоматическая равномерная нарезка — и убрать второстепенные параметры. 76. По блендеру обязательный пластиковый корпус и пластиковый кувшин исключают металлические и ударопрочные композитные решения. 77. Требуем разрешить любой материал, безопасный для пищевой продукции. 78. Терминал безопасности является			требованием точного совпадения. 52. Подробные габариты и масса определяют предусмотренное исполнение оборудования. Обоснованность таких ограничений должна оцениваться с учетом условий установки и эксплуатации. 53. Электрокипятильник предусмотрен с объемом резервуара не менее 30 литров и производительностью не менее 90 л/ч. Установленные размеры и масса также являются характеристиками предусмотренной конструкции. 54. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты настройки времени и режимов работы при ежедневной эксплуатации. 55. Техническая спецификация определяет механический тип управления. Соответствие оборудования с иной системой управления должно оцениваться на основании опубликованных требований. 56. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для отчетливого отображения результатов

			отдельным и наиболее очевидным примером технической заточки. 79. В единую позицию включены сенсорный терминал, программное обеспечение, ИИ-чатбот, видеокурсы, дефибриллятор, аптечка, огнетушитель, противопожарное полотно, мешок Амбу, фонарь и другое оборудование. 80. Далее от участника требуют исключительные права на видеокурсы, терминал, ИИ-чатбот, патент на полезную модель и авторизационное письмо дилера/дистрибьютора. 81. Требуем полностью исключить указанные требования. 82. Сама ТС содержит прямое примечание, что устанавливать квалификационные требования к потенциальному поставщику в технической спецификации не допускается. 83. Возможность участия не должна зависеть от согласия конкретного дилера. 84. ИИ-чатбот также необходимо исключить как обязательную			взвешивания и удобства считывания показаний. 57. Светодиодные и жидкокристаллические дисплеи также используются в современных электронных весах. Однако соответствие предлагаемого устройства определяется опубликованным требованием к типу дисплея. 58. Холодильный шкаф предусмотрен с полезным объемом не менее 700 литров, динамическим охлаждением и температурным диапазоном от 0 до +6 °C. Дополнительные параметры определяют конструкцию и условия эксплуатации. 59. Установленные характеристики холодильного шкафа направлены на обеспечение хранения продуктов и размещения оборудования. Наличие нескольких ограничений требует их применения с учетом объективной потребности заказчика. 60. Основными функциональными характеристиками холодильного шкафа являются полезный объем, температурный режим, надежность охлаждения и

			функцию. 85. Для выполнения образовательной цели достаточно двуязычной интерактивной системы с мультимедийными материалами. 86. Дефибриллятор, аптечка, огнетушитель и иные изделия необходимо разрешить поставлять независимо от производителя терминала. 87. Сопутствующие услуги также требуют конкретизации. 88. «Полная установка» оборудования не может включать неопределенные строительные, сантехнические, вентиляционные, электромонтажные и пусконаладочные работы, которые прямо не описаны. 89. Заказчик должен заранее обеспечить электрические сети 220/380 В, водоснабжение, канализацию, вентиляционные точки и иные инженерные коммуникации. 90. Просим указать, что поставщик выполняет поставку, сборку, установку и подключение оборудования исключительно к заранее			безопасность хранения продукции. Остальные параметры определяют предусмотренное исполнение изделия. 61. Техническая спецификация предусматривает хладагент R290 или эквивалент. Возможность использования иных хладагентов учитывается при соблюдении требований безопасности и эксплуатации. 62. Профессиональная мясорубка предусмотрена для измельчения пищевого сырья с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные параметры определяют привод, режущий узел и условия эксплуатации. 63. Производительность не менее 50 кг/ч предусмотрена для обеспечения необходимой интенсивности обработки мясного сырья. 64. Мощность двигателя и скорость вращения являются характеристиками предусмотренной конструкции мясорубки. При этом фактическая производительность зависит от совокупности технических параметров изделия. 65. Решетка

			подготовленным Заказчиком коммуникациям. 91. Срок поставки 60 календарных дней при отсутствии аванса и наличии более 40 разновидностей товара также является крайне сжатым. 92. Просим увеличить срок поставки до 90–120 календарных дней. 93. Это позволит расширить круг участников и исключить преимущество поставщиков, заранее располагающих именно указанным комплектом оборудования. 94. Требуем внести изменения по всей ТС, обеспечив возможность поставки функциональных аналогов различных производителей без необходимости полного совпадения с паспортными данными конкретных моделей.			мясорубки предусмотрена для достижения необходимой степени измельчения продуктов. Возможность использования сменных решеток определяется установленными требованиями к комплектации. 66. Алюминиевый корпус овощерезки предусмотрен с учетом прочности, относительно небольшой массы и удобства обслуживания оборудования. 67. Использование иных профессиональных материалов возможно при соблюдении санитарных требований, однако соответствие предлагаемой модели определяется опубликованными характеристиками корпуса и конструкции. 68. Скорость вращения рабочего механизма и мощность картофелеочистительной машины предусмотрены с учетом загрузки не менее 7 кг и производительности не менее 150 кг/ч. 69. Тележка-шпилька предназначена для размещения гастроемкостей GN 1/1. Габариты и масса предусмотрены с учетом устойчивости,

						вместимости и удобства транспортировки. 70. Характеристики набора ножей предусмотрены для обеспечения прочности, долговечности и удобства выполнения операций по обработке продуктов. 71. Профессиональные ножи должны обеспечивать безопасную работу, надежный захват и устойчивость к коррозии. Дополнительные требования к лезвиям и конструкции предусмотрены для обеспечения установленного уровня качества. 72. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров предусмотрен для замешивания, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Механизм траверсы, режимы скорости и конструкция определены с учетом предусмотренной эксплуатации. 73. Объем дежи и наличие различных скоростей обеспечивают выполнение основных технологических операций. Дополнительные характеристики направлены на получение оборудования установленной

						комплектации. 74. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Числовые значения толщины и производительности в представленной технической спецификации не установлены. 75. Функциональное назначение хлеборезки заключается в равномерной автоматической нарезке хлеба. Установленные характеристики мощности и размеров определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 76. Пластиковый корпус и кувшин блендера предусмотрены с учетом конструкции оборудования, сравнительно небольшой массы и удобства санитарной обработки. 77. Материалы оборудования должны обеспечивать безопасность эксплуатации и соответствовать требованиям, применимым к изделиям, контактирующим с пищевой продукцией. Соответствие предлагаемой модели определяется опубликованными характеристиками.

						/> 78. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения и действиям в чрезвычайных ситуациях. Его функциональность включает образовательные материалы, интерактивное консультирование и средства экстренного реагирования. 79. Комплектация терминала объединяет средства обучения, программное обеспечение и оборудование для оказания помощи. Указанный комплекс предусмотрен для повышения готовности образовательного учреждения к чрезвычайным ситуациям. 80. Документы, подтверждающие права на программное обеспечение, видеокурсы и охраняемые технические решения, предусмотрены для обеспечения законного использования продукции. Требования об исключительных правах, патенте и авторизационном письме должны соответствовать законодательству Республики Казахстан. 81. Подтверждение законности использования

						программного обеспечения и образовательного контента необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. При этом обязательность конкретных документов определяется законодательством, а не только формулировкой технической спецификации. 82. Примечание к технической спецификации прямо предусматривает недопустимость установления квалификационных требований к потенциальному поставщику. Данное положение должно учитываться при применении всех требований к документам участника. 83. Условия участия в конкурсе определяются законодательством и конкурсной документацией. Решение отдельного дилера не должно подменять установленные законом критерии допуска потенциальных поставщиков. 84. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности на русском и казахском языках, сохранения контекста диалога и

						использования предусмотренной образовательной базы знаний. 85. Двуязычная демонстрация обучающих материалов является одной из функций терминала. Дополнительно предусмотрены интерактивные ответы на запросы пользователей и доступ к средствам экстренного реагирования. 86. Техническая спецификация не требует изготовления дефибриллятора, аптечки, огнетушителя и иных комплектующих одним производителем. Допускается продукция разных изготовителей при соответствии установленным требованиям и законодательству. 87. Сопутствующие услуги предусматривают доставку товара, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. 88. Самостоятельные строительные, сантехнические, вентиляционные и капитальные электромонтажные работы не перечислены в составе

						сопутствующих услуг. Обязательства поставщика определяются условиями договора. 89. Для эксплуатации профессионального кухонного оборудования необходимы соответствующие электрические сети, водоснабжение, канализация и вентиляционные каналы. Фактическая готовность этих систем в предоставленной технической спецификации отдельно не подтверждена. 90. Поставщик выполняет предусмотренные конкурсной документацией работы по доставке, установке и запуску оборудования. Дополнительные обязанности по реконструкции инженерных сетей не должны предъявляться вне условий закупки и договора. 91. Срок поставки 60 календарных дней со дня вступления договора в силу предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Авансовый платеж не установлен. 92. Увеличение срока поставки до 90–120 дней изменяет действующее условие

						закупки. В представленной технической спецификации установлен срок 60 календарных дней. 93. Комплексная поставка может осуществляться путем приобретения товаров у различных производителей после заключения договора. Техническая спецификация не требует предварительного наличия всего комплекта на складе потенциального поставщика. 94. Предложение функционально эквивалентной продукции разных производителей возможно при соблюдении всех обязательных технических, качественных и эксплуатационных требований. Конструктивное отличие само по себе не является основанием для отклонения, если установленные требования соблюдены

6	180440041738	Замечание к КД	1. Техническая спецификация содержит требования, которые в совокупности могут необоснованно ограничивать круг потенциальных поставщиков. Заказчиком установлены многочисленные детализированные характеристики оборудования, включая конкретные конструктивные решения, материалы отдельных элементов, массу изделий, размеры, способы изготовления и особенности комплектации, при этом не представлено объективного обоснования необходимости установления именно таких параметров. Подобный подход создает преимущественные условия для поставщиков, предлагающих ограниченный перечень моделей оборудования, и может противоречить принципам добросовестной конкуренции, равных возможностей участия в государственных закупках и недопущения ограничения конкуренции. 2. Установление требований к товарам исключительно в формате «не менее» и «не более» без	2026-11-13 14:48:26	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Техническая спецификация сформирована исходя из потребности заказчика в комплексном оснащении образовательного пространства и обеспечения необходимых функциональных, технических, качественных и эксплуатационных характеристик оборудования. Требования к материалам, конструктивным элементам, габаритам, массе и комплектации предусмотрены с учетом интенсивности эксплуатации, прочности, устойчивости и безопасности изделий. Детализация характеристик направлена на обеспечение необходимого качества и продолжительного срока службы оборудования. При рассмотрении предложений определяющим является соответствие установленным техническим требованиям, а не принадлежность продукции конкретному производителю. Оценка осуществляется на равных условиях в соответствии с законодательством Республики Казахстан. 2. Формулировки «не менее» и «не более»

			определения допустимых функциональных и технических эквивалентов создает правовую неопределенность при подготовке конкурсных заявок. В частности, заказчиком одновременно установлены минимальные и максимальные значения размеров, массы, мощности и производительности, причем не указано, какие отклонения допустимы и каким образом будет оцениваться соответствие товаров. Это создает риск произвольного отклонения заявок и неодинакового применения требований к потенциальным поставщикам. 3. Заказчиком установлены требования к комплектующим изделиям, материалам и конструктивным элементам, которые не всегда имеют непосредственное отношение к функциональному назначению закупаемого оборудования. Например, подробно регламентированы особенности гибки металлических труб стульев, отсутствие гофры на внутренней стороне изгиба, конкретные			применяются для определения допустимых границ технических характеристик закупаемого оборудования. Минимальные значения предусмотрены для обеспечения необходимой прочности, производительности, вместимости и функциональности, а максимальные — с учетом габаритов, массы, энергопотребления и условий размещения. Установленные числовые показатели позволяют сопоставлять характеристики предлагаемой продукции с требованиями заказчика. При оценке учитывается совокупность технических параметров каждой позиции. Показатели, сформулированные как минимальные или максимальные, применяются в соответствии с их буквальным значением, без установления дополнительных критериев, не предусмотренных конкурсной документацией. 3. Требования к конструктивным элементам мебели, включая характеристики металлических труб, геометрию изгибов, материалы изготовления и

			материалы отдельных деталей и технологические особенности производства. Такие требования относятся преимущественно к технологии изготовления товара, а не к его эксплуатационным характеристикам, и без надлежащего технического обоснования могут необоснованно ограничивать участие производителей и поставщиков аналогичной продукции. 4. В технической спецификации отсутствует единый и объективный порядок подтверждения соответствия заявленных характеристик. Заказчик требует указания торговой марки, модели, страны происхождения, производителя, года изготовления и места нахождения производителя, однако не устанавливает исчерпывающий перечень документов, посредством которых должны подтверждаться отдельные технические параметры. При отсутствии четких и одинаковых критериев проверки возникает возможность субъективного толкования			качество соединений, предусмотрены для обеспечения необходимой прочности, устойчивости и безопасности при интенсивной эксплуатации. Отсутствие деформаций и гофры на внутренней стороне изгиба направлено на сохранение качества изготовления металлического каркаса и предотвращение нежелательных конструктивных дефектов. Установленные параметры определяют предусмотренное конструктивное исполнение мебели, рассчитанной на длительное использование в образовательной организации. Соответствие предлагаемой продукции определяется технической документацией и характеристиками готового изделия. 4. Требование об указании торговой марки, модели, страны происхождения, изготовителя, его местонахождения и года выпуска предусмотрено для идентификации предлагаемого товара и проверки соответствия технической спецификации. Указанные сведения позволяют

			конкурсной документации и избирательного отношения к заявкам различных участников. 5. Требование о предоставлении технической спецификации на каждый комплектующий товар отдельно не разграничивает самостоятельные товары, принадлежности, расходные материалы и конструктивные элементы, входящие в заводскую комплектацию оборудования. В результате от потенциальных поставщиков фактически может требоваться представление самостоятельных технических характеристик на элементы, которые не являются отдельными предметами закупки и не реализуются как самостоятельные товары. Такое условие создает дополнительную административную нагрузку и может привести к необоснованному отклонению заявок. 6. Объединение в одной закупке мебели, технологического оборудования для пищеблока, бытовой техники, кухонного инвентаря, медицинского			установить происхождение продукции, ее технические характеристики и гарантийные обязательства. Подтверждение характеристик осуществляется на основании технической документации изготовителя, паспортов изделий, каталогов и других надлежащих документов в случаях, предусмотренных конкурсной документацией и законодательством. Оценка предлагаемых товаров проводится по единым требованиям. Документы, не предусмотренные установленным порядком, не могут использоваться как самостоятельное основание для ограничения участия. 5. Требование о предоставлении технической спецификации отдельно по каждому комплектующему товару предусмотрено для определения полной комплектации учебного кабинета и проверки соответствия самостоятельных товарных позиций. Данное требование относится к оборудованию и изделиям, входящим в состав закупаемого комплекта.

