Жеткізушіні таңдау жөніндегіконкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	17998662-1	
Конкурстың атауы	2027 жылға арналған балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру қызметтері	
Лот №	88810463-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	8620689.66	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	64	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	64	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	47	20388
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	17	16585
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	0	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызмет Осы техникалық ерекшелікте Ақмола облысы білім басқармасының Көкшетау қаласы бойынша білім бөлімінің «Көкшетау қаласының №22 жалпы білім беретін мектебі» КММ жанындағы шағын орталық тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру жөніндегі қызметке қойылатын сапалық және сандық сипаттамалар сипатталады. Мектептің шағын орталығындағы тәрбиеленушілер саны – 64 бала, оның ішінде бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын балалар саны – 64 бала. Ақмола облысы білім басқармасының Көкшетау қаласы бойынша білім бөлімінің «Көкшетау қаласының №22 жалпы білім беретін мектебі» КММ жанындағы шағын орталық тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мақсаты мен міндеті – тәрбиеленушілерді жас ерекшеліктеріне сәйкес тағамдық заттар мен энергияға физиологиялық қажеттіліктерін қанағаттандыратын тиімді тамақпен қамтамасыз ету. Тәрбиеленушілер мектеп асханасында тамақтанады. Қызмет беруші ас блогының және оның қызметкерлерінің жұмысын басқарады, сондай-ақ тағам дайындау технологиясының, өнімдерді салу нормаларының, тағамдардың

порциялық шығу нормаларының сақталуын, тәрбиеленушілерге өнімдер мен дайын тағамдарды беруді, жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызмет беруші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидалардың сақталуын қамтамасыз етеді. Қызмет беруші дайындалған тағамдарды таратар алдында медицина қызметкерінің күнделікті сынама алуына жағдай жасайды және оның нәтижелерін бракераж журналына тіркеуді қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдері мен аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық көрсеткіштері, дайындау технологиясы мен шарттары балаларға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс. Қызмет беруші Шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде тағам дайындалатын асхана ас блогына бейнебақылау жүйесін орнатады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнекамералар арқылы тағамдарды дайындау процесінің бейнесигналдарына нақты уақыт режимінде қол жеткізу мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесі арқылы тіркелген материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні бойы сақталады. Тағамдарды, буфет өнімдерін, сусындар мен бөтелкедегі суды өткізу конкурстық құжаттамаға арналған техникалық ерекшелік талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Қызмет беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға қатысты мәліметтерді білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін күнделікті немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша ұсынады (тағамдардың фотосуреттері бар мәзір, атауы, бағасы). Қызмет беруші тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссия мүшелерінің, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топтардың ас блогына кіруін қамтамасыз етеді. Мектеп жанындағы жазғы лагерь жұмыс істеген кезеңде тамақтандыру жазғы уақытта ұйымдастырылады. Тәрбиеленушілерді тамақтандыру кестесі білім беру ұйымының басшысы бекіткен тамақтандыру режиміне сәйкес белгіленеді. Тәрбиеленушілерге ыстық тамақ мектеп директоры бекіткен тамақтандыру режиміне сәйкес сағат 08:30-да, 11:00-де, 12:45-те, 15:10-да және 17:10-да беріледі. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін өткізу сағат 08:30-дан 17:30-ға дейін жүзеге асырылады. Қызмет беруші ай сайын мектеп директорына білім алушыларға пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарымен бірге ұсынады. Қызмет беруші өндірілетін өнімдердің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшесімен міндетті түрде келісіп, бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективалық мәзірге сәйкес болуы тиіс. Бір өнімді, тағамды немесе аспаздық өнімді басқасымен ауыстыруға санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда ғана жол беріледі. Қызмет беруші тағам дайындау технологиясының сақталуы және дайын тағамдардың калориялылығының сәйкестігі үшін ас блогында тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталардың) болуын қамтамасыз етеді. Тағам дайындау өнімдердің салыну мөлшері, тағамдардың шығу мөлшері, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы мен тағамдық құндылығы (ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер мөлшері), сондай-ақ әрбір тағамның (аспаздық өнімнің) және әрбір тамақтану кезіндегі тағамдардың жиынтық энергетикалық құндылығы (калориялылығы) көрсетілген тағамдар картотекасын пайдалана отырып жүзеге асырылады. Асхана ас блогында тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты өндіріс меңгерушісі ұйымдастырады. Білім беру ұйымының қоғамдық тамақтандыру қызметкерлері жұмыс басталар алдында күн сайын медицина қызметкерінің тексеруінен өтеді. Тексеру барысында қол терісінде және дененің ашық бөліктерінде іріңді аурулардың, сондай-ақ баспа ауруының және жоғарғы тыныс алу жолдарындағы катаральді белгілердің бар-жоғы анықталады. Ас блогында санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттар тұрақты түрде болуы тиіс, атап айтқанда: - тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын бракераждау журналы; - дайын аспаздық өнімдерді

