Конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17977004-1
Сатып алудың атауы:	Азық-түлік өнімдерін сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88725411-КППТСОПО1
Лоттың атауы :	Сүбе
Лоттың сипаттауы:	сиыр етінен, мұздатылған
Лоттың қысқаша сипаттауы:	ет (сиыр еті, артқы бөлігі)
Саны, көлемі:	80
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	352210000, Қарағанды облысы, Саран қ. ҚАЗАҚСТАН, Қарағанды облысы, Саран қ., Абая 19
Жеткізу мерзімі:	2026 жылғы қараша–желтоқсан

Жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі	"Сиыр етінің артқы жағы, жоғары санатты функционалдық сипаттамасы. Жоғары санаттағы сиыр етінің бетінде зақым, көгеру және сыну болмайды: бетінің 15% - дан аспайтын аумақта тері астындағы майдың тазалануы мен бұзылуына жол беріледі. Мемлекеттік стандартта белгіленген талаптардан төмен майлылығы бойынша көрсеткіштері бар ет жеткізуге жатпайды және арық болып табылады. Жеткізуге рұқсат етілмейді: а) арық ет; б) бұқа еті; в) тушь, жартылай ұшаның немесе төрттен бір бөлігінің бетінің 15% - % асатын, сондай-ақ омыртқа бойынша дұрыс бөлінбеген тері астындағы май тазартылған және үзілген ет. г) ет жаңа, бірақ мойын аймағында түсі өзгерген (қараңғыланған). Тапсырыс беруші сапаны көзбен шолып бағалауға және жеткізілетін тауардың техникалық ерекшелігінің бүліну немесе сәйкес келмеу фактісін анықтауға, қажет болған жағдайда зертханалық зерттеулер үшін үлгілердің сынамаларын алуға құқылы. Жеткізілетін тауардың бүліну немесе техникалық ерекшелігіне сәйкес келмеу фактісі анықталған жағдайда, өнім беруші 2 сағат ішінде тиісті сападағы тауарға ауыстыруға міндеттенеді. "Жоғары санатты сиыр еті" техникалық сипаттамасы. Ет белгіленген тәртіппен бекітілген Ет өнеркәсібі кәсіпорындары үшін санитарлық ережелерді сақтай отырып, технологиялық нұсқаулықтардың талаптары бойынша әзірленді. Тапсырыс берушіге тауар партиясына әрбір жеткізілім кезінде: "буып-түюге, таңбалауға, таңбалауға және дұрыс таңбалауға қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптарына сәйкес мал шаруашылығы өнімдеріне ветеринариялық инспектор беретін ветеринариялық анықтама (№2 нысан), сондай-ақ малды союдан кейінгі сараптама актісі әзірленген күні, тұтынудың соңғы мерзімі туралы таңбалау жазылып беріледі оларды қолдану". Сиыр мяса сақтау белгіленген тәртіппен бекітілген етті сақтау жөніндегі ережеге сәйкес жүзеге асырылады. Тоңазытқыш камералардың ішкі қабырғалары мен төбелері оларға ет пен ет өнімдерін салмас бұрын санитарлық өңдеуден өтеді. Сақтау тот баспайтын болаттан жасалған ілгектерде ілулі күйде жүргізіледі, ет бір-бірімен, бөлменің қабырғалары мен еденімен жанаспайды, ал еденнен кемінде 15 см қашықтық. "жоғары санатты сиыр еті"сапалық және пайдалану сипаттамалары. Жоғары санатты сиыр еті жоғарыда көрсетілген нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес, технологиялық нұсқаулықтар бойынша, белгіленген тәртіппен бекітілген Ет және тамақ өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындары үшін барлық ережелерді сақтай отырып әзірленді. Көктем-жаз кезеңінде ет бұлшық ет қалыңдығындағы температураға дейін минус 2 0С-тан минус 3 0С-қа дейін, күзгі-қысқы кезеңде бұлшықет қалыңдығындағы температураға дейін 0 0С-тан плюс 4 0С-қа дейін салқындатылуы керек. Жоғары санатты сиыр еті азық-түлік қауіпсіздігі мен азық-түлік инспекциясына қатысты қолданыстағы нормаларға сәйкес тұрақты жұмыс істейтін кәсіпорындарда сою жүргізілген жануарлардан алынады. Бір партияға құжат беру қағидаларына сәйкес белгіленген тәртіппен аккредиттелген (аттестатталған) зертханаларда сынақтан өткен сиыр етінің микробиологиялық көрсеткіштерін ұстау. Әрбір жеткізу кезінде сараптама нәтижесі болуы керек. Жоғары санатты сиыр еті: ҚР СТ 1759-2008, Кеден одағының техникалық регламенті КО ТР 034/2013, мемлекетаралық СТАНДАРТ, МЕМСТ 32606-2013 сәйкес келуі тиіс

