Конкурстық құжаттамаға
2-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17936926-1
Сатып алудың атауы:	Согласно технической спецификаций
Лоттың нөмірі:	№ 76153225-ОИЗ
Лоттың атауы :	Жасымық
Лоттың сипаттауы:	балғын
Лоттың қысқаша сипаттауы:	бюджет
Саны, көлемі:	25
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	311010000, Жамбыл облысы, Тараз қ. Алатау 25
Жеткізу мерзімі:	Шарт жасалған күннен бастап 2025 жылғы 31 желтоқсанға дейін

Жеткізілетін тауарлар сәйкес келуі тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары, кепілдік мерзімі, шығу тегі	Жасымық — тағамдық құндылығы 100 г-295 ккал, ақуыздар-24 г, майлар-1,5 г, көмірсулар-46,3 г. Бұл дақыл дәрумендерге, микроэлементтерге бай. Оның құрамында ағзаға оңай сіңетін ақуыз көп. Барлық бұршақ дақылдарының ішінде ол темірге, В1 витаминіне және аминқышқылдарына бай. Сондай-ақ микроэлементтер бар: кальций, магний, калий, фосфор, темір, омега-3, омега-6. Тағамдық жағынан жасымық нан мен жармамен қатар тұрады. Композицияда май аз, сондықтан ол фигураны ұстанатындар мен вегетарианшылар арасында танымал, оны ораза кезінде жеуге рұқсат етіледі. Фолий қышқылының жеткілікті мөлшеріне байланысты (күнделікті тұтынудың 90% дейін) жүкті әйелдерге ұсынылады. Жүректамыр жүйесі үшін. Жасушаларды оттегімен қамтамасыз ету арқылы қан айналымының жұмысына көмектеседі. Холестеринді төмендетеді, қан ұйығыштарының пайда болуына жол бермейді, соның арқасында инсульт пен инфаркт қаупі азаяды. * Нервтер үшін. Жасымық тыныштандыратын қасиеттерге ие, көңілкүйді жақсартады, жағымды көңіл-күй сыйлайды, қуат береді, өнімділікті, зейінді және зейінді арттырады, есте сақтау қабілетін жақсартады. * Асқазан-ішек жолдары үшін. Бұл мәдениет тағамды сіңіруге көмектеседі, метаболизм жұмысында шешуші рөл атқарады, іш қатудан арылтады, ағзадан токсиндерді шығарады. · Әсіресе қант диабетімен ауыратындар үшін пайдалы. Жасымық-глюкозаның сіңу жылдамдығын бәсеңдететін баяу көмірсулар, осылайша қант деңгейін бақылайды. * Антиоксидантты әсерге ие. Бұл қатерлі ісіктердің дамуына жол бермей, бос радикалдармен күресуге мүмкіндік береді.

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 18.11.2026

Приложение 2
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17936926-1
Наименование закупки:	Техникалық ерекшелікке сәйкес
Номер лота:	№ 76153225-ОИЗ
Наименование лота:	Чечевица
Описание лота:	свежая
Дополнительное описание лота:	бюджет
Количество:	25
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	311010000, Жамбылская область, г.Тараз Алатау 25
Срок поставки:	Со дня заключения договора по 31 декабря 2025 года

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение	Чечевица - пищевая ценность в 100 г — 295 ккал, белки — 24 г, жиры — 1,5 г, углеводы — 46,3 г. Данная культура богата витаминами, микроэлементами. В ее составе много белка, который легко усваивается организмом. Из всех зернобобовых она больше всех богата железом, витамином B1 и аминокислотами. Также есть микроэлементы: кальций, магний, калий, фосфор, железо, омега-3, омега-6. В питательности чечевица стоит наравне с хлебом и крупами. В составе мало жира, поэтому она популярна среди тех, кто следит за фигурой, и вегетарианцев, ее разрешается есть во время поста. Из-за достаточного количества фолиевой кислоты (до 90% дневной нормы) ее рекомендуют беременным. Для сердечно-сосудистой системы. Помогает работе кровообращения, обеспечивая клетки кислородом. Снижает холестерин, предотвращает образование тромбов, благодаря этому уменьшается риск возникновения инсульта и инфаркта. · Для нервов. Чечевица обладает успокаивающими свойствами, улучшает настроение, дарит позитивный настрой, заряжает энергией, увеличивает работоспособность, остроту внимания и концентрацию, улучшает память. · Для ЖКТ. Данная культура помогает в усвоении пищи, играет ключевую роль в работе метаболизма, избавляя от запора, выводя из организма токсины. · Особенно полезна для тех, кто страдает сахарным диабетом. Чечевица — медленный углевод, замедляющий скорость поглощения глюкозы, тем самым контролируя уровень сахара. · Оказывает антиоксидантное действие. Что позволяет бороться со свободными радикалами, предотвращая развитие раковых опухолей

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 18.11.2026