Конкурстық құжаттамаға
3-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17909794-1
Сатып алудың атауы:	Азық түлік сатып алу конкурс
Лоттың нөмірі:	№ 43813079-ОЗ-КТПТСОПО1
Лоттың атауы :	Азық түлік
Лоттың сипаттауы:	Азық түлік
Лоттың нөмірі :	87855769
Лоттың атауы :	Кекір
Лоттың сипаттауы:	консервіленген, сірке сумен
Лоттың қысқаша сипаттауы:	тұздалған бидрен 1 литр
Саны, көлемі:	10
Өлшем бірлігі:	Литр
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Жеткізу мерзімі:	2026 жыл бойы
Лоттың нөмірі :	87824268
Лоттың атауы :	Сәбіз
Лоттың сипаттауы:	балғын, кәдімгі сұрып
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сәбіз
Саны, көлемі:	45
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Жеткізу мерзімі:	2026 жыл бойы
Лоттың нөмірі :	87824260
Лоттың атауы :	Басты пияз
Лоттың сипаттауы:	балғын
Лоттың қысқаша сипаттауы:	пияз
Саны, көлемі:	30
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Жеткізу мерзімі:	2026 жыл бойы
Лоттың нөмірі :	87855910
Лоттың атауы :	Сарымсақ
Лоттың сипаттауы:	балғын, кәдімгі сұрып
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сарымсақ
Саны, көлемі:	0.5
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Жеткізу мерзімі:	2026 жыл бойы
Лоттың нөмірі :	87855992
Лоттың атауы :	Асқабақ
Лоттың сипаттауы:	балғын
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Асқабақ
Саны, көлемі:	4
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр а. АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Жеткізу мерзімі:	2026 жыл бойы
Лоттың нөмірі :	87824251
Лоттың атауы :	Картоп
Лоттың сипаттауы:	балғын, азық-түліктік
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Картоп
Саны, көлемі:	500
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	612035100, Түркістан облысы, Кентау қ., Байыдыр 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, қолдайық мерзімі, шығу тегі	
	Сабо, ГОСТ 1721-85, балғын, таңдамалы сұрып, ұзындығы 12 см кемемес, тауарлардыңсәйкестігінің қолшеге сапа анықтамасы ұсынылуыкажет.Өнім техникалық сипаттамаларға сәйкес болуы керекҚазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарты КР СТ,Мемлекеттердің стандарт ГОСТ және Қазақстан Республикасының қолданыстағы нормативтік құжаттық актілердің талаптары мен"Азық-түлік қауіпсіздігіне" сәйкес. Қаптамада өндірістен кейін, өнімнің жарамдылық мерзімі және жинақтау шарттары көрсетілу керек. 1.Барлық тамақ өнімдері міндетті түрдағымдағы талаптарға сай болуҚазақстан Республикасының «Халық денсаулығы және жүйесі туралы» Кодексіне белгіленгендексанқағидаларына сақтау», «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасын Заңыменәрекет», «Жүргізу қағидаларын бекіту туралыдезинфекция, дезинсекция және дератизация», СанПиннің қолданыстағы санитарлық ережелері мен ережелері-Ветеринария туралы» Заң, 2. Барлық жеткізілетін азық-түлікөнім құжаттарымен бірге болуы керек,заңдарға сәйкес олардың қауіпсіздігін куәландыратын болу керек.3. Тасымалданатын тамақ өнімдері (шикізат және жартылай фабрикаттарға)ға сертификаттарды болуы керек. -тез бұзылатын өнімдер үшін өндірілген күні, сағаты, соның сақтау мерзімі болу керек. Құжаттары жоқ өнімдер, жарамдылық мерзімі, өткенсақтау мерзімі өткен және бұзылу белгілері бар өнімдерге рұқсат етілмейді . Барлығын Жеткізуші қаптамасыз өтеді.тамақ өнімдерін Тапсырыс берушінің уәкілетті қызметкері қабылдайды. Уәкілетті қызметкерТауарды өлшейді, қаптаманы ашады (сомкөлер, қаптамалар,Және. т.б.) әрбір өнімнің (партиясың) сапасын анықтайды жәнежеткізілетін өнімнің балғындығын тексереді. 4. Сондай-ақ,жоғарда аталған талаптарға сай келмейтін тауар қабылданбайды 5. Бекітілген жеткізу кестесіне сәйкес Тапсырыс берушінің мекен-жайына жеткізу, түсіру, жеткізушінің қаржатқа есептеме. Өлшеуіті өнім бергші барлық санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді,оның ішінде тасымалдау кезіндегі сақтау температурасын сақтай отырып, қосалқытін отарларын сәйкес тамақ өнімдерін Тапсырыс берушіге жеткізуінің қажетті қызметтерін бұл кешенін ұсынуға тиіс. Өнім берушіге қойылатынталаптар:- азық-түлік өнімдерін, оның ішінде "Жолшұлған мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатынсанитариялық,ондемиологиялық талаптар" санитариялық,қағидаларынталаптарына сәйкес, тез бұзылатын өнімдерді тасымалдау үшін 1 дана мөлшеріндегіконтейнерлік болу. 1) Тамақ өнімдерін, материалдар мен бұйымдардың сапасы меканизіндігіндігін куәлігі. 2) сақтаудың температуралық режимі және сақтау мерзімінқақтағылар бар өнімге арналған жүйкқамты қатты. Тапсырыс берушіінтауарларды қабылдайтын жауапты тұлғасы алық-түлікті бақылап отыруғі жүргізеді,нақты сәйкестігін, температурасын, сыртқы түрін, иісін анықтайды. Қызметкерлерқабылатын талаптар: -өлшеуіті өнім берушіің қызметкерлері және тасымалдаушы,тиеумен, түсірумен айналысатын адамдар міндетті медициналық тексерулердіжүргізу қағидаларына сәйкес жұмысқа орналасу кезінде міндетті алдын ала жәнемерзімдік медициналық тексерудің өтуге тиіс. -өлшеуіті өнім берушіің әрбіржұмысқұрғ және тамақ өнімдерін тасымалдаумен, тиеумен, түсірумен айналысатынадамдардың КР Денсаулық сақтау министрінің 2020 жылғы 16 қарашадағы № КР ДСМ- 196/2020 бұйрығыменен бекітілген нысанға сәйкес медициналық тексерін-қарумен,гигиеналық оқытумен және жұмысқа жіберумен және медициналық кітапшасы болуытиіс. - жүргізуші-экспедиторлар арнайы киіммен (алжақшан, халат, қолғап, бас киім,маска) қамтамасыз етілуге және жұмысты пайдалануға тиіс. -айналасындағыражаяне тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін инфекциялық ауруларменауыратын адамдарды немесе инфекциялық ауруғақ қоздырғыштарын тасымалдаушыларды, сондай-ақ осындай ауруларға күдікті адамдарды жұмысқажібермеуге міндетті. Өнімді жеткізу процесінде жұмыс істейтін кез келген адам ауруынемесе симптомдар туралы тіксізді басшысына дереу хабарлауға тиіс. Науқастанеменнемесе осындай ауруларды тасымалдаушылармен байланыста болған адамдарөмдіндешалық тексеру жүргізілгенін және жұмысқа жіберілгені. -жұмыс ауысымыластағы алдында жаңауға тұлға қызметкерлер денесінің ашық жерлерін (иіндіауырларын, микротравмаларда болуына қарап тексереді. Іріңді тері ауруларын бар,кесілген жерлері іріңдеген, күйген, сырылған, сондай-ақ ауруларды

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:	№ 17909794-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания овощи
Номер лота:	№ 43813079-ОЛ-КППТСОПО1
Наименование лота:	Продукты питания
Описание лота:	Продукты питания
Номер пункта плана:	№ 87855769