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 17.11.2026

Приложение 3
к конкурсной документации

Техническое задание закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17977004-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания
Номер лота:	№ 88725411-КППТСОПО1
Наименование лота:	Филе
Описание лота:	говяжье, мороженое
Дополнительное описание лота:	мясо (задняя часть говядины)
Количество:	80
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	352210000, Карагандинская область, г.Сарань КАЗАХСТАН, Карагандинская область, г.Сарань, Абая 19
Срок поставки:	ноябрь- декабрь 2026 год

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение	Функциональная характеристика «Мясо говядины задняя часть, высшей категории». Мясо говядины высшей категории не будет иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей: допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности. Мясо, имеющее показатели по упитанности ниже требований, установленных государственным стандартом, поставке не подлежат, и является тощим. Не будет допущено к поставке: а) мясо тощее; б) мясо быков; в) мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности туши, полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику. г) мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи (потемневшее). Заказчик имеет право визуально оценить качество и установить факт испорченности или несоответствия технической спецификации поставляемого товара, при необходимости брать пробы образцов для лабораторных исследований. В случае установления факта испорченности или несоответствия технической спецификации поставляемого товара, поставщик обязуется заменить на товар соответствующего качества в течение 2-х часов. Техническая характеристика «Мясо говядины высшей категории». Мясо выработано по требованиям технологических инструкций, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке. При каждой поставке на партию товара Заказчику предоставляются: ветеринарная справка (форма № 2), выдаваемая ветеринарным инспектором на продукты животного производства, а также акт экспертизы после убоя скота с нанесением маркировки о дате выработки, дате конечного срока употребления, в соответствии с требованиями Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Хранение мяса говядины осуществляется в соответствии с правилами по хранению мяса, утвержденными в установленном порядке. Внутренние стены и потолки холодильных камер перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке. Хранение производится, в подвешанном состоянии на крючьях, изготовленных из нержавеющей стали, мясо не соприкасаются между собой, стенами и полом помещения, при этом расстояние от пола не менее 15 см. Качественные и эксплуатационные характеристика «Мясо говядины высшей категории». Мясо говядины высшей категории, выработано в соответствии с требованиями вышеуказанных нормативно правовых актов, по технологическим инструкциям, с соблюдением всех правил для предприятий мясной и пищеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке. В весенне-летний период мясо должно быть подмороженным до температуры в толще мышц от минус 2 0С до минус 3 0С, в осенне-зимний период охлажденным до температуры в толще мышц от 0 0С до плюс 4 0С. Мясо должно быть охлажденным, без постороннего запаха. Мясо говядины высшей категории получена от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов. Содержание микробиологических показателей на мясо говядины прошедшие испытания в лабораториях, аккредитованных (аттестованных) в установленном порядке, согласно правилам выдачи документа на одну партию. При каждой доставки должен быть результат экспертизы. Мясо говядины высшей категории должно соответствовать: СТ РК 1759-2008, ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 034/2013, МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ, ГОСТ 32606-2013

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 17.11.2026