бракераждау журналы; - денсаулық журналы; - тағамдарды дәрумендендіруді жүргізу журналы; - тоңазытқыш жабдықтарының температуралық режимін есепке алу журналы; - мәзір; - дайындалатын тағамдардың технологиялық карталары; - тамақ өнімдеріне арналған кіріс құжаттары; - келіп түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттар (жүккұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары); - пікірлер мен ұсыныстар кітабы және басқа да қажетті құжаттар. Қызмет берушіде ас блогының әрбір қызметкеріне жұмыс істеуге рұқсаты бар жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Қызмет беруші қолданыстағы технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жарамдылығын, сондай-ақ олардың уақтылы мемлекеттік тексеруден өтуін (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді және тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Өндірістік ортаға жататын жабдықтар, мүкәммал, ыдыс-аяқ және ыдыстар қоғамдық тамақтандыру ұйымдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы және белгіленген тәртіппен тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуы тиіс. Өндірістік үй-жайларда орнатылған барлық технологиялық және тоңазытқыш жабдықтар жарамды күйде болуы және жыл сайын тексеруден өткізілуі тиіс. Қандай да бір технологиялық жабдық істен шыққан жағдайда мәзірге өзгерістер енгізу және дайын тағамдарды өндіру кезінде қолданыстағы санитариялық қағидалардың талаптарын сақтау қажет. Қолданыстағы санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес ыдыс-аяқты жуу және дезинфекциялау тәртібін сақтау мақсатында әрбір отыратын орынға кемінде үш жиынтық есебінен асханалық ыдыс-аяқпен және асхана құралдарымен, сондай-ақ оларды сақтау үшін тарату желісінің жанында орналасқан шкафтармен жеткілікті мөлшерде қамтамасыз ету туралы міндеттеме хат ұсынылады. Тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде тамақ өнімдерімен жанасатын материалдардың қауіпсіздігі талаптарына сәйкес келетін фарфор, фаянс және шыны ыдыстар (тәрелкелер, табақшалар, шыныаяқтар, стақандар) пайдаланылады. Асхана құралдары (қасықтар, шанышқылар, пышақтар), тағамдарды дайындауға және сақтауға арналған ыдыстар тот баспайтын болаттан немесе гигиеналық қасиеттері бойынша соған ұқсас материалдардан жасалуы тиіс. Мыналарды пайдалануға жол берілмейді: - деформацияланған, шеттері сынған, жарықтары мен сынықтары бар, эмалі бүлінген асүй және асхана ыдыстарын; - алюминийден жасалған асхана құралдарын; - пластмассадан және престелген фанерадан жасалған турау тақтайларын; - жарықтары мен механикалық зақымданулары бар турау тақтайлары мен ұсақ ағаш мүкәммалын. Сондай-ақ қызмет беруші мектеп асханасын алғашқы күннен бастап 70 отыратын орынға арналған асхана үстелдерімен және орындықтармен қамтамасыз етеді. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтар мен мүкәммал болмаған жағдайда, қызмет беруші қызмет көрсету барысында олардың болуын қамтамасыз етеді. Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын жеткізу мамандандырылған автокөлікпен жүзеге асырылуы тиіс. Жүргізуші мен экспедитордың жеке медициналық кітапшасы болуы тиіс. Оқушылардың тамақтануына тыйым салынған тағамдарды, сондай-ақ газдалған және алкогольсіз энергетикалық сусындарды, чипстерді, кептірілген нан өнімдерін, құрамында генетикалық түрлендірілген ингредиенттері бар тамақ өнімдерін және сағыздарды өткізуге жол бермеу туралы міндеттеме ұсынылады. Мектептердің ас блогы үй-жайларында жыл сайын және қажет болған жағдайда жөндеу жұмыстарын жүргізу туралы міндеттеме ұсынылады. Электр энергиясын пайдаланғаны үшін есептегіш құралдарының көрсеткіштеріне сәйкес ай сайынғы төлемді қамтамасыз ету. ## Тауарларды жеткізу Техникалық ерекшелікте сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы, оларға қойылатын функционалдық, техникалық және сапалық сипаттамалар, жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс талаптар, кепілдік мерзімі және шығарылған жері көрсетіледі. Тауарларға арналған техникалық ерекшелікте функционалдық, техникалық және сапалық сипаттамалардың сипаттамасы функционалдық мүмкіндіктердің шектерін, техникалық сипаттамалардың параметрлерін және ең үздік сипаттаманы анықтау мақсатында тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуі тиіс. Сатып алынатын тамақ өнімдері Қазақстан

Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға сәйкес болуы тиіс. Отандық тауар өндірушілерді қолдау мақсатында қызмет беруші тамақ өнімдерінің кемінде 80%-ын (сексен пайызын) отандық тауар өндірушілерден сатып алады. Әлеуетті өнім берушінің өтінімі мынадай жағдайларда қабылданбайды: 1. Қазақстан Республикасының 2015 жылғы 4 желтоқсандағы «Мемлекеттік сатып алу туралы» Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізіліміне енгізілген болса; 2. Әлеуетті өнім берушінің және (немесе) оның уәкілетті өкілінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдауға құқылы болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса; 3. Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса; 4. Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес төлеу мерзімі кейінге қалдырылған жағдайларды қоспағанда, бір теңге және одан жоғары мөлшерде салық берешегі, міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары және әлеуметтік аударымдар бойынша берешегі болса.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	17998662-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания детей на 2027 год	
Номер лота	88810463-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	8620689.66	
Всего воспитанников и обучающихся	64	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	64	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	47	20388
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	17	16585
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	0	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Услуга по организации питания В настоящем техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания воспитанников мини-центра при КГУ «Общеобразовательная школа №22 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области». Количество воспитанников мини-центра школы – 64 детей, из них питающихся за счет бюджета – 64 детей. Основными целями и задачами при организации питания воспитанников мини-центра при КГУ «Общеобразовательная школа №22 города Кокшетау отдела образования по городу Кокшетау управления образования Акмолинской области» являются обеспечение воспитанников рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание воспитанников осуществляется в школьной столовой. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд воспитанникам, контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях. Поставщик обеспечивает условия для работы медицинского работника по

ежедневному снятию пробы приготовленных блюд перед раздачей с отметкой результатов в бракеражном журнале. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. Поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи, и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источников видеосигнала (видеокамер), установленных на объекте и подключенных к системе видеонаблюдения. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. Реализация блюд, буфетной продукции, напитков, бутилированной воды осуществляется в соответствии с требованиями технического задания к конкурсной документации. Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно или по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фотографиями блюд, наименование, цена). Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания. В период деятельности летнего пришкольного лагеря питание предоставляется в летнее время. График питания воспитанников устанавливается согласно режиму питания, утвержденному руководителем организации образования. Горячее питание воспитанникам предоставляется в 08:30, 11:00, 12:45, 15:10 и 17:10 согласно установленному режиму питания воспитанников, утвержденному директором школы. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 08:30 до 17:30. Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции по согласованию с территориальным подразделением ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологических карт) приготовления блюд на пищеблоке для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которой отражаются раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов), а также энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины и катаральных явлений верхних дыхательных путей. В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе: - журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал здоровья; - журнал проведения витаминизации блюд; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - меню; - технологические карты на приготовляемые блюда; - приходные документы на пищевую продукцию; - документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы); -

книга отзывов и предложений и другие необходимые документы. У поставщика в наличии должны иметься медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе. Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии, ежегодно должна проводиться его проверка. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований действующих санитарных правил при производстве готовых блюд. Поставщик предоставляет письмо-обязательство об обеспечении достаточным количеством столовой посуды и приборов из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов. Не допускается использование: - кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; - столовых приборов из алюминия; - разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; - разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. Также поставщик с первых дней обеспечивает столовую школы обеденными столами и стульями на 70 посадочных мест. При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги. Доставка продуктов питания и продовольственного сырья должна осуществляться специализированным транспортом. Водитель и экспедитор должны иметь личные медицинские книжки. Поставщик предоставляет обязательство о недопущении реализации запрещенных в питании школьников блюд, а также газированных и безалкогольных энергетических напитков, чипсов, сухариков, продуктов питания, содержащих генно-модифицированные ингредиенты, а также жевательных резинок. Поставщик предоставляет обязательство о проведении ежегодных и, по мере необходимости, ремонтных работ в помещениях пищеблока школы. Поставщик обязуется обеспечить ежемесячную оплату за использование электроэнергии согласно показаниям счетчика. ## Поставка товаров В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические и качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии и место происхождения. В техническом задании на товары описание функциональных, технических и качественных характеристик должно быть распределено по соответствующим разделам, содержащим пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучших характеристик. Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восьмидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров. Заявки потенциального поставщика не принимаются в случаях, предусмотренных законодательством Республики Казахстан о государственных закупках, в том числе при наличии следующих обстоятельств: 1. Наличие потенциального поставщика в Реестре недобросовестных участников государственных закупок. 2. Наличие

обстоятельств, связанных с близкими родственниками, супругом (супругой) или свойственниками потенциального поставщика и (или) его уполномоченного представителя, которые обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителями организатора конкурса. 3. Несоответствие требованиям законодательства Республики Казахстан в отношении резидентства потенциального поставщика. 4. Наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более, за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан.