Конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

# Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

| | |
|---|---|
| **Сатып алудың нөмірі:** | № 17910792-1 |
| **Сатып алудың атауы:** | Азық түлік сатып алу басқалар жармалар |
| **Лоттың нөмірі:** | № 43814634-ОЛ-КППТСОПО1 |
| **Лоттың атауы :** | азық-түлік |
| **Лоттың сипаттауы:** | азық-түлік |
| **Лоттың нөмірі :** | 87855921 |
| **Лоттың атауы :** | Бұршақ |
| **Лоттың сипаттауы:** | жасыл, сұрып 1 |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Бұршақ жасыл |
| **Саны, көлемі:** | 8 |
| **Өлшем бірлігі:** | Шартты қалбыр |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87856130 |
| **Лоттың атауы :** | Ақтаған тары |
| **Лоттың сипаттауы:** | №3 сұрып |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Ақтаған тары |
| **Саны, көлемі:** | 15 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 88514034 |
| **Лоттың атауы :** | Үнтақ жармасы |
| **Лоттың сипаттауы:** | маркасы Т |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | манная жармасы |
| **Саны, көлемі:** | 20 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 88513989 |
| **Лоттың атауы :** | Арпа жармасы |
| **Лоттың сипаттауы:** | сұрып № 1 |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Арпа жармасы |
| **Саны, көлемі:** | 5 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87786454 |
| **Лоттың атауы :** | Күріш |
| **Лоттың сипаттауы:** | тазартылған, орташа түйіршікті, тегістелген |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Күріш |
| **Саны, көлемі:** | 30 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87786458 |
| **Лоттың атауы :** | Қарақұмық жармасы |
| **Лоттың сипаттауы:** | №1 сұрып |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Қарақұмық жармасы |
| **Саны, көлемі:** | 10 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87855830 |
| **Лоттың атауы :** | Жасымық |
| **Лоттың сипаттауы:** | ұсақ жемісті |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Жасымық |
| **Саны, көлемі:** | 15 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87856102 |
| **Лоттың атауы :** | Маш |
| **Лоттың сипаттауы:** | азық-түліктік |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Маш |
| **Саны, көлемі:** | 2 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87856069 |

| | |
|---|---|
| **Лоттың атауы :** | Сұлы жармасы |
| **Лоттың сипаттауы:** | №1 сұрып |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Сұлы жармасы |
| **Саны, көлемі:** | 10 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |
| **Лоттың нөмірі :** | 87856122 |
| **Лоттың атауы :** | Ноқат |
| **Лоттың сипаттауы:** | азық-түліктік |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | Ноқат |
| **Саны, көлемі:** | 10 |
| **Өлшем бірлігі:** | Килограмм |
| **Жеткізу орны:** | 612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байылдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Жеткізу мерзімі:** | 2026 жыл бойы |

| | |
|---|---|
| **Жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі** | Ұсақталған емес, құрғақ, сертификатталған. Тұтас,бөлінбеген дәнінен тұрады. Бірінші класс сапасы,сертификаты болу керек.Өнім техникалық сипаттамаларға сәйкес болуы керекҚазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарты ҚР СТ,Мемлекетаралық стандарт ГОСТ және Қазақстан Республикасындағы қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптары мен"Азық-түлік қауіпсіздігіне" сәйкес. Қаптамада өндірілген күні, өнімнің жарамдылық мерзімі жәнесақтау шарттары көрсетілу керек. 1.Барлық тамақ өнімдері міндетті түрдеағымдағы талаптарға сай болуыҚазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және жүйесі туралы» Кодексінде белгіленгенденсаулық сақтау», «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының Заңыөнімдер», «Жүргізу қағидаларын бекіту туралыдезинфекция, дезинсекция және дератизация», СанПиннің қолданыстағы санитарлық ережелері мен ережелері«Ветеринария туралы» Заң. 2. Барлық жеткізілетін азық-түлікөнім құжаттармен бірге болуы керек,заңдарға сәйкес олардың қауіпсіздігін куәландырылған болу керек.3. Тасымалданатын тамақ өнімдері (шикізат және жартылай фабрикаттар)сапа сертификаттары болуы керек. -тез бұзылатын өнімдер үшін өндірілген күні, сағаты, соңғы сақтау мерзімі болу керек. Құжаттары жоқ өнімдер, жарамдылық мерзімі, өткенсақтау мерзімі өткен және бұзылу белгілері бар өнімдер рұқсат етілмейді . Барлығын Жеткізуші қамтамасыз етедітамақ өнімдерін Тапсырыс берушінің уәкілетті қызметкері қабылдайды. Уәкілетті қызметкерТауарды өлшейді, қаптаманы ашады (сөмкелер, қаптамалар,Және. т.б.) әрбір өнімнің (партияның) сапасын анықтайды жәнежеткізілетін өнімнің балғындығын тексереді. 4. Сондай-ақ жоғарыда аталған талаптарға сай келмейтін тауар қабылданбайды 5. Бекітілген жеткізу кестесіне сәйкес Тапсырыс берушінің мекен-жайына жеткізу, түсіру, жеткізушінің қаражаты есебінен. Әлеуетті өнім беруші барлық санитариялық-гигиеналық нормалар мен ережелерді,оның ішінде тасымалдау кезіндегі сақтау температурасын сақтай отырып, қосаберіліп отырған сипаттамаға сәйкес тамақ өнімдерін Тапсырыс берушіге жеткізуүшін қажетті қызметтердің бүкіл кешенін ұсынуға тиіс. Өнім берушіге қойылатынталаптар: - азық-түлік өнімдерін, оның ішінде "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатынсанитариялықэпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларыныңталаптарына сәйкес, тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау үшін 1 дана мөлшеріндеавтокөліктің болуы. 1) Тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы менқауіпсіздігінің куәлігі. 2) сақтаудың температуралық режимі және сақтау мерзімініңаяқталуы бар өнімге арналған жүкқұжатты қамтуға тиіс. Тапсырыс берушініңтауарларды қабылдайтын жауапты тұлғасы азық-түлікті бақылап өлшеуді жүргізеді,нақты сәйкестігін, температурасын, сыртқы түрін, иісін анықтайды. Қызметкерлергеқойылатын талаптар: -әлеуетті өнім берушінің қызметкерлері және тасымалдаумен,тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар міндетті медициналық тексерулердіжүргізу қағидаларына сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті алдын ала жәнемерзімдік медициналық тексеруден өтуге тиіс. -әлеуетті өнім берушінің әрбіржұмыскері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатынадамдардың 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 болуытиіс. - жүргізуші-экспедиторлар арнайы киіммен (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім,маска) қамтамасыз етілуге және жұмыста пайдалануға тиіс. –айналасындағыларғажәне тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық ауруларменауыратын адамдарды немесе инфекциялық аурулар қоздырғыштарынтасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқажібермеуге міндетті. Өнімді жеткізу процесінде жұмыс істейтін кез келген адам аурунемесе симптомдар туралы тікелей басшысына дереу хабарлауға тиіс. Науқастарменнемесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдармедициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі. -жұмыс ауысымыбасталар алдында жауапты тұлға қызметкерлер денесінің ашық жерлерін іріңдіаурулардың, микротравмалардың болуына қарап тексереді. Іріңді тері аурулары бар,кесілген жерлері іріңдеген, күйген, сырылған, сондай-ақ аурулары бар жәнеинфекциялық ауруға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Қызметкерлерді тексерунәтижелері журналға нысан бойынша енгізіледі. Тасымалдау шарттарына қойылатынталаптар: - өнім Тапсырыс берушінің мекен-жайына зауыттық ыдыста жеткізіледі.Азық-түлік өнімдерін жеткізу мерзімі күн сайын Тапсырыс берушінің өтініші бойынша(телефон арқылы немесе жазбаша). Тапсырыс бір күн бұрын сағат 16.00-18.00беріледі, жеткізу келесі күні 09.00-де. Талаптарға сәйкес келмейтін тамақ өнімдері 2сағат ішінде ауыстырылуға тиіс. Өнім беруші азық-түлік жеткізетін автокөліктің жай-күйіне және экспедитор-жүргізушінің жұмысына жауапты болады. Өнімді жеткізуөнім берушінің күшімен жүзеге асырылады. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінтасымалдау шарттары өнімнің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.Тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы арналған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзегеасырылады. Көлікті басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді. Тамақ өнімдерінтасымалдауға арналған ұйымдар жүк үй-жайлары бар көлік құралдарын жәнегигиеналық, су өткізбейтін жабыны бар, жуу және дезинфекциялау құралдарыныңәсеріне төзімді, оңай жуылатын және дезинфекцияланатын көлік жабдығын(контейнерлерді) пайдаланады. Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен дайын тағамдардытасымалдау үшін арнайы арналған көлік құралдарын (суықсыз изотермиялықшанақтар, салқындатылатын шанақтар, тамақ өнімдері үшін пайдаланылатынрефрижератор) пайдаланылуы тиіс. Автокөлік күніне 2 рет (тамақ өнімдерін тиегенгедейін және түсіргеннен кейін) дезинфекциялық өңдеуден өтуі тиіс. жылдың жылымезгілінде тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау плюс 6оС жоғары еместемпературада жүргізілуі тиіс: 1) салқындатылған шанақтары бар арнайы көліктеалты сағаттан асырмай; 2) суықсыз изотермиялық шанақтарда бір сағаттан артықемес. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу олардыңқауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық режим жағдайларында жүзегеасырылуы тиіс. Суық болмаған кезде тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға жәнеөткізуге жол берілмейді. Азық-түлік емес тауарлармен бірге бір көлік құралындадайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен бірмезгілде тасымалдауға, сондай-ақ тамақ өнімдерінің сапасы бойынша бүлінгеннемесе күмәнді тамақ өнімдерін қатерсіз тағам өнімдерімен бірге тасымалдауға жолберілмейді. Әртүрлі тамақ өнімдерін бір мезгілде бір көлік құралында және/немесежабдықта (контейнерде) тасымалдауға иіс шығармайтын және сіңірмейтін тамақөнімдеріне қатысты ғана жол беріледі. Тамақ өнімдерін тасымалдау мен сақтаудыөнімнің қауіпсіздігі мен сапасы көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететінтемпературалық-ылғалдылық және жарық режімдері кезінде жүзеге асырады. Өнімберуші азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауар көршілестігініңсақталуын қамтамасыз етеді Тазартылған күріш, жоғары сапалы. "ҚР СТ 1020-2000 күрішжармасы. Ұнтақталған күріш. Қосымша Сорт. I немесе IIтипті күріштің қабыршақты дәндерін ұнтақтау арқылыалынған және беті өрескел ядролардан тұратын, гүлқабықшалары, жеміс-жидек және тұқым қабықтары,алейрленген қабат пен эмбрионның көп бөлігі толығыменалынып тасталған өнім. Түсі ақ. Иісі-күріш жармасына тән,иісі жоқ, көгермеген. Дәмі-күріш жармасынатән, дәмі жоқ, қышқыл емес, ащы емес. Ылғалдылық%артық емес – 15,5. Қатерсіз ядро,%, кем дегенде-99,7.күріштің бор дәндері,%, артық емес – 1,0. Қызыл жолақтарыбар ядролар,%, артық емес-рұқсат етілмейді.Глютиноздыядролар,%, артық емес – 1,0. Тазартылмаған күрішдәндері,%, артық емес-рұқсат етілмейді. Арамшөптерқоспасы,%, артық емес-рұқсат етілмейді. Нан қорыныңзиянкестерімен ластануға жол берілмейді. Нан қорының өлізиянкестерімен ластануы: өлі қоңыздар-рұқсат етілмейді.Өнім герметикалық тұтынушылық қаптамаға оралған.Тұтыну буып-түю бірлігіне салынатын ақпарат мыналардыкөрсете отырып, ҚР СТ 1010 сәйкес мемлекеттік және орыстілдерінде таңбалануы тиіс: - өнімнің атауы; -дайындаушының атауы және орналасқан жері,импорттаушы ұйымның атауы және орналасқан жері; -дайындаушының тауар белгісі (бар болса); - нетто массасы; -шыққан елі және өндіріс ауданының немесе оның ұлттық,өңірлік немесе жергілікті атауының қажеттілігі; -жарамдылық мерзімі; - сақтау шарттары; - осы стандарттыңбелгіленуі; - сәйкестікті растау туралы ақпарат. Өнім техникалық сипаттамаларға сәйкес болуы керекҚазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарты ҚР СТ,Мемлекетаралық стандарт ГОСТ және Қазақстан Республикасындағы қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің талаптары мен"Азық-түлік қауіпсіздігіне" сәйкес. Қаптамада өндірілген күні, өнімнің жарамдылық мерзімі жәнесақтау шарттары көрсетілу керек. 1.Барлық тамақ өнімдері міндетті түрдеағымдағы талаптарға сай болуыҚазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және жүйесі туралы» Кодексінде белгіленгенденсаулық сақтау», «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының Заңыөнімдер», «Жүргізу қағидаларын бекіту туралыдезинфекция, дезинсекция және дератизация», СанПиннің қолданыстағы санитарлық ережелері мен ережелері«Ветеринария туралы» Заң. 2. Барлық жеткізілетін азық-түлікөнім құжаттармен бірге болуы керек,заңдарға сәйкес олардың қауіпсіздігін куәландырылған болу керек.3. Тасымалданатын тамақ өнімдері (шикізат және жартылай фабрикаттар)сапа сертификаттары болуы керек. -тез бұзылатын өнімдер үшін өндірілген күні, сағаты, соңғы сақтау мерзімі болу керек. Құжаттары жоқ өнімдер, жарамдылық мерзімі, өткенсақтау мерзімі өткен және бұзылу белгілері бар өнімдер рұқсат етілмейді . Барлығын Жеткізуші қамтамасыз етедітамақ өнімдерін Тапсырыс берушінің уәкілетті қызметкері қабылдайды. Уәкілетті қызметкерТауарды өлшейді, қаптаманы ашады (сөмкелер, қаптамалар,Және. т.б.) әрбір өнімнің (партияның) сапасын анықтайды жәнежеткізілетін өнімнің балғындығын тексереді. 4. Сондай-ақ жоғарыда аталған талаптарға сай келмейтін тауар қабылданбайды 5. Бекітілген жеткізу кестесіне сәйкес Тапсырыс берушінің мекен-жайына жеткізу, түсіру, жеткізушінің қаражаты есебінен. Әлеуетті өнім беруші барлық санитариялық-гигиеналық нормалар мен ережелерді,оның ішінде тасымалдау кезіндегі сақтау температурасын сақтай отырып, қосаберіліп отырған сипаттамаға сәйкес тамақ өнімдерін Тапсырыс берушіге жеткізуүшін қажетті қызметтердің бүкіл кешенін ұсынуға тиіс. Өнім берушіге қойылатынталаптар: - азық-түлік өнімдерін, оның ішінде "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатынсанитариялықэпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларыныңталаптарына сәйкес, тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау үшін 1 дана мөлшеріндеавтокөліктің болуы. 1) Тамақ өнімдерінің, материалдар мен бұйымдардың сапасы менқауіпсіздігінің куәлігі. 