Наименование пункта плана:	Огурец
Описание пункта плана:	консервированный, с уксусом
Дополнительное описание пункта плана:	солёный огурец 1 литр
Количество:	10
Единица измерения:	Литр (куб. дм.)
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Срок поставки:	В течении 2026 года
Номер пункта плана:	№ 87824268
Наименование пункта плана:	Морковь
Описание пункта плана:	свежая, сорт обыкновенный
Дополнительное описание пункта плана:	Морковь
Количество:	45
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Срок поставки:	В течении 2026 года
Номер пункта плана:	№ 87824260
Наименование пункта плана:	Лук репчатый
Описание пункта плана:	свежий
Дополнительное описание пункта плана:	Лук
Количество:	10
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Срок поставки:	В течении 2026 года
Номер пункта плана:	№ 87855910
Наименование пункта плана:	Чеснок
Описание пункта плана:	свежий, сорт обыкновенный
Дополнительное описание пункта плана:	Чеснок
Количество:	0.5
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Срок поставки:	В течении 2026 года
Номер пункта плана:	№ 87855992
Наименование пункта плана:	Тыква
Описание пункта плана:	свежая
Дополнительное описание пункта плана:	Тыква
Количество:	4
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр АМАНКУЛ ДАТКА, 3
Срок поставки:	В течении 2026 года
Номер пункта плана:	№ 87824251
Наименование пункта плана:	Картофель
Описание пункта плана:	свежий, продовольственный
Дополнительное описание пункта плана:	Картофель
Количество:	500
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	612035100, Туркестанская область, г.Кентау, с.Бакқдыр 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	Морковь, ГОСТ 1721-85, свежая, сорт отборный, размер/градация не менее 12 см в длину. Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обеспечениеси пищевой продукции». На упаковке указываетсяобязательно дата изготовления, срок годности продукта вусловиях хранения. 1.Все продукты питания должнасоответствовать действующим требованиямгосударственным 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. Все поставляемые пищевыепродукты должны сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Вводимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена сыропротивоположности продукты дата, час выработки, часовогочего срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Все поставляемые Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика изменяет, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исоответствия поставленного продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая техническойспецификации Заказчика, атакже не соответствующая выше указанным требованиям исполнителяпри 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 длянесписания продуктов питания до Заказчика, в соответствии с приглагемыйхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: -наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, атом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам длявозки 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. Требованиек персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой,погрузкой, разгрузкой должны проходить обязательные медицинские осмотры,а 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 форме, утвержденной приказом Министрздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинскимотором, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспеченыодеждой (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейобудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность длокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительноелицо сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомработыей своего ответственноелицо проводится осмотр открытых поверхностей теларабитников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица стойничковыми 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 адрескаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ вадается 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 несоответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедито. - доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивает 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. - длямороженой пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымкомпонентом и транспортное оборудование (контейнеры) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивым к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающимся мойке и дезинфекции. - для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд используютспециально предназначенные транспортные средства (изотермическая кузова безопода, охлаждаемая 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 безопода. - 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 сырьем пищевыхпродуктов, совместно сих продуктами, источниками или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве вили оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не восприимающихся запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукцииобеспечивают соблюдение товарного соседства. Картофель свежий, продовольственный, размер клубней позаибольшему поперечному диаметру не менее 6 см, беззагрязнения вредителями. Отборный. Сухой. Без ростков истинщих клубней, без поврежденных клубней. Мелкиеклубни картофеля не принимаются. Не проросшие корнями.ГОСТ 7176-85. Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обеспечениеси пищевой продукции». На упаковке указываетсяобязательно дата изготовления, срок годности продукта вусловиях хранения. 1.