Конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 18018614-1
Сатып алудың атауы:	тәрбиеленушілерді тамақтандыруға арналған тауарларды сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 87932979-КППТСОПО1
Лоттың атауы :	Тауық сан еті
Лоттың сипаттауы:	мұздатылған
Лоттың қысқаша сипаттауы:	тауық аяқтары
Саны, көлемі:	15
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	636341100, Шығыс Қазақстан облысы, Үлкен Нарын ауданы, Солоновка а. Қазақстан, Шығыс Қазақстан облысы, Үлкен Нарын ауданы, Солоновка ауылдық округі, Солоновка ауылы, көшесі Әл-Фараби, ғимарат 3/1, пошта индексі 070922
Жеткізу мерзімі:	Шарт күшіне енген сәттен бастап тапсырыс берушінің өтініші бойынша

Жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі	Тауық еті(тауықтың аяқтары), балғын ГОСТ 31962-2013 сәйкес Төлем шарттары.Төлем ай сайын жеткізу актілеуіне сәйкес жүзіге асырылады Әлеуетті өнім беруші барлық санитариялық-гигиеналық нормалар мен ережелерді, оның ішінде тасымалдау кезіндегі сақтау температурасын сақтай отырып, қоса беріліп отырған сипаттамаға сәйкес тамақ өнімдерін Тапсырыс берушіге жеткізу үшін қажетті қызметтердің бүкіл кешенін ұсынуға тиіс. Өнім берушіге қойылатын талаптар: - азық-түлік өнімдерін, оның ішінде "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес, тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау үшін 1 дана мөлшерінде автокөліктің болуы. 1) Тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы мен қауіпсіздігінің куәлігі. 2) сақтаудың температуралық режимі және сақтау мерзімінің аяқталуы бар өнімге арналған жүкқұжатты қамтуға тиіс. Тапсырыс берушінің тауарларды қабылдайтын жауапты тұлғасы азық-түлікті бақылап өлшеуді жүргізеді, нақты сәйкестігін, температурасын, сыртқы түрін, иісін анықтайды. Қызметкерлерге қойылатын талаптар: -әлеуетті өнім берушінің қызметкерлері және тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар міндетті медициналық тексерулерді жүргізу қағидаларына сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық тексеруден өтуге тиіс. -әлеуетті өнім берушінің әрбір жұмыскері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатын адамдардың ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № ҚР ДСМ - 196/2020 бұйрығымен бекітілген нысанға сәйкес медициналық тексеріп-қараумен, гигиеналық оқытумен және жұмысқа жіберумен жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. - жүргізуші-экспедиторлар арнайы киіммен (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім, маска) қамтамасыз етілуге және жұмыста пайдалануға тиіс. -айналасындағыларға және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық аурулармен ауыратын адамдарды немесе инфекциялық аурулар қоздырғыштарын тасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқа жібермеуге міндетті. Өнімді жеткізу процесінде жұмыс істейтін кез келген адам ауру немесе симптомдар туралы тікелей басшысына дереу хабарлауға тиіс. Науқастармен немесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдар медициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі. -жұмыс ауысымы басталар алдында жауапты тұлға қызметкерлер денесінің ашық жерлерін іріңді аурулардың, микротравмалардың болуына қарап тексереді. Іріңді тері аурулары бар, кесілген жерлері іріңдеген, күйген, сырылған, сондай-ақ аурулары бар және инфекциялық ауруға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Қызметкерлерді тексеру нәтижелері журналға нысан бойынша енгізіледі. Тасымалдау шарттарына қойылатын талаптар: - өнім Тапсырыс берушінің мекен-жайына зауыттық ыдыста жеткізіледі. Азық-түлік өнімдерін жеткізу мерзімі 2026 жылдың 31 желтоқсан дейін, күн сайын Тапсырыс берушінің өтініші бойынша (телефон арқылы немесе жазбаша). Тапсырыс бір күн бұрын сағат 16.00-18.00 беріледі, жеткізу келесі күні 09.00-де. Талаптарға сәйкес келмейтін тамақ өнімдері 2 сағат ішінде ауыстырылуға тиіс. Өнім беруші азық-түлік жеткізетін автокөліктің жай-күйіне және экспедитор-жүргізушінің жұмысына жауапты болады. Өнімді жеткізу өнім берушінің күшімен жүзеге асырылады. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдау шарттары өнімнің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы арналған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзеге асырылады. Көлікті басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған ұйымдар жүк үй-жайлары бар көлік құралдарын және гигиеналық, су өткізбейтін жабыны бар, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, оңай жуылатын және дезинфекцияланатын көлік жабдығын (контейнерлерді) пайдаланады. Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен дайын тағамдарды тасымалдау үшін арнайы арналған көлік құралдарын (суықсыз изотермиялық шанақтар, салқындатылатын шанақтар, тамақ өнімдері үшін пайдаланылатын рефрижератор) пайдаланылуы тиіс. Автокөлік күніне 2 рет (тамақ өнімдерін тиегенге дейін және түсіргеннен кейін) дезинфекциялық өңдеуден өтуі тиіс. жылдың жылы мезгілінде тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау плюс 6оС жоғары емес температурада жүргізілуі тиіс: 1) салқындатылған шанақтары бар арнайы көлікте алты сағаттан асырмай; 2) суықсыз изотермиялық шанақтарда бір сағаттан артық емес. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық режим жағдайларында жүзеге асырылуы тиіс. Суық болмаған кезде тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға және өткізуге жол берілмейді. Азық-түлік емес тауарлармен бірге бір көлік құралында дайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен бір мезгілде тасымалдауға, сондай-ақ тамақ өнімдерінің сапасы бойынша бүлінген немесе күмәнді тамақ өнімдерін қатерсіз тағам өнімдерімен бірге тасымалдауға жол берілмейді. Әртүрлі тамақ өнімдерін бір мезгілде бір көлік құралында және/немесе жабдықта (контейнерде) тасымалдауға иіс шығармайтын және сіңірмейтін тамақ өнімдеріне қатысты ғана жол беріледі. Тамақ өнімдерін тасымалдау мен сақтауды өнімнің қауіпсіздігі мен сапасы көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететін температуралық-ылғалдылық және жарық режімдері кезінде жүзеге асырады. Өнім беруші азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауар көршілестігінің сақталуын қамтамасыз етеді