2) сақтаудың температуралық режимі және сақтау мерзімініңаяқталуы бар өнімге арналған жүкқұжатты қамтуға тиіс. Тапсырыс берушініңтауарларды қабылдайтын жауапты тұлғасы азық-түлікті бақылап өлшеуді жүргізеді,нақты сәйкестігін, температурасын, сыртқы түрін, иісін анықтайды. Қызметкерлергеқойылатын талаптар: -әлеуетті өнім берушінің қызметкерлері және тасымалдаумен,тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар міндетті медициналық тексерулердіжүргізу қағидаларына сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті алдын ала жәнемерзімдік медициналық тексеруден өтуге тиіс. -әлеуетті өнім берушінің әрбіржұмыскері және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатынадамдардың 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 болуытиіс. - жүргізуші-экспедиторлар арнайы киіммен (алжапқыш, халат, қолғап, бас киім,маска) қамтамасыз етілуге және жұмыста пайдалануға тиіс. –айналасындағыларғажәне тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық ауруларменауыратын адамдарды немесе инфекциялық аурулар қоздырғыштарынтасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқажібермеуге міндетті. Өнімді жеткізу процесінде жұмыс істейтін кез келген адам аурунемесе симптомдар туралы тікелей басшысына дереу хабарлауға тиіс. Науқастарменнемесе осындай аурулардың тасымалдаушыларымен байланыста болған адамдармедициналық тексеру жүргізілгеннен кейін жұмысқа жіберіледі. -жұмыс ауысымыбасталар алдында жауапты тұлға қызметкерлер денесінің ашық жерлерін іріңдіаурулардың, микротравмалардың болуына қарап тексереді. Іріңді тері аурулары бар,кесілген жерлері іріңдеген, күйген, сырылған, сондай-ақ аурулары бар жәнеинфекциялық ауруға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Қызметкерлерді тексерунәтижелері журналға нысан бойынша енгізіледі. Тасымалдау шарттарына қойылатынталаптар: - өнім Тапсырыс берушінің мекен-жайына зауыттық ыдыста жеткізіледі.Азық-түлік өнімдерін жеткізу мерзімі күн сайын Тапсырыс берушінің өтініші бойынша(телефон арқылы немесе жазбаша). Тапсырыс бір күн бұрын сағат 16.00-18.00беріледі, жеткізу келесі күні 09.00-де. Талаптарға сәйкес келмейтін тамақ өнімдері 2сағат ішінде ауыстырылуға тиіс. Өнім беруші азық түлік жеткізетін автокөліктің жай-күйіне және экспедитор-жүргізушінің жұмысына жауапты болады. Өнімді жеткізуөнім берушінің күшімен жүзеге асырылады. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінтасымалдау шарттары өнімнің сақталуын, сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.Тамақ өнімдерін тасымалдау тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз ететін арнайы арналған және/немесе арнайы жабдықталған көлік құралдарымен жүзегеасырылады. Көлікті басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді. Тамақ өнімдерінтасымалдауға арналған ұйымдар жүк үй-жайлары бар көлік құралдарын жәнегигиеналық, су өткізбейтін жабыны бар, жуу және дезинфекциялау құралдарыныңәсеріне төзімді, оңай жуылатын және дезинфекцияланатын көлік жабдығын(контейнерлерді) пайдаланады. Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен дайын тағамдардытасымалдау үшін арнайы арналған көлік құралдарын (суықсыз изотермиялықшанақтар, салқындатылатын шанақтар, тамақ өнімдері үшін пайдаланылатынрефрижератор) пайдаланылуы тиіс. Автокөлік күніне 2 рет (тамақ өнімдерін тиегенгедейін және түсіргеннен кейін) дезинфекциялық өңдеуден өтуі тиіс. жылдың жылымезгілінде тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау плюс 6оС жоғары еместемпературада жүргізілуі тиіс: 1) салқындатылған шанақтары бар арнайы көліктеалты сағаттан асырмай; 2) суықсыз изотермиялық шанақтарда бір сағаттан артықемес. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау, тасымалдау және өткізу олардыңқауіпсіздігін қамтамасыз ететін температуралық режим жағдайларында жүзегеасырылуы тиіс. Суық болмаған кезде тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтауға жәнеөткізуге жол берілмейді. Азық-түлік емес тауарлармен бірге бір көлік құралындадайын тамақ өнімдерін азық-түлік шикізатымен және шикі тамақ өнімдерімен бірмезгілде тасымалдауға, сондай-ақ тамақ өнімдерінің сапасы бойынша бүлінгеннемесе күмәнді тамақ өнімдерін қатерсіз тағам өнімдерімен бірге тасымалдауға жолберілмейді. Әртүрлі тамақ өнімдерін бір мезгілде бір көлік құралында және/немесежабдықта (контейнерде) тасымалдауға иіс шығармайтын және сіңірмейтін тамақөнімдеріне қатысты ғана жол беріледі. Тамақ өнімдерін тасымалдау мен сақтаудыөнімнің қауіпсіздігі мен сапасы көрсеткіштерінің сақталуын қамтамасыз ететінтемпературалық-ылғалдылық және жарық режімдері кезінде жүзеге асырады. Өнімберуші азық-түлік өнімдерін тасымалдау және сақтау кезінде тауар көршілестігініңсақталуын 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 04.11.2026

Приложение 3
к конкурсной документации

# Техническое задание закупаемых товаров к конкурсной документации

| | |
|---|---|
| **Номер закупки:** | № 17910792-1 |
| **Наименование закупки:** | Приобретение продуктов питания крупы |
| **Номер лота:** | № 43814634-ОЛ-КППТСОПО1 |
| **Наименование лота:** | продукты питания |