			оборудования, средств пожаротушения и специализированного программно-аппаратного комплекса является необоснованным укрупнением предмета закупки. Указанные товары относятся к различным товарным рынкам, имеют разных производителей, каналы реализации и специализированные категории поставщиков. Такое объединение фактически вынуждает потенциального поставщика обладать возможностью поставки совершенно разнородной продукции либо привлекать множество сторонних контрагентов. Заказчиком не приведено обоснование технологической и функциональной взаимосвязи всех перечисленных товаров, позволяющей закупать их единым лотом. Просим проверить правомерность формирования предмета закупки и исключить необоснованное объединение разнородных товаров, ограничивающее конкуренцию. 7. Особое возражение вызывает требование о предоставлении документов,			Отдельные конструктивные элементы, крепежные детали, расходные материалы и принадлежности, являющиеся частью заводской комплектации основного изделия, рассматриваются в составе соответствующего оборудования, если технической спецификацией не предусмотрена их самостоятельная поставка. Указанный порядок направлен на обеспечение прозрачности технических предложений, проверку комплектности и получение функционально готового оборудования. 6. Объединение оборудования в единый комплект обусловлено необходимостью комплексного оснащения столовой для организации полноценного технологического и образовательного процесса. Производственное кухонное оборудование обеспечивает приготовление и обработку пищевой продукции, холодильное оборудование — необходимые условия хранения, мебель и кухонный инвентарь — организацию рабочих мест и обслуживания.

			подтверждающих наличие исключительных прав на видеокурсы, терминал безопасности и чат-бот с искусственным интеллектом, а также патента на полезную модель. Предметом закупки является поставка оборудования и сопутствующего программного обеспечения, а не приобретение исключительных авторских прав или прав на использование конкретного объекта интеллектуальной собственности. Наличие у поставщика авторских прав на видеоматериалы, терминал или чат-бот не является обязательным условием поставки качественного и функционально соответствующего товара. Установление подобного требования без доказанной необходимости фактически предоставляет преимущество правообладателю конкретного продукта и исключает иных поставщиков, способных предложить аналогичное решение. Это создает признаки ограничения конкуренции и противоречия статье 5 и статье 16 Закона			Терминал безопасности предусмотрен для обучения безопасному поведению, правилам эксплуатации оборудования, оказанию первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Комплексная поставка направлена на получение полностью оснащенного объекта. При этом изготовление всех товаров одним производителем не требуется. Комплектация может формироваться из продукции различных изготовителей при соблюдении установленных требований, а правомерность формирования единого лота определяется законодательством Республики Казахстан. 7. Требования к документам на интеллектуальную собственность предусмотрены для подтверждения законности использования программного обеспечения, образовательных видеоматериалов и технических решений терминала безопасности. Заказчик заинтересован в приобретении оригинальной продукции, исключении риска поставки

			Республики Казахстан «О государственных закупках». Просим полностью исключить данное требование либо представить законное и объективное обоснование его необходимости. 8. Требование о предоставлении авторизационного письма исключительно от дилера или дистрибьютора на территории Республики Казахстан является необоснованным ограничением способов подтверждения возможности поставки товара. Заказчик фактически ставит право участия в закупке в зависимость от наличия договорных отношений потенциального поставщика с определенным производителем либо его коммерческим представителем. При этом поставка оригинального товара может осуществляться через иные законные каналы реализации. Само по себе отсутствие авторизационного письма не свидетельствует о контрафактности продукции, отсутствии гарантийных обязательств или невозможности			контрафактного оборудования и обеспечении правомерной эксплуатации комплекса. Авторские права, исключительные имущественные права и лицензионные полномочия являются самостоятельными правовыми категориями. Правомерность использования соответствующих разработок может подтверждаться документами правообладателей, лицензионными соглашениями и иными надлежащими правовыми основаниями. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану технического решения, но не заменяет оценку качества и функциональности оборудования. Требования к подтверждающим документам применяются исключительно в пределах законодательства Республики Казахстан о государственных закупках и интеллектуальной собственности. 8. Требование к авторизационным документам направлено на подтверждение правомерности поставки соответствующего программно-аппаратного комплекса,

			исполнения договора. Просим исключить данное требование как создающее искусственные барьеры для участников закупки и ограничивающее круг потенциальных поставщиков. 9. Техническая спецификация содержит внутренние противоречия и некорректно сформулированные технические параметры, которые делают невозможным однозначное определение соответствия предлагаемого товара требованиям заказчика. В частности, в позиции 41 установлено требование к автономной работе источника бесперебойного питания «не более 24 часов», что не определяет минимально необходимое время автономной работы; температурные условия эксплуатации сформулированы как «не менее 25 °C», без указания допустимого диапазона; в позиции 41.3 огнетушащая способность указана как «не более 100 м²», хотя такая формулировка не устанавливает минимально необходимую эффективность			законности использования программного обеспечения и наличия предусмотренных полномочий на реализацию продукции. Авторизационное письмо является одним из документов, посредством которых могут подтверждаться соответствующие полномочия. При этом законность происхождения товара и наличие прав на его реализацию оцениваются с учетом содержания представленных документов и применимых требований законодательства. Основная цель заказчика заключается в приобретении оригинального оборудования с предусмотренным гарантийным обслуживанием и законно используемыми программными компонентами. Само по себе отсутствие письма определенного дилера не является доказательством контрафактности товара. 9. Технические характеристики терминала безопасности сформированы с учетом предусмотренной комплектации и условий эксплуатации программно-аппаратного

			оборудования. Подобные ошибки создают возможность произвольного толкования требований конкурсной комиссией. Просим привести техническую спецификацию в соответствие с техническими нормами и установить однозначные, измеряемые и проверяемые характеристики. 10. Требования к терминалу безопасности с искусственным интеллектом содержат многочисленные оценочные и неизмеряемые критерии, в том числе «корректные ответы по всем темам», «интеллектуальная станция безопасности», «повышение уровня знаний», «автоматическое определение языка», «генерация ответов на основе базы знаний», без определения объективной методики проверки, количественных показателей качества, точности ответов, критериев приемки и порядка проведения испытаний. Кроме того, заказчик требует соответствия видеоматериалов требованиям нескольких государственных органов,			комплекса. Формулировка автономной работы источника бесперебойного питания «не более 24 часов» устанавливает верхнюю границу указанного показателя и не определяет обязательную минимальную продолжительность автономной работы. Температурное требование «не менее 25 °C» рассматривается в соответствии с его буквальным содержанием и само по себе не устанавливает полный допустимый температурный диапазон. Огнетушитель должен соответствовать предусмотренным характеристикам, иметь паспорт, маркировку и подтверждение огнетушащей способности в соответствии с применимыми требованиями пожарной безопасности. При оценке оборудования не применяются дополнительные числовые показатели или условия, отсутствующие в опубликованной технической спецификации. 10. ИИ-ассистент терминала безопасности предназначен для предоставления образовательной и

			однако не указывает конкретные нормативные правовые акты, стандарты и обязательные документы, подтверждающие такое соответствие. При отсутствии измеряемых критериев приемки заказчик получает возможность субъективно оценивать качество предлагаемого программного обеспечения и произвольно признавать его несоответствующим. Это имеет признаки нарушения пункта 4 статьи 16 Закона Республики Казахстан «О государственных закупках», запрещающего установление условий, ограничивающих количество потенциальных поставщиков, в том числе неизмеряемых и неадминистрируемых требований. Просим исключить оценочные формулировки и установить конкретные, объективные и проверяемые критерии соответствия.			справочной информации по вопросам первой помощи, пожарной безопасности, электробезопасности и действий при чрезвычайных ситуациях. Предусмотренные функции включают обработку пользовательских запросов, автоматическое определение русского и казахского языков, поддержку многошагового диалога и предоставление информации на основании предусмотренной базы знаний. Функциональность может проверяться посредством практической демонстрации с использованием одинаковых контрольных вопросов и сценариев по установленным тематическим направлениям. Видеоматериалы должны обеспечивать доступное и корректное изложение информации и соответствовать применимым нормативным требованиям Республики Казахстан. Оценка проводится по фактически предусмотренным функциям, без применения произвольных дополнительных показателей точности или качества, не установленных
						конкурсной документацией.

7	670722302327	Замечание к КД	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Просим переработать ТС по принципу функциональных и эксплуатационных характеристик, поскольку практически по всем позициям профессионального кухонного оборудования в качестве критериев соответствия установлены точные габариты, масса, конструкция корпуса, внутреннее устройство, число нагревательных элементов, скорость вращения, способ управления и потребляемая мощность. 2. Такие параметры допустимы только при объективной технологической необходимости, которая из ТС не следует. 3. По холодильной витрине следует оставить объем или рабочую площадь, температурный диапазон 0…+5 °С, материал рабочих поверхностей и наличие принудительной циркуляции воздуха. 4. Точные габариты 1120×980×1720 мм следует расширить. 5. По мармиту оставить назначение, количество	2026-11-12 20:07:29	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Технические характеристики профессионального кухонного оборудования установлены с учетом его назначения, предусмотренных условий эксплуатации, надежности и безопасности. Соответствие предлагаемых товаров определяется совокупностью функциональных, технических и качественных параметров. 2. Конструктивные и эксплуатационные характеристики оборудования могут влиять на совместимость, устойчивость, обслуживание и организацию технологических процессов. При этом каждое требование должно иметь обоснованную связь с потребностью заказчика. 3. Холодильная витрина предусмотрена для демонстрации и кратковременного хранения готовой продукции при температуре от 0 до +5 °С. Дополнительные характеристики определяют вместимость, конструкцию и условия размещения. 4. Габариты холодильной витрины установлены как минимальные значения: длина

			гастроемкостей/рабочих зон, защитное стекло и возможность поддержания температуры. 6. Наличие одной электрической конфорки диаметром именно 180 мм и исключительно паровой системы обогрева может исключать современные эквивалентные конструкции. 7. Просим разрешить иные способы поддержания температуры при равной эффективности. 8. По вентиляционному зонту основными параметрами должны быть производительность по воздуху, тип фильтра и совместимость с существующей вентиляцией. 9. В действующей ТС производительность по воздуху вообще не указана, но установлены точные размеры корпуса и мощность вентилятора. 10. Это является технически неправильным приоритетом характеристик. 11. Просим указать необходимую производительность удаления воздуха и допустить различные			не менее 1120 мм, ширина не менее 980 мм и высота не менее 1720 мм. Указанные параметры не являются требованием точного совпадения размеров. 5. Мармит предназначен для поддержания температуры готовых первых и вторых блюд перед раздачей. Установленные требования к полкам, гастроемкостям, защитному стеклу и системе подогрева определены с учетом организации питания. 6. Электрическая конфорка и паровая система обогрева предусмотрены для поддержания установленного температурного режима и нагрева гастроемкостей. 7. В технической спецификации предусмотрен паровой способ подогрева гастроемкостей. Возможность предложения оборудования с другой системой определяется соответствием опубликованным требованиям и необходимому уровню безопасности. 8. Вентиляционные зонты предусмотрены для удаления горячего воздуха, пара, жировых

			габариты. 12. По производственным столам основными характеристиками являются рабочая площадь, нержавеющая рабочая поверхность, устойчивость и допустимая нагрузка. 13. Масса 23,3 кг должна быть исключена. 14. По моечным ваннам необходимо оставить количество секций, минимальную глубину и санитарно пригодный материал. 15. Метод сварки, материал конкретных частей каркаса и точные общие габариты необходимо смягчить. 16. По стеллажам для сушки посуды необходимо оставить вместимость и количество полок. 17. Максимальная масса изделия не имеет эксплуатационного значения. 18. По посудомоечной машине Заказчику следует определить производительность в кассетах или тарелках в час, длительность цикла и качество мойки. 19. Именно эти показатели			испарений и запахов. Их эффективность зависит от конструкции фильтров, размеров зоны захвата и характеристик вентиляционной системы. 9. В технической спецификации установлены размеры зонтов и характеристики отдельных комплектующих. При этом отдельная числовая производительность удаления воздуха не приведена. 10. Эффективность вентиляционного зонта должна определяться его способностью удалять загрязненный воздух в предусмотренных условиях эксплуатации. Фактические параметры работы зависят также от инженерной инфраструктуры помещения. 11. Размеры вентиляционных зонтов установлены с учетом перекрытия рабочих зон. Необходимая производительность воздухоудаления должна определяться на основании фактических условий вентиляционной системы, которые в представленной ТС отдельно не раскрыты. 12. Производственные столы

			определяют пригодность машины для столовой. 20. Мощность 6550 Вт, масса 120 кг и точные внешние размеры вторичны. 21. По жарочному шкафу функционально важны три камеры, вместимость до девяти противней и рабочая температура. 22. Электромеханическое управление не должно быть единственным допустимым. 23. Электронное управление является не худшим решением. 24. По плите следует оставить шесть рабочих зон и возможность приготовления пищи в требуемом объеме. 25. Сплошная чугунная поверхность не является единственно возможной профессиональной технологией. 26. По пищеварочному котлу основной показатель — полезный объем не менее 60 литров. 27. Диаметр 425 мм и число ТЭНов являются конструктивными параметрами конкретной модели. 28. По			предусмотрены для подготовки и обработки пищевого сырья. Требования к рабочей поверхности, допустимой нагрузке и конструкции направлены на обеспечение устойчивости и санитарной пригодности изделий. 13. Масса производственного стола не более 23,3 кг предусмотрена как ограничение, учитывающее транспортировку, установку и обслуживание. Указанное значение является максимально допустимым. 14. Моечные ванны предусмотрены для обработки посуды и инвентаря с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Количество секций и характеристики рабочей поверхности направлены на обеспечение необходимой функциональности. 15. Конструкция моечных ванн, материал чаш и каркаса определены с учетом прочности, устойчивости, коррозионной стойкости и условий санитарной обработки. 16. Стеллажи для сушки посуды предусмотрены для