Тауарларға арналған техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалардың сипаты функционалдық шектерін, техникалық сипаттамалардың параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсаттары үшін тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуі тиіс.

Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде отандық тауар өндірушілерден азық-түлік өнімдерінің кемінде 60% (алпыс пайыз) сатып алады.

Бұл ретте, отандық өндірістің азық-түлік өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі не Уәкілетті ұйым куәландырған белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгідегі түпнұсқасы немесе көшірмесі не Уәкілетті ұйым куәландырған, ұсынылған көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген «СТ-KZ» тауардың шығу тегі туралы сертификаттың көшірмесі ұсынылады.

Күні 26.11.2026

Приложение 3
к конкурсной документации

Техническое задание закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 18018614-1
Наименование закупки:	приобретение товаров для питания воспитаников
Номер лота:	№ 87932979-КППТСОПО1
Наименование лота:	Окорочок куриный
Описание лота:	замороженный
Дополнительное описание лота:	окорочка
Количество:	15
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	636341100, Восточно-Казахстанская область, район Үлкен Нарын, с.Солоновка Казахстан, Восточно-Казахстанская область, район Үлкен Нарын, Солоновский сельский округ, село Солоновка, улица Әл-Фараби, здание 3/1, почтовый индекс 070922
Срок поставки:	с момента вступления договора. по заявке заказчика

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение	Мясо куринное(окорочка).Согласно ГОСТ 31962-2013 должны быть чистыми, без перья и посторонних запахов. Условия оплаты: оплата будет производиться ежемесячно согласно Актам поставки; Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки продуктов питания до Заказчика, в соответствии с прилагаемой характеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, в том числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов". 1) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. 2) накладную на продукцию с температурным режимом хранения и окончания срока хранения. ответственное лицо Заказчика, принимающее товары проводит контрольное взвешивание продуктов питания, определяет фактическое соответствие, температуру, внешний вид, запах. Требования к персоналу: работники потенциального поставщика и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров. каждый работник потенциального поставщика и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министра здравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. водители-экспедиторы должны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат, перчатки, головной убор, маска). не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительно должно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты осмотров работников вносятся в Журнал по форме. Требования к условиям транспортировки: поставка продукции производится в адрес заказчика в заводской таре. Срок поставки пищевой продукции до 31 декабря 2026 года, ежедневно по заявке заказчика (по телефону или письменно). Заказ выдается за день в 16.00-18.00 ч. Доставка в 09.00 следующего дня. реализуемых до Несоответствующая требованиям пищевая продукция подлежит замене в течение 2 часов.. поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора; доставка продукции осуществляется силами Поставщика. условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается. для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов). автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза в день (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). в теплое время года транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться при температуре не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода. хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляется в условиях температурных режимов, обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается. не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов, испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции. при перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства.

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

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

Для поддержки отечественных производителей товаров в рамках организации питания поставщик приобретает не менее 60% (шестидесяти процентов) продуктов питания отечественного производства.

При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения продуктов питания отечественного производства, предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара «СТ-KZ» выданного в установленном порядке (если объем поставляемых товаров составляет две и более единиц, то предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара «СТ-KZ», выданного в установленном порядке на поставляемый объем (за исключением сертификата выданного на образец) или на продукцию серийного производства).

Дата 26.11.2026