| **Описание лота:** | продукты питания |
| **Номер пункта плана:** | № 87855921 |
| **Наименование пункта плана:** | Горох |
| **Описание пункта плана:** | зеленый, сорт 1 |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Горох зеленый |
| **Количество:** | 8 |
| **Единица измерения:** | Банка условная |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87856130 |
| **Наименование пункта плана:** | Крупа пшено |
| **Описание пункта плана:** | сорт №3 |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Крупа пшено |
| **Количество:** | 15 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 88514034 |
| **Наименование пункта плана:** | Крупа манная |
| **Описание пункта плана:** | марка Т |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Крупа манная |
| **Количество:** | 20 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 88513989 |
| **Наименование пункта плана:** | Крупа перловая |
| **Описание пункта плана:** | сорт № 1 |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Крупа перловая |
| **Количество:** | 5 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87786454 |
| **Наименование пункта плана:** | Рис |
| **Описание пункта плана:** | очищенный, среднезерный, шлифованный |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Рис |
| **Количество:** | 30 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87786458 |
| **Наименование пункта плана:** | Крупа гречневая |
| **Описание пункта плана:** | сорт №1 |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Крупа гречневая |
| **Количество:** | 10 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87855830 |
| **Наименование пункта плана:** | Чечевица |
| **Описание пункта плана:** | мелкосемянная |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Чечевица |
| **Количество:** | 15 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87856102 |
| **Наименование пункта плана:** | Маш |
| **Описание пункта плана:** | продовольственный |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Маш |
| **Количество:** | 2 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87856069 |
| **Наименование пункта плана:** | Крупа овсяная |
| **Описание пункта плана:** | сорт №1 |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Крупа овсяная |
| **Количество:** | 10 |

| | |
|---|---|
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |
| **Номер пункта плана:** | № 87856122 |
| **Наименование пункта плана:** | Нут |
| **Описание пункта плана:** | продовольственный |
| **Дополнительное описание пункта плана:** | Нут |
| **Количество:** | 10 |
| **Единица измерения:** | Килограмм |
| **Места поставки:** | 612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Баялдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3 |
| **Срок поставки:** | В течении 2026 года |

| | |
|---|---|
| **Описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение** | Не дробленная, сухая, сертифицированная. Состоящая изцельного, неколотого ядра. По качеству первогосорта,с сертификатом соответствия.Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обезопасности пищевой продукции». На упаковке указатьобязательно дата изготовления, срок годности продукта иусловия хранения. 1.Все продукты питания должнысоответствовать действующим требованиямустановленным Кодексом РК «О здоровье народа и системе здравоохранения», Законом РК «О безопасности пищевойпродукции», «Об утверждении Правил проведениядезинфекции, дезинсекции и дератизации», действующимСанитарным правилам и нормам СанПин, действующимЗаконом «О ветеринарии». 2. Вся поставляемая пищеваяпродукция должна сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Ввозимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена скоропортящиеся продукты дата, час выработки, часконечного срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Вся поставляемая Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика взвешивает, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исвежести поставляемого продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая технической спецификации Заказчика, атакже не соответствующая вышеуказанным требованиям испецификациям при поставке – не принимается. 5. Доставка в адрес заказчика осуществляется в соответствии с утвержденным графиком поставок, разгрузка, занос на склад заказчика за счет и средств поставщика. Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый дляпоставки продуктов питания до Заказчика, в соответствии с прилагаемойхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, втом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам дляперевозки пассажиров и грузов". 1) удостоверение качества и безопасности пищевыхпродуктов, материалов и изделий. 2) накладную на продукцию с температурнымрежимом хранения и окончания срока хранения. - ответственное лицо Заказчика,принимающее товары, проводит контрольное взвешивание продуктов питания,определяет фактическое соответствие, температуру, внешний вид, запах. Требованияк персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательныепредварительные 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 личнуюмедицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министраздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ - 196/2020, с медицинскимосмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейвозбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность дляокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительнодолжно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаютсяк работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомрабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей телаработников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица сгнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами,а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе недопускаются. Результаты осмотров работников вносятся в Журнал по форме.Требования к условиям транспортировки: поставка продукции производится в адресзаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ выдается за день в 16.00-18.00 ч.Доставка в 09.00 следующего дня. реализуемых до Несоответствующая требованиямпищевая продукция подлежит замене в течение 2 часов. - поставщик несетответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедитора; - доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специальнооборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условийтранспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается. – дляперевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымипомещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. – для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд использоватьспециально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова безхолода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевыхпродуктов). - автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза вдень (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). - в теплое время годатранспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться притемпературе не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте сохлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах безхолода. - хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевыхпродуктов должна осуществляется в условиях температурных режимов,обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевыхпродуктов при отсутствии холода не допускается. - не допускается одновременнаяперевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов спродовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно снепродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов,испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателейбезопасности и качества продукции. - при перевозке и хранении пищевой продукциинеобеспечивают соблюдение товарного соседства. Рис очищенный, высшего качества. "СТ РК 1020-2000 Крупарисовая. Рис шлифованный. Сорт экстра. Продукт,получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I илиII типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, укоторых полностью удалены цветковые пленки, плодовые исеменные оболочки, большая часть алейронного слоя изародыша. Цвет - белый. Запах - свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.Вкус - свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность, %, не более –15,5. Доброкачественное ядро, %, не менее – 99,7. Меловыеядра риса, %, не более – 1,0. Ядра с красными полосками,%, не более – не допускаются.Глютинозные ядра, %, неболее – 1,0. Нешелушеные зерна риса, %, не более – не допускаются. Сорная примесь, %, не более недопускается. Загрязненность вредителями хлебных запасов– не допускается. Загрязненность мертвыми вредителямихлебных запасов: мертвые жуки– не допускаются. Продуктупакован в герметичную потребительскую упаковку.Информация, наносимая на потребительскую упаковочнуюединицу должна быть маркировка на государственном ирусском языках в соответствии с СТ РК 1010 с указанием: -наименование продукта; - наименование и местонахождения изготовителя, наименование и местонахождения организации импортера; - товарный знакизготовителя (при наличии); - массу нетто;- странупроисхождения и при необходимости района производстваили его национального, регионального или местногонаименования; - срок годности; условия хранения; - обозначение настоящего стандарта; - информацию оподтверждении соответствия. Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обезопасности пищевой продукции». На упаковке указатьобязательно дата изготовления, срок годности продукта иусловия хранения. 