			опрокидывающейся сковороде основной показатель — объем чаши не менее 40 л, рабочая площадь и температура. 29. Вид опрокидывания следует разрешить любой безопасный. 30. По холодильным столам необходимо оставить объем и температурный диапазон. 31. Боковое расположение агрегата и конкретные внешние габариты следует заменить требованиями совместимости с помещением. 32. По кипятильникам основной показатель — емкость от 30 л и производительность от 90 л/ч. 33. Точные габариты и масса должны быть исключены. 34. По СВЧ-печам необходимо оставить объем не менее 25 л и профессиональную пригодность. 35. Исключительно механическое управление не требуется. 36. По весам оставить предел 10 кг и дискретность до 2 г. 37. Флуоресцентный			организованного хранения и размещения тарелок. Количество полок и допустимая нагрузка обеспечивают необходимую вместимость и безопасность эксплуатации. 17. Масса стеллажа не более 21,4 кг предусмотрена с учетом транспортировки, установки и обслуживания. Указанное значение является верхним допустимым пределом. 18. Промышленная посудомоечная машина предназначена для механизированной обработки столовой посуды. Характеристики ее производительности и рабочего цикла должны соответствовать потребности в мойке, однако отдельные числовые значения этих показателей в ТС не приведены. 19. Техническая спецификация содержит требования к купольной конструкции, размеру кассеты, допустимым размерам посуды и дозаторам. Эти характеристики предусмотрены для организации технологического процесса мойки. 20. Мощность не менее 6550 Вт,

			дисплей заменить на цифровой читаемый дисплей. 38. По холодильному шкафу оставить объем 700 л, температурный диапазон 0…+6 °C и безопасное охлаждение. 39. По мясорубке оставить производительность не менее 50 кг/ч и защиту от перегрева. 40. Скорость вращения, мощность двигателя, конкретный диаметр одной решетки и точные габариты исключить. 41. По морозильному ларю оставить объем и температурный диапазон. 42. По овощерезке оставить производительность не менее 100 кг/ч и набор режущих дисков. 43. Материал корпуса должен быть свободным при соблюдении санитарных требований. 44. По картофелечистке оставить загрузку от 7 кг и производительность от 150 кг/ч. 45. Скорость вращения и мощность исключить. 46. По производственным			габариты и масса посудомоечной машины установлены как часть технической конфигурации оборудования. Указанные параметры применяются в соответствии с опубликованными требованиями. 21. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и вместимостью до девяти противней. Температурный режим и конструкция обеспечивают выполнение различных операций тепловой обработки пищи. 22. Электромеханическое управление жарочного шкафа предусмотрено с учетом простоты настройки режимов, удобства обслуживания и эксплуатации. 23. Электронное управление может обеспечивать регулирование температуры, однако его наличие само по себе не подтверждает соответствия всем установленным характеристикам жарочного шкафа. 24. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для одновременного выполнения нескольких технологических

			стеллажам оставить четыре полки, нагрузку и коррозионную стойкость. 47. Габариты необходимо допустить в диапазоне. 48. По тележке GN 1/1 оставить тип гастроемкости, количество уровней и грузоподъемность. 49. По кухонной посуде необходимо избегать чрезмерно точной фиксации размеров каждой единицы, если суммарно комплект обеспечивает требуемое назначение. 50. По ножам следует исключить технологию цельной ковки. 51. Она не является единственным способом изготовления качественного профессионального ножа. 52. По миксеру оставить объем дежи и основные режимы работы. 53. По хлеборезке необходимо указать диапазон толщины ломтика и производительность вместо точных размеров корпуса. 54. По блендеру оставить объем, мощность либо			операций. Количество зон нагрева и установленный температурный диапазон направлены на обеспечение необходимых рабочих возможностей. 25. Сплошная чугунная поверхность предусмотрена с учетом теплоемкости, механической прочности и устойчивости к длительному нагреву. 26. Пищеварочный котел объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления блюд и тепловой обработки продуктов. Дополнительные параметры направлены на обеспечение установленной конструкции и режима работы. 27. Диаметр емкости и количество нагревательных элементов предусмотрены с учетом вместимости и установленной системы нагрева пищеварочного котла. 28. Опрокидывающаяся сковорода с объемом чаши не менее 40 литров предусмотрена для приготовления различных блюд. Установленные характеристики площади пода и температурного диапазона определены с учетом

			производительность, импульсный режим и возможность дробления льда. 55. Обязательный пластиковый кувшин исключить. 56. Требования к столам грязной и чистой посуды также должны учитывать совместимость именно с предлагаемой посудомоечной машиной, а не конкретную конструкцию заранее определенного оборудования. 57. Просим закрепить возможность технического согласования сопрягаемых размеров до поставки после определения конкретной модели оборудования, если это не влияет на конкурсное сравнение. 58. Одновременно требуем исключить терминал безопасности из данного лота как функционально не связанный с оснащением пищеблока. 59. Если терминал сохраняется, необходимо убрать ИИ, патент, исключительные права и письмо дилера. 60. Срок 60 дней при таком объеме профессионального			выполнения технологических операций. 29. Ручной способ опрокидывания предусмотрен для непосредственного контроля положения чаши оператором при извлечении приготовленной продукции. 30. Холодильные столы предназначены для хранения продуктов при температуре от −2 до +10 °C и одновременного использования рабочей поверхности для подготовки сырья. 31. Боковое расположение холодильного агрегата и предельные габариты предусмотрены с учетом установленной конструкции холодильного стола и условий размещения оборудования. 32. Электрокипятильник объемом не менее 30 литров и производительностью не менее 90 л/ч предназначен для непрерывного нагрева воды при эксплуатации школьного пищеблока. 33. Габаритные ограничения и масса электрокипятильника предусмотрены с учетом удобства размещения, транспортировки и обслуживания.

			оборудования необходимо увеличить минимум до 90 дней.			/> 34. Микроволновая печь объемом не менее 25 литров предназначена для разогрева, приготовления и размораживания продуктов. Установленные характеристики направлены на обеспечение предусмотренной функциональности. 35. Механическое управление предусмотрено для простоты настройки рабочих режимов и повседневной эксплуатации микроволновой печи. 36. Весы с пределом взвешивания не менее 10 кг и дискретностью не более 2 г предназначены для точного порционирования продуктов и контроля массы ингредиентов. 37. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для отчетливого отображения результатов взвешивания. Соответствие предлагаемых весов определяется установленными техническими характеристиками. 38. Холодильный шкаф объемом не менее 700 литров предусмотрен для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C. Характеристики

						системы охлаждения и конструкции направлены на поддержание предусмотренных условий хранения. 39. Мясорубка производительностью не менее 50 кг/ч предусмотрена для обработки мясного сырья. Наличие защиты от перегрева обеспечивает дополнительную безопасность оборудования при эксплуатации. 40. Скорость вращения, мощность двигателя, размеры решетки и габариты мясорубки установлены как характеристики предусмотренного профессионального оборудования. Соответствие предлагаемой модели определяется технической спецификацией. 41. Морозильный ларь предусмотрен для хранения замороженной продукции при температуре от −18 до −22 °C. Полезный объем не менее 520 литров обеспечивает необходимую вместимость оборудования. 42. Овощерезка производительностью не менее 100 кг/ч с комплектом сменных режущих дисков предусмотрена для нарезки,

						шинковки и измельчения пищевых продуктов. 43. Материал корпуса овощерезки определен с учетом предусмотренной конструкции, прочности, массы и удобства обслуживания. Используемые материалы должны быть безопасны при предусмотренных условиях эксплуатации. 44. Картофелеочистительная машина с загрузкой не менее 7 кг и производительностью не менее 150 кг/ч предусмотрена для механизированной очистки корнеплодов. 45. Скорость рабочего механизма и потребляемая мощность установлены с учетом предусмотренной технической конфигурации картофелеочистительной машины. 46. Производственные стеллажи с четырьмя полками предусмотрены для хранения посуды, продуктов и инвентаря. Допустимая нагрузка на каждую полку не менее 80 кг обеспечивает необходимую прочность. 47. Габариты производственных стеллажей установлены с учетом площади

						размещения и необходимой вместимости. Техническая спецификация предусматривает минимальные значения размеров. 48. Тележка-шпилька предназначена для гастроемкостей GN 1/1. Наличие не менее 14 уровней и грузоподъемности не менее 100 кг обеспечивает предусмотренные возможности хранения и транспортировки. 49. Комплект профессиональных кастрюль предусматривает емкости различных объемов. Установленные минимальные размеры и комплектность направлены на выполнение разных технологических операций. 50. Цельнокованые лезвия предусмотрены для обеспечения прочности и долговечности профессиональных кухонных ножей. 51. Технология изготовления режущего инструмента предусмотрена с учетом требований к механической прочности, устойчивости к повреждениям и надежности при эксплуатации. 52. Планетарный миксер объемом не менее 10

						литров предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренные режимы работы. 53. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Числовые требования к толщине ломтика и производительности в ТС отдельно не установлены. 54. Профессиональный блендер объемом не менее 2,5 литра предусмотрен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Импульсный режим и функция измельчения льда обеспечивают дополнительные технологические возможности. 55. Пластиковый кувшин предусмотрен с учетом конструкции оборудования, сравнительно небольшой массы и удобства эксплуатации. 56. Столы для грязной и чистой посуды предусмотрены для использования совместно с промышленной

						посудомоечной машиной. Конструкция должна обеспечивать возможность крепления к оборудованию и удобство обработки посуды. 57. Совместимость сопрягаемых элементов должна обеспечиваться при поставке и установке. При этом техническое согласование не должно изменять обязательные характеристики товара и условия конкурса после определения победителя. 58. Терминал безопасности предусмотрен как дополнительное средство обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования в образовательном учреждении. 59. Требования к ИИ-ассистенту и документам об интеллектуальной собственности предусмотрены для обеспечения соответствующих образовательных функций и законного использования продукции. Их обязательность должна соответствовать ограничениям законодательства Республики Казахстан. 60. Срок поставки 60 календарных дней

						предусмотрен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой и ввода поставляемого оборудования в эксплуатацию.

8	860423401588	Замечание к КД	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Считаем наиболее существенным нарушением искусственное объединение в одном лоте огромного количества самостоятельных товаров, не имеющих технологической неразрывности. 2. Предметом закупки формально является «Кабинет учебный», однако фактически закупается полноценное оснащение пищеблока, состоящее из мебели, холодильного, теплового, вентиляционного, моечного, механического оборудования, инвентаря, посуды и одновременно мультимедийно-медицинского терминала безопасности. 3. Такое объединение не обусловлено тем, что оборудование должно выпускаться одним изготовителем. 4. Посудомоечная машина не зависит технологически от мясорубки. 5. Мясорубка не зависит от холодильного шкафа. 6. Холодильный шкаф не зависит от овощерезки. 7. Овощерезка не	2026-11-12 20:07:47	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1.Предмет закупки сформирован для комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Товары различного назначения обеспечивают выполнение взаимосвязанных процессов хранения продуктов, приготовления блюд, раздачи питания, мойки посуды и организации обслуживания. 2. Наименование «Кабинет учебный» предусматривает поставку комплекта оборудования, предназначенного для организации соответствующего образовательного пространства. В состав включены профессиональное кухонное оборудование, мебель, инвентарь и дополнительные средства безопасности. 3. Техническая спецификация не содержит требования об изготовлении всех позиций одним производителем. Комплекс может формироваться из продукции различных изготовителей при условии соответствия обязательным характеристикам. 4. Посудомоечная машина выполняет самостоятельную

			зависит от кухонной мебели. 8. Кухонная мебель не зависит от ИИ-терминала, патента или дефибриллятора. 9. Каждый товар можно приобрести отдельно и поставить независимо. 10. Требуем разделить закупку на самостоятельные лоты либо группы. 11. Отдельно должен закупаться профессиональный тепловой комплекс. 12. Отдельно — холодильное оборудование. 13. Отдельно — механическое оборудование. 14. Отдельно — мебель и стеллажи. 15. Отдельно — посуда и инвентарь. 16. Терминал безопасности вообще не относится непосредственно к приготовлению и организации питания. 17. Включение терминала безопасности в огромный комплект пищеблока дополнительно ограничивает конкуренцию. 18. Поставщик оборудования для столовой			технологическую операцию, однако в составе пищеблока она обеспечивает санитарную обработку посуды, используемой при приготовлении и раздаче пищи. 5. Мясорубка предназначена для подготовки мясного сырья, а холодильный шкаф — для хранения продуктов. Обе позиции выполняют разные, но необходимые функции в общей организации пищеблока. 6. Холодильный шкаф обеспечивает условия хранения продуктов, а овощерезка используется для их подготовки. Оборудование предусмотрено для разных этапов технологического процесса приготовления пищи. 7. Овощерезка используется совместно с производственными рабочими поверхностями и другим кухонным оборудованием. Мебель обеспечивает необходимые условия размещения продуктов и выполнения технологических операций. 8. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения и

			вынужден получать права на программное обеспечение, ИИ-чатбот, видеокурсы, патент и специальное письмо дилера. 19. Данные требования не имеют отношения к способности поставить кухонное оборудование. 20. Фактически один второстепенный элемент комплекта блокирует участие поставщиков по всем остальным сорока позициям. 21. Это особенно критично с учетом высокой стоимости закупки. 22. Требуем полностью исключить терминал безопасности из настоящего лота и закупать его отдельно при наличии реальной потребности. 23. В случае отказа от разделения терминал должен быть максимально функционально нейтрализован. 24. Необходимо исключить ИИ-чатбот. 25. Исключить patent/патент на полезную модель. 26. Исключить документы об исключительных правах.			оказания первой помощи. Его назначение отличается от кухонной мебели, но связано с обеспечением дополнительной подготовки по вопросам безопасности. 9. Каждая позиция может иметь самостоятельное производственное и торговое происхождение. При этом комплексная закупка направлена на получение полного предусмотренного заказчиком оснащения в рамках одного договора. 10. Формирование единого комплекта предусмотрено для согласованной поставки и организации работы школьной столовой. Правомерность объединения товаров в один лот определяется законодательством Республики Казахстан и обоснованной потребностью заказчика. 11. Тепловое оборудование предусмотрено для выполнения процессов варки, жарки, запекания и поддержания температуры готовых блюд. Его включение направлено на обеспечение необходимой функциональности пищеблока. 12.

			/> 27. Исключить авторизационное письмо дилера. 28. Разрешить любое законно используемое ПО. 29. Разрешить любое законно используемое образовательное видео. 30. Разрешить терминал любого изготовителя. 31. Разрешить комплектование дефибриллятором, аптечкой, фонарем и огнетушителем любых производителей. 32. ИИ не является необходимым условием демонстрации материалов о пожарной безопасности, землетрясениях и первой помощи. 33. Все указанные материалы могут быть представлены обычной двуязычной медиатекой без использования ИИ. 34. Требование многошагового диалога, сохранения контекста и уникальных video_id отражает внутреннюю архитектуру конкретного программного продукта. 35. Эти параметры следует полностью исключить. 36.			Холодильное оборудование предусмотрено для хранения продуктов и готовой продукции при установленных температурных режимах. Указанные изделия являются частью общего технологического оснащения. 13. Механическое оборудование предназначено для измельчения, очистки, нарезки и смешивания пищевых продуктов. Его наличие обеспечивает механизацию соответствующих процессов приготовления пищи. 14. Мебель и стеллажи предусмотрены для организации рабочих мест, хранения инвентаря, размещения продукции и обслуживания посетителей столовой. 15. Посуда и инвентарь включены в состав комплекта для выполнения операций приготовления, сервировки и организации питания в предусмотренном объеме. 16. Терминал безопасности предназначен для обучения вопросам первой помощи, пожарной и электрической безопасности и действий при чрезвычайных

			Требование патента является особенно показательным. 37. Патент защищает конкретное решение, а значит фактически препятствует предложению иной конструкции. 38. Государственная закупка должна оценивать функциональный результат, а не наличие у товара конкретной формы правовой охраны. 39. Требование авторизационного письма также не характеризует товар. 40. Оно устанавливает зависимость участника от третьего коммерческого лица. 41. Возможность одного дилера выдавать или не выдавать письма отдельным участникам непосредственно влияет на конкуренцию. 42. Поэтому данное условие должно быть исключено полностью. 43. Само примечание ТС подтверждает, что квалификационные требования к поставщику в ТС устанавливать нельзя. 44. При этом требование			ситуациях. Его образовательные функции направлены на дополнительную подготовку пользователей пищеблока. 17. Включение терминала безопасности предусмотрено заказчиком как часть комплексного оснащения объекта. При этом требования к такой позиции должны соответствовать законодательству о государственных закупках и не создавать необоснованных ограничений конкуренции. 18. Подтверждение правомерности использования программного обеспечения и обучающих материалов необходимо для предотвращения нарушения прав третьих лиц. Однако требования непосредственно к статусу поставщика и наличию у него исключительных прав должны иметь законное основание. 19. Наличие прав на программное обеспечение не является характеристикой профессиональной кухонной техники. Подтверждение законности использования цифровых продуктов относится к

			специального письма фактически введено именно как подтверждение «правоспособности» поставщика. 45. Это внутренне противоречивая конструкция. 46. Дополнительно просим исключить все точные характеристики фонаря: алюминий 6061-T6, аккумулятор 26650, точные размеры и массу. 47. Для фонаря достаточно требований к яркости, автономности и влагозащите. 48. Аптечку следует привести к нормативному составу. 49. Конкретное торговое наименование «Альбуцид» следует исключить. 50. Отдельно обращаем внимание на избыточные требования к самим кухонным товарам. 51. По большинству позиций установлен практически паспорт конкретной модели. 52. Характерными признаками являются массы 23,3 кг; 21,4 кг; 9,3 кг; 4,1 кг; 112 кг; 18 кг; 21,4 кг и другие дробные			соответствующей позиции комплекта. 20. Каждая позиция технической спецификации должна оцениваться по установленным требованиям. Документы, связанные с отдельным программным продуктом, не должны использоваться для предъявления не предусмотренных законом квалификационных требований ко всей поставке. 21. Стоимость комплекта определена планом закупки. При оценке состава оборудования учитываются назначение каждой позиции, необходимость комплексного оснащения и рациональное использование бюджетных средств. 22. Терминал безопасности предусмотрен для расширения возможностей обучения правилам безопасного поведения и экстренного реагирования. Вопрос его приобретения в составе единого комплекта определяется потребностью заказчика и законодательством о государственных закупках. 23. Функциональные требования к терминалу

			точные значения. 53. Такие значения с высокой вероятностью взяты из паспортов конкретных изделий. 54. Для целей закупки масса стационарного профессионального оборудования практически нигде не является определяющим параметром. 55. Требуем исключить точную массу по всем позициям, где отсутствует объективное ограничение несущей способности помещения или необходимость постоянного ручного перемещения. 56. Аналогично необходимо убрать сочетания точных ширины, глубины и высоты. 57. Размеры целесообразно задавать диапазонами с допустимым отклонением минимум ±10–15%. 58. Если Заказчик действительно ограничен помещением, необходимо указать план помещения и реальные максимальные размеры зон установки. 59. Нельзя одновременно требовать оборудование определенных			включают демонстрацию двуязычных материалов, интерактивное консультирование, защиту от несанкционированного доступа и наличие предусмотренных средств экстренного реагирования. 24. ИИ-чатбот предусмотрен для предоставления ответов по тематическим вопросам безопасности на русском и казахском языках. Данная функция расширяет возможности самостоятельного получения информации. 25. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения. Его наличие не является самостоятельным показателем качества товара, а требование к патентной документации должно соответствовать законодательству Республики Казахстан. 26. Законность использования программного обеспечения и образовательного контента должна подтверждаться надлежащими правовыми основаниями. Наличие исключительных прав непосредственно у участника

			габаритов без предоставления привязки к помещению. 60. Все сопряженные товары должны подбираться по совместимости, а не по точному совпадению размеров из каталога. 61. Срок поставки 60 дней без аванса для столь большого количества разнотипного оборудования также требует увеличения. 62. Такая поставка объективно включает производство мебели, закуп оборудования у нескольких производителей, логистику тяжелого оборудования и монтаж. 63. Просим увеличить срок минимум до 90–120 календарных дней. 64. Это позволит поставщикам закупать оборудование после заключения договора, а не только участвовать при наличии заранее сформированного склада. 65. Просим устранить все ограничения и обеспечить реальную возможность участия поставщиков с функционально эквивалентными товарами.			не является единственным способом законного использования таких объектов. 27. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Требование его предоставления допустимо исключительно в случаях и порядке, установленных законодательством о государственных закупках. 28. Используемое программное обеспечение должно быть лицензионным либо иметь иное законное основание использования, а также обеспечивать предусмотренные функциональные возможности терминала. 29. Образовательные видеоматериалы должны использоваться правомерно, соответствовать установленным тематическим и языковым требованиям и обеспечивать предусмотренные функции обучения безопасности. 30. Техническая спецификация не устанавливает обязательную торговую марку терминала. Изделия различных изготовителей могут

						предлагаться при соответствии установленным техническим, функциональным и качественным характеристикам. 31. Дефибриллятор, аптечка, фонарь и огнетушитель могут комплектоваться продукцией различных производителей при условии соответствия технической спецификации и применимым требованиям безопасности. 32. ИИ-ассистент предусмотрен не только для воспроизведения видеоматериалов, но и для интерактивного консультирования пользователей с учетом содержания вопросов. 33. Двуязычная медиатека обеспечивает доступ к заранее подготовленным материалам. Техническая спецификация дополнительно предусматривает интерактивный диалог, обработку обращений и предоставление ответов на основе базы знаний. 34. Многошаговый диалог, сохранение контекста и идентификаторы видеоматериалов предусмотрены для обеспечения последовательной работы

						программного обеспечения и связи ответов с обучающим контентом. 35. Указанные функции программного обеспечения включены в состав требований терминала безопасности и направлены на обеспечение предусмотренной интерактивности и удобства использования образовательных материалов. 36. Патент на полезную модель подтверждает существование правовой охраны конкретного решения. Его наличие не должно автоматически рассматриваться как доказательство технического преимущества товара. 37. Патентная охрана не исключает существования иных технических решений аналогичного назначения. Соответствие предложений должно определяться функциональными требованиями и законодательством о государственных закупках. 38. Функциональные и технические характеристики оборудования являются основными параметрами оценки его соответствия. Наличие

						правовой охраны отдельного решения не заменяет проверку качества и эксплуатационных свойств. 39. Авторизационное письмо относится к подтверждению происхождения и правомерности поставки товара, а не к показателям его технической производительности. 40. Обязательность документа, выдаваемого третьей коммерческой организацией, может устанавливаться только при наличии соответствующего правового основания. 41. Возможность выдачи письма конкретным дилером не должна подменять установленные законом условия участия в конкурсе. При рассмотрении заявок заказчик руководствуется конкурсной документацией и законодательством Республики Казахстан. 42. Требования к подтверждающим документам применяются в пределах действующих Правил осуществления государственных закупок. Само по себе желание исключить риск контрафактной продукции не

						освобождает заказчика от соблюдения законодательных ограничений. 43. Техническая спецификация не должна устанавливать дополнительные квалификационные требования к потенциальным поставщикам. Это ограничение прямо отражено в примечании к предоставленной документации. 44. Подтверждение правомерности поставки продукции должно запрашиваться в порядке, установленном законодательством. Документы третьих лиц не могут произвольно использоваться в качестве подтверждения общей правоспособности участника. 45. При применении требований к документам необходимо различать технические характеристики товара, подтверждение его законного происхождения и квалификационные требования к поставщику. Каждая категория регулируется соответствующими нормами законодательства. 46. Параметры фонаря определены с учетом необходимой дальности

						освещения, автономности, влагозащиты, прочности корпуса и удобства размещения в терминале безопасности. 47. Дальность освещения, время автономной работы и влагозащита предусмотрены для использования фонаря при отключении электроснабжения, эвакуации и чрезвычайных ситуациях. 48. Аптечка предназначена для оказания первой помощи. Ее состав должен соответствовать назначению, требованиям безопасности и применимым нормативным положениям. 49. В составе аптечки указаны глазные капли «Альбуцид». Использование торговых или иных индивидуализирующих обозначений в закупочной документации должно соответствовать ограничениям законодательства Республики Казахстан. 50. Требования к кухонному оборудованию определены с учетом его профессионального назначения, предполагаемой нагрузки, безопасности и удобства эксплуатации в школьном

						пищеблоке. 51. Установленные характеристики оборудования направлены на обеспечение конкретных эксплуатационных свойств. При этом описание товара не должно необоснованно ограничивать конкуренцию указанием параметров, идентифицирующих исключительно одну модель. 52. Значения массы 23,3 кг, 21,4 кг, 9,3 кг, 4,1 кг, 112 кг и другие показатели в технической спецификации установлены как предельные ограничения, а не точная масса, которой должно соответствовать изделие. 53. Наличие дробного значения массы само по себе не подтверждает привязку к конкретному производителю. Обоснованность каждого ограничения должна оцениваться с учетом условий установки и эксплуатации оборудования. 54. Масса профессионального оборудования может учитываться при транспортировке, монтаже, обслуживании и размещении. Ее значение должно быть связано

						с объективными условиями эксплуатации конкретного изделия. 55. Для отдельных товаров установлены максимально допустимые значения массы. Возможность предложения более тяжелого изделия определяется соответствием опубликованным требованиям и объективной необходимостью установленного ограничения. 56. Габариты оборудования предусмотрены для организации технологических зон, удобства обслуживания и рационального размещения в помещении. Техническая спецификация содержит минимальные и максимальные значения соответствующих параметров. 57. Универсальное отклонение размеров ±10–15% конкурсной документацией не предусмотрено. Соответствие предлагаемого оборудования определяется установленными характеристиками каждой позиции. 58. В предоставленной технической спецификации отсутствует план помещения. Поэтому необходимость каждого

						ограничения размеров не может быть дополнительно подтверждена конкретной схемой расположения оборудования на основании данного документа. 59. Габариты предусмотрены с учетом размещения и эксплуатации оборудования. При этом сведения о фактической планировке и свободных зонах установки должны определяться по данным объекта, которые в представленной ТС отдельно не приведены. 60. Совместимость сопряженных изделий имеет значение для организации технологических процессов, в частности работы посудомоечной машины со столами загрузки и выгрузки. Предлагаемое оборудование должно обеспечивать предусмотренные функции и соответствовать установленным характеристикам. 61. Срок поставки 60 календарных дней со дня вступления договора в силу предусмотрен для своевременного оснащения школьной столовой. Отсутствие авансового платежа

						учитывается поставщиком при планировании исполнения договора. 62. Поставка комплекса предполагает организацию закупки или изготовления отдельных изделий, логистику и выполнение предусмотренных сопутствующих услуг. Указанные процессы должны быть организованы в пределах установленного договором срока. 63. Срок поставки предусмотрен конкурсной документацией и составляет 60 календарных дней. Поставщик самостоятельно определяет порядок исполнения обязательств с учетом данного срока. 64. Техническая спецификация не предусматривает обязательного наличия всего комплекта оборудования на складе участника до заключения договора. Приобретение товаров после заключения договора возможно при соблюдении установленного срока поставки. 65. Требования технической спецификации применяются одинаково ко всем потенциальным поставщикам.

						Товары различных изготовителей могут предлагаться при соответствии установленным техническим, качественным, функциональным и эксплуатационным характеристикам.