1.Все продукты питания должнысоответствовать действующим требованиямустановленным Кодексом РК «О здоровье народа и системе здравоохранения», Законом РК «О безопасности пищевойпродукции», «Об утверждении Правил проведениядезинфекции, дезинсекции и дератизации», действующимСанитарным правилам и нормам СанПин, действующимЗаконом «О ветеринарии». 2. Вся поставляемая пищеваяпродукция должна сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Ввозимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена скоропортящиеся продукты дата, час выработки, часконечного срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Вся поставляемая Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика взвешивает, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исвежести поставляемого продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая технической спецификации Заказчика, атакже не соответствующая вышеуказанным требованиям испецификациям при поставке – не принимается. 5. Доставка в адрес заказчика осуществляется в соответствии с утвержденным графиком поставок, разгрузка, занос на склад заказчика за счет и средств поставщика. Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый дляпоставки продуктов питания до Заказчика, в соответствии с прилагаемойхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: -наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, втом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам дляперевозки пассажиров и грузов". 1) удостоверение качества и безопасности пищевыхпродуктов, материалов и изделий. 2) накладную на продукцию с температурнымрежимом хранения и окончания срока хранения. - ответственное лицо Заказчика,принимающее товары, проводит контрольное взвешивание продуктов питания,определяет фактическое соответствие, температуру, внешний вид, запах. Требованияк персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательныепредварительные 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 личнуюмедицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министраздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ - 196/2020, с медицинскимосмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейвозбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность дляокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительнодолжно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаютсяк работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомрабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей телаработников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица сгнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами,а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе недопускаются. Результаты осмотров работников вносятся в Журнал по форме.Требования к условиям транспортировки: - поставка продукции производится в адресзаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ выдается за день в 16.00-18.00 ч.Доставка в 09.00 следующего дня. реализуемых до Несоответствующая требованиямпищевая продукция подлежит замене в течение 2 часов. - поставщик несетответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедитора; доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специальнооборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условийтранспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается. – дляперевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымипомещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающиеся мойке и дезинфекции. – для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд использоватьспециально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова безхолода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевыхпродуктов). - автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза вдень (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). - в теплое время годатранспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться притемпературе не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте сохлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах безхолода. - хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевыхпродуктов должна осуществляется в условиях температурных режимов,обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевыхпродуктов при отсутствии холода не допускается. - не допускается одновременнаяперевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов спродовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно снепродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов,испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателейбезопасности и качества продукции. - при перевозке и хранении пищевой продукциинеобеспечивают 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 04.11.2026