9	150740005550	Замечание к КД	ЗАМЕЧАНИЯ 1. Просим максимально упростить техническую спецификацию с целью расширения конкуренции и снижения стоимости закупаемого комплекта. 2. В действующей ТС значительная часть параметров не определяет функциональный результат, но существенно сужает перечень доступных моделей. 3. Предлагаем оставить по мебели только количество, назначение, ориентировочные размеры, прочность, влагостойкость и санитарную пригодность. 4. По 110 обеденным стульям исключить диаметр трубы, форму опор, способ гибки, материал только литой полипропилен, отверстие-ручку, массу не менее 6 кг и точные размеры. 5. Разрешить любой прочный, моющийся и устойчивый стул для столовой с нагрузкой не менее установленного значения. 6. По столам и прилавкам разрешить отклонение размеров минимум	2026-11-12 20:08:07	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Техническая спецификация разработана для комплексного оснащения школьной столовой. При определении состава оборудования учитывались функциональное назначение, надежность, санитарная пригодность и предполагаемая интенсивность эксплуатации. Возможность участия поставщиков оценивается в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан. 2. Технические характеристики оборудования установлены с учетом потребности заказчика в получении товаров определенного качества и функциональности. Каждый параметр применяется в соответствии с его формулировкой в конкурсной документации и не должен использоваться для предъявления дополнительных неуказанных требований. 3. Мебель для школьной столовой должна обеспечивать достаточную вместимость, устойчивость, износостойкость и удобство санитарной обработки. Установленные

			±10–15%. 7. По нержавеющей мебели не устанавливать массу изделия. 8. По вентиляционным зонтам вместо жестких размеров установить минимальную производительность и совместимость с имеющимся вентиляционным каналом. 9. По посудомоечной машине убрать точную мощность, размеры и массу. 10. Оставить профессиональный тип, размер кассеты, вместимость посуды, наличие дозаторов и требуемую производительность. 11. По жарочному шкафу оставить не менее трех камер и вместимость до девяти противней. 12. Исключить мощность 26,4 кВт и обязательное электромеханическое управление. 13. По электрической плите оставить не менее шести зон нагрева. 14. Разрешить разные типы профессиональных нагревательных элементов. 15. Исключить минимальную			требования к материалам и размерам направлены на обеспечение безопасности и продолжительного использования. 4. Обеденные стулья предусмотрены в количестве не менее 110 штук. Характеристики металлического основания, сиденья, спинки и конструктивных элементов установлены с учетом устойчивости, прочности и удобства перемещения изделий при ежедневной эксплуатации. 5. Стулья предназначены для эксплуатации в школьной столовой, поэтому должны быть прочными, устойчивыми к влаге и моющим средствам, безопасными и удобными. Возможность предложения различных моделей определяется соответствием всем обязательным требованиям технической спецификации. 6. Габаритные размеры столов и прилавков определены с учетом организации посадочных мест, раздаточной зоны и технологического пространства. Установленные минимальные и максимальные

			потребляемую мощность 23 кВт. 16. По пищеварочному котлу оставить объем не менее 60 литров. 17. Исключить точный диаметр, число ТЭНов, габариты и массу. 18. По сковороде оставить объем чаши не менее 40 литров и возможность опрокидывания. 19. Вид привода опрокидывания не ограничивать. 20. По холодильным столам оставить объем от 320 л и температурный диапазон. 21. Место размещения агрегата, число дверей и точные размеры сделать свободными в разумных пределах. 22. По электрокипятильникам оставить емкость от 30 л и производительность от 90 л/ч. 23. Точные размеры и массу удалить. 24. По СВЧ оставить объем не менее 25 л. 25. Вид управления не ограничивать. 26. По весам оставить предел взвешивания от 10			значения применяются при оценке соответствия предлагаемых изделий. 7. Ограничения массы нержавеющей мебели предусмотрены с учетом удобства доставки, размещения, монтажа и обслуживания. При этом масса не является самостоятельным доказательством качества конструкции и рассматривается вместе с остальными техническими характеристиками. 8. Вентиляционные зонты предназначены для удаления горячего воздуха, пара, жировых испарений и запахов. Установленные габариты направлены на обеспечение перекрытия соответствующих рабочих зон. Эффективность воздухоудаления должна обеспечиваться с учетом параметров вентиляционной системы. 9. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной мойки столовой посуды. Требования к мощности, конструкции, габаритам и массе определены с учетом предполагаемых условий размещения и

			кг и дискретность до 2 г. 27. Тип дисплея не ограничивать. 28. По холодильному шкафу оставить объем от 700 л и температуру 0…+6 °С. 29. Допустить любые современные холодильные агенты, разрешенные к применению. 30. По мясорубке оставить производительность не менее 50 кг/ч и защиту от перегрева. 31. Остальные паспортные параметры максимально исключить. 32. По морозильнику оставить объем от 520 л и температуру -18…-22 °С. 33. По овощерезке оставить производительность от 100 кг/ч и не менее пяти режущих дисков. 34. Материал корпуса не ограничивать. 35. По картофелечистке оставить загрузку от 7 кг и производительность от 150 кг/ч. 36. Скорость двигателя и мощность не ограничивать. 37. По стеллажам			эксплуатации. 10. Машина купольного типа должна обеспечивать загрузку предусмотренной кассеты, мойку тарелок и стаканов установленных размеров, использование моющего и ополаскивающего средств. Эти параметры направлены на обеспечение необходимой функциональности оборудования. 11. Жарочный шкаф предусмотрен с не менее чем тремя рабочими камерами и возможностью размещения до девяти противней. Такое исполнение обеспечивает приготовление нескольких видов продукции и выполнение технологических операций в установленных температурных режимах. 12. Номинальная мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт и электромеханическое управление предусмотрены как характеристики установленной конфигурации. Соответствие предлагаемого оборудования определяется всеми опубликованными требованиями. 13. Шестиконфорочная электрическая плита

			оставить четыре полки и грузоподъемность. 38. По тележке оставить GN 1/1, не менее 14 уровней и грузоподъемность от 100 кг. 39. По кастрюлям определить общее количество и разумный диапазон объемов. 40. По ножам оставить не менее четырех ножей разного назначения. 41. Исключить цельнокованое исполнение, твердость 52 HRC и жесткие длины клинков. 42. По подносам оставить размер приблизительно 450×350 мм либо допустить отклонение. 43. По миксеру оставить объем чаши не менее 10 л, минимум три режима/скорости и назначение. 44. По хлеборезке оставить автоматическую нарезку хлеба с регулировкой или установленной толщиной ломтика. 45. По блендеру оставить объем от 2,5 л, импульсный режим и дробление льда. 46. Материал кувшина и			предусмотрена для одновременного приготовления нескольких блюд и выполнения различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Установленное количество зон нагрева обеспечивает необходимую функциональность оборудования. 14. Чугунные нагревательные элементы предусмотрены с учетом теплоемкости, устойчивости к длительному нагреву и возможности использования профессиональной наплитной посуды. 15. Потребляемая мощность не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения установленного режима нагрева шести рабочих зон электрической плиты. Данный параметр рассматривается совместно с температурными и эксплуатационными характеристиками. 16. Пищеварочный котел объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд. Требования к рабочей температуре, системе нагрева и конструкции установлены с учетом

			корпуса не ограничивать. 47. По столам грязной и чистой посуды оставить совместимость с предлагаемой посудомоечной машиной. 48. По комплекту посуды оставить количество 150 комплектов и безопасный материал для контакта с пищей. 49. Терминал безопасности предлагаем полностью исключить из данного лота как не относящийся непосредственно к оснащению школьного пищеблока. 50. Его стоимость и сложные требования искусственно увеличивают бюджет и сужают конкуренцию. 51. Если терминал сохраняется, необходимо исключить ИИ. 52. Исключить патент. 53. Исключить авторские права как требование к участнику. 54. Исключить дилерское письмо. 55. Исключить избыточные характеристики фонаря. 56. Разрешить медицинское и противопожарное			эксплуатации в школьном пищеблоке. 17. Требования к диаметру емкости, количеству нагревательных элементов, размерам и массе котла являются характеристиками предусмотренной конструкции. Они определены с учетом вместимости, тепловой обработки и условий размещения оборудования. 18. Опрокидывающаяся сковорода объемом не менее 40 литров предусмотрена для жарки, тушения и пассерования продуктов. Установленная конструкция должна обеспечивать безопасную работу, регулирование температуры и удобное извлечение приготовленной продукции. 19. Ручной механизм опрокидывания предусмотрен технической спецификацией для непосредственного контроля положения чаши оператором. Возможность предложения другого механизма определяется соответствием опубликованным техническим требованиям. 20. Холодильные столы объемом не менее 320 литров

			оборудование любых производителей. 57. Допустить обычный двуязычный терминал с видеоматериалами. 58. Гарантию 24 месяца просим дифференцировать. 59. Для мебели можно сохранить 24 месяца, если это рыночно доступно. 60. Для оборудования использовать стандартную заводскую гарантию, но не менее 12 месяцев. 61. Для расходных изделий и принадлежностей гарантию применять в соответствии с их природой и сроком годности. 62. Срок поставки 60 дней просим увеличить до 120 календарных дней с учетом отсутствия аванса. 63. Комплект стоимостью более 75 млн тенге включает тяжелое оборудование 380 В, мебель, холодильное оборудование и специализированные изделия. 64. Более длинный срок позволит закупать товары у разных производителей и снизить			предназначены для хранения и подготовки пищевых продуктов. Установленный температурный диапазон от −2 до +10 °C обеспечивает предусмотренные условия эксплуатации оборудования. 21. Боковое размещение холодильного агрегата, количество дверей и предельные размеры предусмотрены с учетом установленной конструкции холодильного стола, удобства доступа к продукции и организации рабочего пространства пищеблока. 22. Электрокипятильники предусмотрены для непрерывного нагрева воды с производительностью не менее 90 л/ч и объемом резервуара не менее 30 литров. Указанные показатели определены с учетом потребности школьной столовой в горячей воде. 23. Габариты и масса электрокипятильника ограничены для обеспечения компактного размещения, удобства обслуживания и установки оборудования в предусмотренном помещении. 24. Микроволновые

			логистическую наценку. 65. Монтаж необходимо ограничить установкой и подключением к готовым коммуникациям. 66. Водоснабжение, канализацию, электропитание 220/380 В и вентиляционные каналы обязан подготовить Заказчик. 67. Поставщик не должен выполнять капитальные работы, если они не включены в отдельный предмет закупки. 68. Просим полностью переработать ТС в более короткую и функциональную редакцию, чтобы вместо нескольких заранее подобранных моделей рынок мог предложить десятки аналогов.			печи объемом не менее 25 литров предназначены для приготовления, разогрева и размораживания продуктов. Установленные характеристики направлены на обеспечение необходимых технологических операций. 25. Механический тип управления микроволновой печью предусмотрен для простоты эксплуатации, понятной настройки режимов и удобства обслуживания. 26. Электронные весы с пределом взвешивания не менее 10 кг и дискретностью не более 2 г предусмотрены для порционирования продуктов и точного контроля массы ингредиентов. 27. Флуоресцентный дисплей предусмотрен технической спецификацией для обеспечения отчетливого отображения результатов взвешивания и удобства считывания показаний. 28. Холодильные шкафы полезным объемом не менее 700 литров предназначены для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C. Предусмотренная

						конструкция обеспечивает необходимую вместимость и условия охлаждения. 29. В технической спецификации предусмотрен хладагент R290 или эквивалент. Таким образом, возможность применения другого хладагента учитывается при условии его соответствия требованиям безопасности и эксплуатации оборудования. 30. Профессиональная мясорубка с производительностью не менее 50 кг/ч предусмотрена для обработки пищевого сырья. Наличие защиты от перегрева направлено на обеспечение безопасности и надежности работы оборудования. 31. Требования к мощности, скорости вращения, конструкции, габаритам и массе мясорубки установлены с учетом предусмотренного типа профессионального оборудования. Соответствие оценивается на основании опубликованной технической спецификации. 32. Морозильный ларь полезным объемом не менее 520 литров предназначен

						для хранения замороженной продукции при температуре от −18 до −22 °С. Дополнительные требования направлены на обеспечение вместимости и условий размещения. 33. Овощерезка производительностью не менее 100 кг/ч с комплектом не менее пяти сменных дисков предусмотрена для выполнения различных способов нарезки и шинковки продуктов. 34. Материал корпуса овощерезки предусмотрен с учетом прочности, массы, удобства эксплуатации и обслуживания. Используемые поверхности и элементы, контактирующие с пищевой продукцией, должны соответствовать применимым санитарным требованиям. 35. Картофелеочистительная машина с загрузкой не менее 7 кг и производительностью не менее 150 кг/ч предназначена для механизированной подготовки картофеля и корнеплодов. Указанные показатели обеспечивают предусмотренную интенсивность работы. 36. Мощность

						и скорость вращения картофелеочистительной машины предусмотрены в составе установленной технической конфигурации оборудования. Данные характеристики направлены на обеспечение работы механизма в предусмотренных режимах. 37. Производственные стеллажи с не менее четырьмя полками предусмотрены для организованного хранения продуктов, посуды и инвентаря. Требования к допустимой нагрузке обеспечивают безопасное размещение предусмотренных предметов. 38. Тележка-шпилька предназначена для хранения и транспортировки гастроемкостей GN 1/1. Наличие не менее 14 уровней и грузоподъемность не менее 100 кг предусмотрены для обеспечения необходимой вместимости. 39. Комплект профессиональных кастрюль включает емкости различных объемов для приготовления и разогрева продуктов. Установленная комплектация направлена на выполнение разных

						технологических операций и рациональное использование кухонного инвентаря. 40. Набор ножей включает не менее четырех инструментов различного назначения. Установленные требования к конструкции, материалам и минимальным размерам лезвий определены с учетом безопасности и удобства обработки пищевых продуктов. 41. Цельнокованое исполнение, твердость не менее 52 HRC и минимальные длины лезвий предусмотрены как характеристики профессионального набора ножей. Указанные требования направлены на обеспечение прочности, износостойкости и функциональности инструментов. 42. Размеры подносов не менее 450×350 мм предусмотрены для удобного размещения посуды и безопасного переноса готовых блюд. Установленные показатели являются минимальными, а не точными значениями. 43. Планетарный миксер с объемом дежи не менее 10 литров и не менее

						тремя скоростями предназначен для замешивания теста, взбивания и перемешивания продуктов. Дополнительные параметры определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 44. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Установленные требования направлены на обеспечение механизированного выполнения указанной операции. 45. Профессиональный блендер с объемом кувшина не менее 2,5 литра предусмотрен для измельчения и смешивания продуктов. Импульсный режим и функция дробления льда расширяют возможности технологической обработки. 46. Материалы корпуса и кувшина блендера определены с учетом предусмотренной конструкции, удобства эксплуатации и очистки. Предлагаемое оборудование должно соответствовать опубликованным характеристикам и требованиям безопасности. 47.

						Столы для грязной и чистой посуды предусмотрены для организации последовательного технологического процесса мойки. Их конструкция должна обеспечивать возможность крепления к посудомоечной машине и удобство загрузки и выгрузки посуды. 48. Комплект посуды в количестве не менее 150 наборов предназначен для организации питания. Материалы посуды и приборов должны быть пригодны для контакта с пищевыми продуктами, прочны и удобны в санитарной обработке. 49. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам безопасного поведения, первой помощи и действиям при чрезвычайных ситуациях. Учитывая эксплуатацию электротеплового, механического и другого оборудования, его образовательные функции могут использоваться при подготовке работников и обучающихся. 50. Комплектация терминала объединяет образовательные материалы,

						интерактивное консультирование и средства экстренного реагирования. Экономическая целесообразность его включения должна оцениваться с учетом образовательной функции, безопасности и фактической потребности учреждения. 51. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности на русском и казахском языках. Функция обеспечивает доступ к информации из предусмотренной базы знаний и возможность последовательного диалога с пользователем. 52. Патент подтверждает наличие правовой охраны конкретного технического решения. Применение требований о патентной документации допускается только при соответствии действующему законодательству о государственных закупках и не является самостоятельным доказательством качества товара. 53. Подтверждение законного использования программного обеспечения и

						видеокурсов необходимо для предотвращения нарушения авторских прав. При этом законность использования может основываться на соответствующей лицензии или ином надлежащем правовом основании. 54. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Требование его предоставления возможно только в случаях и порядке, допускаемых законодательством Республики Казахстан о государственных закупках. 55. Характеристики фонаря предусмотрены с учетом необходимости его применения при отключении электропитания и чрезвычайных ситуациях. Требования направлены на обеспечение дальности освещения, автономности, влагозащиты и удобства эксплуатации. 56. Медицинские и противопожарные изделия могут производиться различными изготовителями. При их комплектовании необходимо обеспечить соответствие техническим

						требованиям и применимым требованиям законодательства к безопасности продукции. 57. Терминал безопасности предусмотрен для воспроизведения двуязычных материалов, интерактивного консультирования и обеспечения доступа к средствам экстренного реагирования. Обычное воспроизведение видео само по себе не подтверждает выполнение всех предусмотренных функций. 58. Гарантийный срок не менее 24 месяцев установлен для обеспечения надежности поставляемого комплекса и защиты интересов заказчика. Гарантийные обязательства должны исполняться в соответствии с условиями договора. 59. Гарантийный срок мебели предусмотрен с учетом ее интенсивного использования, необходимости обеспечения прочности конструкции и долговечности изделий. 60. Гарантийные обязательства поставщика могут отличаться от стандартной заводской гарантии

						изготовителя. При этом срок, предусмотренный договором, должен соблюдаться поставщиком в отношении поставляемого оборудования. 61. Для расходных материалов, лекарственных средств и иных изделий с ограниченным сроком годности необходимо соблюдать применимые требования к срокам хранения и использования. Такие сроки следует отличать от гарантийных обязательств на оборудование. 62. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Потенциальный поставщик самостоятельно планирует закупку, логистику и установку оборудования с учетом отсутствия авансового платежа. 63. Комплект включает профессиональное электротепловое, холодильное, моечное и механическое оборудование, а также мебель и инвентарь. Установленный срок поставки распространяется на предусмотренный предмет

						закупки в целом. 64. Организация закупки товаров у различных производителей и их транспортировки относится к обязанностям поставщика по исполнению договора. Возможность приобретения оборудования после заключения договора не исключается условиями технической спецификации. 65. Сопутствующие услуги включают доставку, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Отдельные работы по созданию новых инженерных сетей в данном перечне не установлены. 66. Для эксплуатации предусмотренного кухонного оборудования необходимы соответствующие электрические сети, водоснабжение, канализация и вентиляция. При этом предоставленная техническая спецификация не подтверждает фактическую готовность указанных коммуникаций и распределение обязанностей по их

						подготовке. 67. Капитальные строительные и инженерные работы не указаны в составе сопутствующих услуг как самостоятельные виды работ. Поставщику не могут предъявляться дополнительные обязательства, отсутствующие в условиях закупки и заключенного договора. 68. Техническая спецификация сформирована с учетом необходимости комплексного оснащения школьной столовой. Соответствие серийных изделий различных производителей определяется опубликованными требованиями к функциональным, техническим, качественным и эксплуатационным характеристикам.

10	910823301002	Запрос о разъяснении КД	ЗАПРОСЫ 1. Просим обосновать объединение более 40 разнородных товарных позиций в один комплект. 2. Просим рассмотреть разделение закупки на мебель, холодильное, тепловое, механическое и иное оборудование. 3. Просим разрешить комплектование товарами различных производителей. 4. Просим исключить обязательный диаметр трубы обеденного стула 22 мм. 5. Просим исключить конкретную конструкцию опор стула. 6. Просим исключить требования к технологии гибки трубы. 7. Просим разрешить сиденье и спинку из иных безопасных материалов. 8. Просим исключить обязательную ручку в спинке. 9. Просим исключить минимальную массу стула 6 кг. 10. Просим исправить некорректное ограничение нагрузки «не более 130». 11. Просим	2026-11-12 20:06:49	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Комплектация из различных товарных позиций предусмотрена для полного оснащения школьной столовой, включая зоны приготовления пищи, хранения продуктов, раздачи готовых блюд и санитарной обработки посуды. Единая поставка направлена на получение предусмотренного заказчиком результата. 2. Разделение закупки на отдельные группы определяется заказчиком с учетом предмета закупки, потребности учреждения и требований законодательства. Существующая комплектация направлена на организацию полноценного функционирования пищеблока. 3. Техническая спецификация не предусматривает обязательного изготовления всех товаров одним производителем. Поставка оборудования разных изготовителей возможна при соответствии каждой позиции установленным требованиям. 4. Труба диаметром не менее 22 мм предусмотрена для обеспечения прочности

			допустить отклонения габаритов мебели минимум ±10%. 12. Просим исключить массу производственного стола не более 23,3 кг. 13. Просим исключить массу стеллажа не более 21,4 кг. 14. Просим исключить точные массы аналогичных стационарных изделий, если масса не влияет на функциональность. 15. Просим функционально упростить промышленную посудомоечную машину. 16. Просим исключить требование мощности не менее 6550 Вт. 17. Просим разрешить энергоэффективные машины меньшей мощности при равной производительности. 18. Просим расширить допустимые габариты посудомоечной машины. 19. Просим упростить требования к жарочному шкафу. 20. Просим исключить минимальную мощность 26,4 кВт. 21. Просим оставить количество камер,			металлического основания обеденного стула и устойчивости при ежедневной эксплуатации. 5. Конструкция опор предусмотрена для устойчивости стула, распределения нагрузки и предотвращения опрокидывания при использовании. 6. Требования к гибке трубы направлены на предотвращение складок и деформаций, способных снижать прочность металлических элементов. 7. Сиденье и спинка из литого полипропилена предусмотрены с учетом влагостойкости, ударопрочности и удобства санитарной обработки. 8. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства перемещения, расстановки стульев и уборки помещения. 9. Масса не менее 6 кг предусмотрена как характеристика установленной конструкции стула. Прочность и безопасность изделия при этом определяются совокупностью технических параметров. 10. В ТС указана допустимая нагрузка «не

			вместимость и температуру. 22. Просим разрешить электронное управление жарочным шкафом наряду с электромеханическим. 23. Просим упростить требования к шестиконфорочной плите. 24. Просим исключить обязательную мощность не менее 23 кВт. 25. Просим допустить иные материалы профессиональной нагревательной поверхности. 26. Просим упростить пищеварочный котел. 27. Просим исключить диаметр емкости 425 мм. 28. Просим исключить обязательное количество ТЭНов не менее трех. 29. Просим исключить точные габариты котла. 30. Просим исключить точную массу котла. 31. Просим разрешить электромеханическое опрокидывание сковороды. 32. Просим разрешить автоматизированное опрокидывание сковороды. 33. Просим			более 130» без четкого обозначения единицы измерения. Такая формулировка неоднозначна для оценки несущей способности и требует корректного технического толкования. 11. Габариты мебели установлены с учетом организации посадочных мест, раздаточной зоны и технологических рабочих пространств. Соответствие определяется предусмотренными минимальными и максимальными размерами. 12. Масса производственного стола не более 23,3 кг является установленным максимально допустимым показателем, учитывающим удобство транспортировки, установки и обслуживания. 13. Масса стеллажа не более 21,4 кг предусмотрена как предельное ограничение для установленной конструкции. 14. Значения массы стационарных изделий предусмотрены с учетом условий размещения, транспортировки и монтажа. Соответствие определяется их опубликованными предельными

			исключить обязательное боковое расположение холодильного агрегата у холодильного стола. 34. Просим исключить точные габариты электрокипятильника. 35. Просим исключить массу электрокипятильника 9,3 кг. 36. Просим разрешить электронное управление микроволновой печью. 37. Просим разрешить цифровое или сенсорное управление СВЧ. 38. Просим исключить обязательный флуоресцентный дисплей весов. 39. Просим разрешить LED/LCD-дисплей. 40. Просим исключить точные габариты электронных весов. 41. Просим исключить массу электронных весов. 42. Просим упростить холодильный шкаф. 43. Просим увеличить допустимые отклонения его габаритов. 44. Просим исключить точную массу холодильного шкафа 112 кг. 45.			значениями. 15. Промышленная посудомоечная машина предназначена для механизированной мойки посуды с использованием установленного типа кассеты и предусмотренных дозаторов моющего и ополаскивающего средств. 16. Мощность не менее 6550 Вт предусмотрена в качестве характеристики установленной конфигурации промышленной посудомоечной машины. 17. Более низкое энергопотребление может быть преимуществом при эксплуатации, однако соответствие оборудования определяется всеми опубликованными техническими требованиями, включая мощность. 18. Предельные габариты посудомоечной машины предусмотрены с учетом размещения в технологической зоне и организации загрузки и выгрузки посуды. 19. Жарочный шкаф предусмотрен для приготовления и тепловой обработки продуктов с использованием не менее трех рабочих камер. Установленные

			Просим функционально упростить мясорубку. 46. Просим исключить минимальную скорость вращения 190 об/мин. 47. Просим исключить обязательную мощность 850 Вт при производительности 50 кг/ч. 48. Просим разрешить сменные решетки разных диаметров. 49. Просим разрешить корпус овощерезки не только из алюминия. 50. Просим разрешить нержавеющую сталь. 51. Просим исключить точную скорость картофелечистки 1500 об/мин. 52. Просим исключить мощность картофелечистки при сохранении требуемой производительности. 53. Просим расширить габариты тележки GN 1/1. 54. Просим исключить ее точную массу. 55. Просим упростить требования к набору ножей. 56. Просим исключить точные длины каждого лезвия либо установить			требования обеспечивают предусмотренную вместимость и температурные режимы. 20. Мощность не менее 26,4 кВт предусмотрена для обеспечения работы нагревательной системы жарочного шкафа в установленных режимах. 21. Наличие не менее трех камер, вместимость до девяти противней и температурный диапазон до +400 °C предусмотрены для выполнения различных технологических операций. 22. Электромеханическое управление установлено с учетом простоты регулирования температуры, удобства использования и обслуживания жарочного шкафа. 23. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для выполнения нескольких технологических операций одновременно. Установленные требования направлены на обеспечение необходимой тепловой мощности и функциональности. 24. Потребляемая мощность не менее 23 кВт предусмотрена для работы шести зон

			диапазоны. 57. Просим исключить обязательную цельнокованую технологию. 58. Просим исключить твердость строго не менее 52 HRC либо допустить эквивалент. 59. Просим разрешить подставку из любого безопасного материала. 60. Просим упростить планетарный миксер. 61. Просим исключить конкретный механизм фиксированной траверсы. 62. Просим исключить точный диапазон оборотов венчика. 63. Просим упростить хлеборезку до функциональных характеристик. 64. Просим упростить профессиональный блендер. 65. Просим разрешить кувшин не только из пластика. 66. Просим разрешить корпус из металла или композитных материалов. 67. Просим исключить обязательный ИИ-чатбот. 68. Просим исключить video_id.			нагрева и поддержания установленных температурных режимов. 25. Чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом прочности, теплоемкости и устойчивости к продолжительному воздействию высоких температур. 26. Пищеварочный котел предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд при полезном объеме не менее 60 литров. 27. Диаметр емкости не менее 425 мм предусмотрен с учетом необходимой площади рабочей поверхности и удобства обработки пищевых продуктов. 28. Не менее трех нагревательных элементов предусмотрено в составе установленной системы нагрева пищеварочного котла. 29. Габариты котла установлены с учетом вместимости, устойчивости и условий размещения профессионального оборудования. 30. Масса котла не более 95 кг предусмотрена как максимально допустимое значение, учитывающее установку и

			/> 69. Просим исключить многошаговый диалог. 70. Просим исключить авторские права как обязательный документ поставщика. 71. Просим исключить патент на полезную модель. 72. Просим исключить авторизационное письмо дилера/дистрибьютора. 73. Просим разрешить любую законную неисключительную лицензию. 74. Просим разрешить терминал другого производителя. 75. Просим разрешить дефибриллятор другого производителя. 76. Просим разрешить аптечку другого производителя. 77. Просим разрешить огнетушитель другого производителя. 78. Просим разрешить мешок Амбу другого производителя. 79. Просим исключить алюминий 6061-T6 для фонаря. 80. Просим исключить аккумулятор конкретного форм-фактора 26650. 81.			эксплуатацию. 31. Техническая спецификация предусматривает ручное опрокидывание сковороды. Механизированное исполнение отличается от установленного способа управления. 32. Возможность автоматизированного опрокидывания должна оцениваться относительно опубликованного требования о ручном механизме, а также общих требований безопасности. 33. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено как часть установленной конструкции холодильного стола и организации обслуживания оборудования. 34. Габаритные ограничения электрокипятильника предусмотрены для обеспечения компактного размещения и удобства подключения к водоснабжению. 35. Масса электрокипятильника не более 9,3 кг предусмотрена для удобства установки и обслуживания. 36. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты

			Просим исключить точные размеры фонаря. 82. Просим исключить точную массу фонаря. 83. Просим конкретизировать объем монтажных работ. 84. Просим подтвердить, что Заказчик предоставляет электропитание 220 В. 85. Просим подтвердить, что Заказчик предоставляет электропитание 380 В. 86. Просим подтвердить наличие готовых точек водоснабжения. 87. Просим подтвердить наличие канализации. 88. Просим подтвердить наличие подготовленной вентиляционной системы. 89. Просим исключить строительные работы. 90. Просим исключить модернизацию электросетей. 91. Просим исключить устройство новой вентиляции. 92. Просим ограничить обязанности поставщика подключением к готовым коммуникациям. 93. Просим			эксплуатации и настройки рабочих режимов. 37. Соответствие микроволновой печи с цифровым или сенсорным управлением определяется требованиями к установленному типу управления, объему и остальным характеристикам. 38. Флуоресцентный дисплей предусмотрен для четкого отображения результатов взвешивания на электронных весах. 39. Возможность предложения весов с иным дисплеем определяется соответствием опубликованному требованию к типу индикации и остальным техническим характеристикам. 40. Габариты электронных весов установлены с учетом размеров рабочей платформы и возможности компактного размещения оборудования. 41. Масса электронных весов не более 4,1 кг предусмотрена для удобного перемещения и эксплуатации. 42. Холодильный шкаф предназначен для хранения пищевых продуктов при температуре от 0 до +6 °C и

			увеличить срок поставки с 60 до 90–120 календарных дней. 94. Просим прямо закрепить возможность поставки функционально эквивалентных товаров с отличающимися конструктивными характеристиками.			полезном объеме не менее 700 литров. 43. Предельные габариты холодильного шкафа предусмотрены с учетом рационального размещения в помещении и условий обслуживания. 44. Масса холодильного шкафа не более 112 кг является максимально допустимым значением, предусмотренным технической спецификацией. 45. Профессиональная мясорубка предназначена для измельчения мясного сырья с производительностью не менее 50 кг/ч и защитой от перегрева. 46. Скорость вращения рабочего механизма не менее 190 об/мин предусмотрена как характеристика установленной конструкции мясорубки. 47. Номинальная мощность не менее 850 Вт предусмотрена с учетом работы приводного механизма при установленной производительности. 48. Решетка предусмотрена для обеспечения необходимой степени измельчения мясного сырья. Использование сменных решеток

						оценивается с учетом установленных требований к комплектации. 49. Корпус овощерезки предусмотрен из алюминия с учетом прочности, массы и удобства обслуживания оборудования. 50. Нержавеющая сталь может применяться в профессиональном пищевом оборудовании, однако соответствие предлагаемой овощерезки определяется опубликованным требованием к материалу корпуса. 51. Скорость вращения картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена с учетом установленной системы механической очистки продуктов. 52. Мощность картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена с учетом загрузки и производительности оборудования. 53. Габариты тележки-шпильки предусмотрены для размещения гастроемкостей GN 1/1 и организации их безопасной транспортировки. 54. Масса тележки не более 20 кг предусмотрена для

						удобства перемещения и маневренности. 55. Комплект кухонных ножей предусмотрен для выполнения основных операций по подготовке, нарезке и обработке пищевого сырья. 56. Длины лезвий установлены в качестве минимальных показателей, соответствующих назначению каждого инструмента. 57. Цельнокованое исполнение лезвий предусмотрено для обеспечения прочности, долговечности и устойчивости к механическим нагрузкам. 58. Твердость стали не менее 52 HRC предусмотрена для обеспечения износостойкости и сохранения рабочих свойств режущей кромки. 59. Подставка должна обеспечивать компактное и безопасное хранение ножей. Техническая спецификация предусматривает древесину либо аналогичный прочный материал. 60. Планетарный миксер объемом не менее 10 литров предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых

						продуктов. 61. Механизм фиксированной траверсы предусмотрен для обеспечения надежной фиксации рабочей части миксера при эксплуатации. 62. Диапазон скорости вращения венчика от 110 до 355 об/мин предусмотрен для выполнения предусмотренных технологических операций. 63. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Установленные характеристики определяют предусмотренную конфигурацию оборудования. 64. Блендер предназначен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Требования к объему, мощности, импульсному режиму и измельчению льда направлены на обеспечение функциональности. 65. Пластиковый кувшин предусмотрен с учетом конструкции блендера, удобства очистки и сравнительно небольшой массы. 66. Пластиковый корпус предусмотрен как

						элемент установленной конфигурации блендера. Используемые материалы должны обеспечивать безопасную эксплуатацию оборудования. 67. ИИ-чатбот предусмотрен для интерактивного консультирования по вопросам безопасности, предоставления ответов на русском и казахском языках и работы с образовательной базой знаний. 68. Уникальный идентификатор video_id предусмотрен для корректной связи тематических ответов с образовательными видеоматериалами. 69. Многошаговый диалог предусмотрен для последовательного взаимодействия пользователя с ИИ-ассистентом и сохранения смысловой связи между вопросами. 70. Документы, подтверждающие права на программное обеспечение и видеоматериалы, предназначены для подтверждения законного использования продукции. Обязательное требование исключительных авторских прав у участника должно иметь основание

						в законодательстве. 71. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения. Его наличие не является самостоятельным критерием качества товара. 72. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения продукции. Его обязательность определяется действующими Правилами осуществления государственных закупок. 73. Неисключительная лицензия может подтверждать законное использование программного обеспечения в пределах предоставленных прав. Достаточность такого документа определяется применимым законодательством и условиями лицензии. 74. Терминал безопасности различных производителей может быть предложен при соответствии обязательным техническим и функциональным характеристикам. 75. Дефибриллятор различных изготовителей может использоваться в

						комплектации при соответствии установленным требованиям и законодательству об обращении медицинских изделий. 76. Аптечка может комплектоваться продукцией различных изготовителей при соответствии установленному составу и требованиям безопасности. 77. Огнетушитель различных производителей может быть предложен при соответствии установленным техническим требованиям и нормам пожарной безопасности. 78. Мешок Амбу различных изготовителей может использоваться при соответствии предусмотренным характеристикам, комплектности и применимым требованиям к медицинским изделиям. 79. Алюминиевый сплав 6061-T6 предусмотрен с учетом прочности, коррозионной стойкости и относительно небольшой массы корпуса фонаря. 80. Аккумулятор форм-фактора 26650 предусмотрен с учетом емкости и необходимой автономности работы фонаря. 81.

						Предельные размеры фонаря предусмотрены для удобного хранения и размещения в составе терминала безопасности. 82. Масса фонаря не более 265 г предусмотрена для удобства переноски и оперативного использования. 83. Сопутствующие услуги включают доставку оборудования, полную установку мебели, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Дополнительные работы не должны предъявляться вне предусмотренных условий договора. 84. В технической спецификации предусмотрено оборудование, рассчитанное на питание 220 В. При этом отдельного подтверждения готовности всех точек электропитания документация не содержит. 85. Для эксплуатации предусмотренного оборудования требуется электросеть 380 В. Фактическое наличие и готовность соответствующих точек в представленной ТС отдельно не

						подтверждены. 86. Для работы моечного, посудомоечного и другого технологического оборудования необходимо водоснабжение. Фактическая готовность точек подключения в документации отдельно не указана. 87. Работа моечного оборудования предполагает наличие канализационной системы. Сведения о готовности и расположении соответствующих точек в представленной ТС отсутствуют. 88. Вентиляционные зонты должны эксплуатироваться совместно с соответствующей вентиляционной системой. Фактическое наличие и готовность вентиляционных каналов технической спецификацией не подтверждены. 89. Самостоятельные строительные работы не перечислены в составе предусмотренных сопутствующих услуг. 90. Реконструкция и модернизация электрических сетей не указаны в технической спецификации как отдельный вид работ. 91. Строительство новой

						вентиляционной системы не предусмотрено в перечне сопутствующих услуг технической спецификации. 92. Объем обязательств поставщика определяется договором и установленными сопутствующими услугами. Подключение оборудования должно выполняться с соблюдением требований безопасности и фактических технических условий объекта. 93. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом необходимости своевременного оснащения школьной столовой. Поставщик самостоятельно организует закупку, доставку и предусмотренную установку оборудования. 94. Товары различных производителей могут предлагаться при соответствии всем обязательным техническим, функциональным и качественным требованиям. Отличие конструкции само по себе не исключает предложение товара, если установленные характеристики соблюдены.

11	150740005550	Запрос о разъяснении КД	ЗАПРОСЫ 1. Просим максимально упростить требования к 110 обеденным стульям. 2. Просим убрать диаметр трубы 22 мм. 3. Просим убрать конкретную форму опор. 4. Просим убрать требования к гибке трубы. 5. Просим убрать обязательный литой полипропилен. 6. Просим убрать отверстие-ручку. 7. Просим убрать минимальную массу 6 кг. 8. Просим допустить размеры мебели с отклонением ±10–15%. 9. Просим исключить массу стационарной нержавеющей мебели. 10. Просим заменить габариты вентиляционных зонтов производительностью. 11. Просим упростить промышленную посудомоечную машину. 12. Просим исключить мощность 6550 Вт. 13. Просим упростить жарочный шкаф. 14. Просим разрешить	2026-11-12 20:08:18	Представить разъяснение положений конкурсной документации	1. Обеденные стулья в количестве не менее 110 штук предусмотрены для организации посадочных мест в школьной столовой. Установленные технические характеристики направлены на обеспечение прочности, устойчивости, удобства санитарной обработки и долговечности мебели при интенсивной ежедневной эксплуатации. 2. Металлическая труба диаметром не менее 22 мм предусмотрена для обеспечения прочности основания стула и устойчивости конструкции при регулярных нагрузках. Указанное значение является минимальным требованием, а не строго фиксированным размером. 3. Форма опор обеденного стула предусмотрена для обеспечения устойчивости конструкции и предотвращения опрокидывания при эксплуатации. Установленное исполнение направлено на безопасность обучающихся и удобство использования мебели в столовой. 4. Требования к гибке металлических

			электронное управление. 15. Просим исключить мощность 26,4 кВт. 16. Просим упростить шестиконфорочную плиту. 17. Просим исключить обязательную чугунную сплошную поверхность. 18. Просим исключить мощность 23 кВт. 19. Просим упростить котел до объема 60 л. 20. Просим убрать количество ТЭНов. 21. Просим убрать диаметр котла. 22. Просим убрать точные размеры котла. 23. Просим разрешить автоматическое опрокидывание сковороды. 24. Просим упростить холодильный стол до температуры и объема. 25. Просим убрать боковое размещение агрегата. 26. Просим упростить кипятильник. 27. Просим убрать точные размеры кипятильника. 28. Просим разрешить электронную СВЧ.			труб предусмотрены для предотвращения образования складок и деформаций, способных снижать прочность конструкции. Данные характеристики направлены на обеспечение надежности опорных элементов стула. 5. Литой полипропилен предусмотрен с учетом его влагостойкости, ударопрочности, износостойкости и удобства санитарной обработки. Указанный материал подходит для интенсивной эксплуатации мебели в помещениях общественного питания. 6. Отверстие-ручка в спинке предусмотрено для удобства перемещения, расстановки и уборки стульев. Данная конструктивная особенность облегчает обслуживание столовой и ежедневную санитарную обработку помещения. 7. Масса стула не менее 6 кг предусмотрена как одна из характеристик установленной конструкции. При этом масса рассматривается совместно с требованиями к прочности, устойчивости и безопасности

			/> 29. Просим убрать тип дисплея весов. 30. Просим упростить холодильный шкаф. 31. Просим убрать точную массу холодильного шкафа. 32. Просим упростить мясорубку до производительности 50 кг/ч. 33. Просим убрать обороты двигателя. 34. Просим убрать мощность. 35. Просим упростить морозильный ларь. 36. Просим разрешить овощерезку из нержавеющей стали. 37. Просим убрать обороты картофелечистки. 38. Просим убрать мощность картофелечистки. 39. Просим расширить размеры стеллажей. 40. Просим расширить размеры тележки GN. 41. Просим упростить набор кастрюль. 42. Просим упростить набор ножей. 43. Просим убрать цельнокованые лезвия. 44. Просим убрать HRC			изделия и сама по себе не является подтверждением его качества. 8. Размеры мебели установлены с учетом организации посадочных мест, рабочих зон и размещения оборудования. Соответствие предлагаемых изделий определяется опубликованными минимальными и максимальными значениями, а также функциональными требованиями технической спецификации. 9. Ограничения массы стационарной мебели предусмотрены с учетом удобства транспортировки, установки, обслуживания и размещения оборудования. Указанные параметры являются предельными значениями, а не требованием точного совпадения массы изделия. 10. Габариты вентиляционных зонтов предусмотрены с учетом необходимости перекрытия зон образования пара, горячего воздуха и жировых испарений. При этом эффективность удаления воздуха зависит также от производительности вентиляционной системы и

			52. 45. Просим установить диапазоны длины клинков. 46. Просим упростить миксер. 47. Просим упростить хлеборезку. 48. Просим упростить блендер. 49. Просим разрешить металлический кувшин. 50. Просим разрешить поликарбонатный кувшин. 51. Просим исключить терминал безопасности из лота. 52. В случае сохранения терминала просим исключить ИИ. 53. Просим исключить патент. 54. Просим исключить авторские права как документ допуска. 55. Просим исключить дилерское письмо. 56. Просим разрешить любое законное ПО. 57. Просим разрешить медицинское оборудование разных производителей. 58. Просим снизить гарантию по отдельным позициям до стандартной заводской, но не менее 12			условий ее подключения. 11. Промышленная посудомоечная машина предусмотрена для механизированной мойки столовой посуды и кухонного инвентаря. Установленные характеристики кассеты, размеров загружаемой посуды, дозаторов и конструкции определены с учетом предполагаемой нагрузки школьной столовой. 12. Потребляемая мощность не менее 6550 Вт установлена в составе технических характеристик промышленной посудомоечной машины. Данный показатель определяет предусмотренную энергетическую конфигурацию оборудования. Вместе с тем эффективность мойки должна обеспечиваться совокупностью технических и эксплуатационных характеристик. 13. Жарочный шкаф предусмотрен для приготовления и тепловой обработки пищевой продукции. Наличие не менее трех рабочих камер и возможность размещения до девяти противней обеспечивают выполнение нескольких

			месяцев. 59. Просим увеличить срок поставки с 60 до 120 календарных дней. 60. Просим учитывать отсутствие аванса. 61. Просим подтвердить наличие подготовленного электропитания 380 В. 62. Просим подтвердить наличие подготовленного электропитания 220 В. 63. Просим подтвердить наличие водоснабжения. 64. Просим подтвердить наличие канализации. 65. Просим подтвердить наличие вентиляционных каналов. 66. Просим указать, что поставщик подключает оборудование только к готовым точкам. 67. Просим исключить капитальные электромонтажные работы. 68. Просим исключить сантехнические строительные работы. 69. Просим исключить изготовление вентиляционных каналов. 70. Просим прямо закрепить возможность			технологических операций и организацию приготовления блюд в требуемом объеме. 14. Электромеханическое управление предусмотрено для обеспечения понятного регулирования рабочих режимов, удобства обслуживания и эксплуатации жарочного шкафа. Предлагаемое оборудование должно соответствовать установленным требованиям к способу управления и безопасности работы. 15. Номинальная мощность жарочного шкафа не менее 26,4 кВт предусмотрена с учетом необходимости нагрева рабочих камер и поддержания установленных температурных режимов. При этом фактическая производительность оборудования зависит также от конструкции, теплоизоляции и организации нагрева. 16. Шестиконфорочная электрическая плита предусмотрена для одновременного выполнения нескольких технологических операций. Установленные требования к количеству зон нагрева, рабочей

			предложения товаров различных производителей. 71. Просим прямо закрепить возможность отличия габаритов и массы при сохранении функциональности. 72. Просим переработать ТС с целью максимально широкого допуска аналогов.			поверхности, температурному диапазону и мощности направлены на обеспечение функциональности профессионального оборудования. 17. Сплошная чугунная рабочая поверхность предусмотрена с учетом высокой теплоемкости, устойчивости к длительному нагреву и пригодности для использования профессиональной наплитной посуды. 18. Мощность электрической плиты не менее 23 кВт предусмотрена для обеспечения интенсивного нагрева шести рабочих зон и выполнения технологических операций по приготовлению пищи в условиях школьного пищеблока. 19. Пищеварочный котел полезным объемом не менее 60 литров предусмотрен для приготовления первых и вторых блюд, кипячения воды и тепловой обработки продуктов. Дополнительные параметры определяют требуемое исполнение профессионального оборудования. 20. Наличие не менее трех нагревательных элементов

						предусмотрено для обеспечения установленной конструкции системы нагрева и распределения тепловой нагрузки при эксплуатации пищеварочного котла. 21. Диаметр варочной емкости не менее 425 мм предусмотрен с учетом необходимой площади рабочей поверхности, удобства загрузки, перемешивания и извлечения приготовленной продукции. 22. Размеры пищеварочного котла установлены с учетом необходимого объема рабочей емкости, устойчивости конструкции и организации технологической зоны. Значения, указанные с формулировкой «не менее», являются минимальными требованиями. 23. В технической спецификации предусмотрено ручное опрокидывание чаши сковороды. Данное исполнение обеспечивает управляемый слив содержимого и выполнение необходимых технологических операций. Соответствие оборудования определяется опубликованными характеристиками.

						/> 24. Холодильный стол совмещает функции хранения охлажденных продуктов и подготовки пищевого сырья. Помимо полезного объема и температурного режима, требования к материалу рабочей поверхности, дверям и конструкции направлены на обеспечение санитарной пригодности оборудования. 25. Боковое расположение холодильного агрегата предусмотрено с учетом установленного конструктивного исполнения холодильного стола и организации доступа для обслуживания оборудования. 26. Электрокипятильник предусмотрен для непрерывного нагрева и подачи горячей воды. Установленные требования к емкости не менее 30 литров, производительности не менее 90 л/ч и подключению к водоснабжению направлены на обеспечение потребностей столовой. 27. Габаритные ограничения электрокипятильника предусмотрены для компактного размещения и удобства обслуживания.

						Установленные значения являются максимально допустимыми размерами оборудования. 28. Механическое управление микроволновой печью предусмотрено для простоты настройки режимов, удобства повседневной эксплуатации и обслуживания. Техническая спецификация определяет требуемый тип управления для поставляемого оборудования. 29. Флуоресцентный дисплей электронных весов предусмотрен для четкого отображения результатов взвешивания и удобства считывания показаний при выполнении операций по порционированию продуктов. 30. Холодильный шкаф полезным объемом не менее 700 литров предусмотрен для хранения пищевых продуктов при установленном температурном режиме от 0 до +6 °C. Дополнительные характеристики обеспечивают предусмотренные условия охлаждения, размещения и эксплуатации. 31. Масса холодильного шкафа не более 112 кг

						предусмотрена с учетом транспортировки, установки и размещения оборудования. Установленное значение является верхним пределом допустимой массы изделия. 32. Профессиональная мясорубка предназначена для измельчения мясного сырья с производительностью не менее 50 кг/ч. Дополнительные характеристики предусмотрены с учетом надежности, безопасности, устойчивости и предполагаемых условий эксплуатации оборудования. 33. Скорость вращения рабочего механизма предусмотрена как характеристика установленной конструкции мясорубки. При этом производительность измельчения зависит не только от скорости, но и от конструкции рабочего узла и используемых режущих элементов. 34. Номинальная мощность мясорубки не менее 850 Вт предусмотрена с учетом необходимости стабильной работы привода при переработке пищевого сырья. Указанный параметр

						является частью установленной технической конфигурации оборудования. 35. Морозильный ларь предусмотрен для длительного хранения замороженных продуктов при температурном режиме от −18 до −22 °C. Требования к полезному объему, конструкции и габаритам направлены на обеспечение необходимой вместимости и условий хранения. 36. Корпус овощерезки в технической спецификации предусмотрен из алюминия. Указанный материал выбран с учетом прочности, относительно небольшой массы и удобства обслуживания. При оценке изделий учитываются также требования к санитарной безопасности поверхностей, контактирующих с продуктами. 37. Скорость вращения рабочего механизма картофелеочистительной машины не менее 1500 об/мин предусмотрена с учетом установленного принципа механической очистки корнеплодов и характеристик оборудования. 38. Мощность

						картофелеочистительной машины не менее 0,75 кВт предусмотрена для обеспечения работы механизма при загрузке камеры не менее 7 кг и достижения установленной производительности не менее 150 кг/ч. 39. Габариты производственных стеллажей определены с учетом организации хранения кухонного инвентаря, посуды и продуктов. Установленные размеры являются минимальными требованиями, обеспечивающими предусмотренную вместимость и площадь размещения. 40. Тележка-шпилька предусмотрена для хранения и транспортировки гастроемкостей GN 1/1. Требования к габаритам, количеству уровней и грузоподъемности направлены на обеспечение безопасного размещения и перемещения продукции. 41. Набор профессиональных кастрюль предусмотрен для выполнения различных технологических операций с использованием емкостей нескольких объемов. Установленная

						комплектация обеспечивает приготовление, нагрев и обработку разных количеств пищевых продуктов. 42. Набор ножей предусмотрен для выполнения различных операций по обработке пищевого сырья. Требования к назначению, материалу, прочности и размерам лезвий направлены на обеспечение удобства эксплуатации и безопасности кухонного инвентаря. 43. Цельнокованые лезвия предусмотрены с учетом требований к прочности, надежности и устойчивости инструментов к механическим нагрузкам. Данная характеристика является частью установленной комплектации профессионального набора. 44. Твердость стали не менее 52 HRC предусмотрена для обеспечения необходимой износостойкости режущей кромки и сохранения рабочих свойств кухонных ножей при регулярной эксплуатации. 45. Длины лезвий кухонных ножей установлены как минимальные требования с учетом

						их функционального назначения. Техническая спецификация не предусматривает обязательного точного совпадения длины каждого лезвия с указанным значением. 46. Планетарный миксер предусмотрен для замешивания теста, взбивания и перемешивания пищевых продуктов. Установленные характеристики объема дежи, количества скоростей, привода и конструкции направлены на обеспечение предусмотренных технологических возможностей. 47. Хлеборезка предназначена для автоматической нарезки хлебобулочных изделий на ломтики одинаковой толщины. Требования к мощности, конструкции и габаритам определены с учетом предполагаемого использования оборудования в школьном пищеблоке. 48. Профессиональный блендер предусмотрен для смешивания, измельчения продуктов и приготовления напитков. Характеристики объема кувшина, мощности, регулировки скорости,

						импульсного режима и измельчения льда направлены на обеспечение необходимой функциональности. 49. Технической спецификацией предусмотрен пластиковый кувшин профессионального блендера. Данный материал определен с учетом массы изделия, удобства использования и особенностей предусмотренной конструкции оборудования. 50. Требования к материалу кувшина блендера определены с учетом безопасной эксплуатации, удобства очистки и работы оборудования. Предлагаемые изделия должны соответствовать опубликованным характеристикам и требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. 51. Терминал безопасности предусмотрен для обучения правилам пожарной и электрической безопасности, оказания первой помощи и действий при чрезвычайных ситуациях. Его включение направлено на повышение безопасности образовательной среды, в

						том числе при эксплуатации профессионального кухонного оборудования. 52. ИИ-ассистент предусмотрен для интерактивного консультирования пользователей по вопросам безопасности на казахском и русском языках. Данная функция позволяет получать тематические ответы на основе предусмотренной базы знаний и расширяет образовательные возможности терминала. 53. Патент на полезную модель подтверждает правовую охрану конкретного технического решения, но не является самостоятельным показателем качества оборудования. Требование соответствующего документа может применяться только при наличии законных оснований и с учетом ограничений законодательства о государственных закупках. 54. Подтверждение законности использования программного обеспечения и образовательного контента необходимо для исключения нарушения прав третьих лиц. При этом

						наличие исключительных авторских прав непосредственно у участника не должно подменять законные способы приобретения и использования лицензированной продукции. 55. Авторизационное письмо предусмотрено для подтверждения официального происхождения товара и законных оснований его поставки. Требование такого документа применяется только в случаях и порядке, предусмотренных действующими Правилами осуществления государственных закупок Республики Казахстан. 56. Программное обеспечение терминала должно обеспечивать предусмотренные образовательные функции и использоваться на законных основаниях. Возможность применения различных программных продуктов определяется соответствием функциональным требованиям и законодательству об интеллектуальной собственности. 57. Техническая спецификация не устанавливает обязательного изготовления

						всех медицинских изделий одним производителем. Комплектование терминала изделиями различных производителей возможно при условии соответствия установленным характеристикам и требованиям к обращению медицинских изделий. 58. Гарантийный срок не менее 24 месяцев предусмотрен для обеспечения надежности поставляемого оборудования и защиты интересов заказчика. Договорные гарантийные обязательства поставщика могут отличаться от стандартного срока гарантии изготовителя, при соблюдении специальных требований к отдельным видам продукции. 59. Срок поставки 60 календарных дней установлен с учетом потребности заказчика в своевременном оснащении школьной столовой. Потенциальный поставщик самостоятельно организует приобретение, изготовление при необходимости, транспортировку и установку оборудования в пределах предусмотренного срока.

						/> 60. Отсутствие авансового платежа предусмотрено условиями закупки и учитывается потенциальными поставщиками при планировании исполнения договорных обязательств. Установленный порядок оплаты не означает обязательного наличия всего оборудования на складе участника до заключения договора. 61. Для эксплуатации профессионального оборудования, рассчитанного на напряжение 380 В, необходима соответствующая электрическая инфраструктура. Представленная ТС содержит требования к электропитанию оборудования, однако отдельно не подтверждает фактическую готовность сети 380 В на объекте. 62. В технической спецификации предусмотрены устройства с напряжением питания 220 В. Их безопасная эксплуатация требует наличия соответствующих электрических точек. Фактическое состояние и расположение розеток должны определяться по инженерным условиям

						объекта. 63. Эксплуатация промышленных моечных ванн, посудомоечной и картофелеочистительной машин требует водоснабжения. В ТС не приведено отдельное подтверждение готовности точек подключения. Данные условия должны учитываться при организации установки оборудования. 64. Для эксплуатации моечного и другого технологического оборудования, предполагающего отвод сточных вод, необходима исправная канализационная система. Представленная техническая спецификация не содержит отдельной информации о фактической готовности указанных точек подключения. 65. Вентиляционные зонты предназначены для удаления пара, горячего воздуха, жировых испарений и запахов. Их эксплуатация должна осуществляться с учетом существующей вентиляционной системы, однако готовность и параметры вентиляционных каналов в представленной ТС отдельно не

						подтверждены. 66. Сопутствующие услуги включают доставку товаров, полную установку мебельного оборудования, монтаж интерактивного и компьютерного оборудования, а также запуск электронных ресурсов. Обязанности по подключению профессиональной техники должны определяться условиями договора и требованиями безопасной эксплуатации. 67. Самостоятельные капитальные работы по строительству или реконструкции электрических сетей не перечислены в составе сопутствующих услуг технической спецификации. Обязательства поставщика не должны расширяться за пределы предусмотренного предмета закупки и условий договора. 68. Строительство новых систем водоснабжения и канализации, а также капитальные сантехнические работы не предусмотрены в технической спецификации как самостоятельные виды работ. Предметом закупки является поставка и

						предусмотренная установка оборудования. 69. Изготовление новых вентиляционных каналов в составе сопутствующих услуг технической спецификацией отдельно не установлено. При размещении вытяжных зонтов необходимо учитывать совместимость оборудования с фактическими условиями вентиляции объекта. 70. Техническая спецификация не устанавливает обязательного использования всех товаров одного производителя. Поставка изделий различных изготовителей возможна при соответствии каждой позиции установленным функциональным, техническим и качественным характеристикам. 71. Габариты и масса оборудования установлены с учетом условий размещения, эксплуатации, обслуживания и логистики. Соответствие предлагаемых изделий определяется опубликованными минимальными и максимальными значениями, а не обязательным совпадением с параметрами конкретной

						модели. 72. Комплектация и технические характеристики определены исходя из необходимости комплексного оснащения школьной столовой и пищеблока. Предложение товаров разных производителей возможно при соблюдении обязательных требований технической спецификации и законодательства Республики Казахстан.

Заявки на участие в данном конкурсе принимаются не позднее пяти рабочих дней с момента размещения данного протокола и текста утвержденной конкурсной документации на веб-портале государственных закупок

Руководитель Демегенов Серик Жумажанович

Расшифровка аббревиатур:
БИН – бизнес-идентификационный номер;
ИИН – индивидуальный идентификационный номер;
ИНН – идентификационный номер налогоплательщика;
УНП – учетный номер плательщика;
Ф.И.О. – фамилия имя отчество (при его наличии).