Все продукты питания должнасоответствовать действующим требованиямгосударственным 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. Все поставляемые пищевыепродукты должны сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Вводимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена сыропротивоположности продукты дата, час выработки, часовогочего срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Все поставляемые Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика изменяет, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исоответствия поставленного продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая техническойспецификации Заказчика, атакже не соответствующая выше указанным требованиям исполнителяпри 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 длянесписания продуктов питания до Заказчика, в соответствии с приглагемыйхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: -наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, атом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам длявозки 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. Требованиек персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой,погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личнуюмедицинскую книжку согласно форме, утвержденной приказом Министрздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинскимотором, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспеченыодеждой (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейобудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность длокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительноелицо сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомработыей своего ответственноелицо проводится осмотр открытых поверхностей теларабитников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица стойничковыми 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 адрескаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ вадается 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 несоответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедито. - доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивает 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. - длямороженой пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымкомпонентом и транспортное оборудование (контейнеры) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивым к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающимся мойке и дезинфекции. - для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд используютспециально предназначенные транспортные средства (изотермическая кузова безопода, охлаждаемая 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 безопода. - 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 сырьем пищевыхпродуктов, совместно сих продуктами, источниками или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве вили оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не восприимающихся запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукцииобеспечивают соблюдение товарного соседства. Картофель свежий, продовольственный, размер клубней позаибольшему поперечному диаметру не менее 6 см, беззагрязнения вредителями. Отборный. Сухой. Без ростков истинщих клубней, без поврежденных клубней. Мелкиеклубни картофеля не принимаются. Не проросшие корнями.ГОСТ 7176-85. Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обеспечениеси пищевой продукции». На упаковке указываетсяобязательно дата изготовления, срок годности продукта вусловиях хранения. 1.Все продукты питания должнасоответствовать действующим требованиямгосударственным 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. Все поставляемые пищевыепродукты должны сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Вводимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена сыропротивоположности продукты дата, час выработки, часовогочего срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Все поставляемые Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика изменяет, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исоответствия поставленного продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая техническойспецификации Заказчика, атакже не соответствующая выше указанным требованиям исполнителяпри 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 длянесписания продуктов питания до Заказчика, в соответствии с приглагемыйхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: -наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, атом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам длявозки 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. Требованиек персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой,погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личнуюмедицинскую книжку согласно форме, утвержденной приказом Министрздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинскимотором, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспеченыодеждой (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейобудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность длокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительноелицо сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомработыей своего ответственноелицо проводится осмотр открытых поверхностей теларабитников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица стойничковыми 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 адрескаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ вадается 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 несоответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедито. - доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивает 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. - длямороженой пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымкомпонентом и транспортное оборудование (контейнеры) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивым к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающимся мойке и дезинфекции. - для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд используютспециально предназначенные транспортные средства (изотермическая кузова безопода, охлаждаемая 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 безопода. - 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 сырьем пищевыхпродуктов, совместно сих продуктами, источниками или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве вили оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не восприимающихся запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукцииобеспечивают соблюдение товарного соседства. Капуста, ГОСТ 1724-85, свежая, белокочанная, без повреждений, с сертификатом соответствия.Продукт должен соответствовать техническим условиямГосударственного стандарта Республики Казахстан СТ РК,Межгосударственному стандарту ГОСТ и соответствоватьтребованиям действующих в РК нормативных актов «Обеспечениеси пищевой продукции». На упаковке указываетсяобязательно дата изготовления, срок годности продукта вусловиях хранения. 1.Все продукты питания должнасоответствовать действующим требованиямгосударственным 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. Все поставляемые пищевыепродукты должны сопровождаться документами,удостоверяющими их безопасность в соответствии с ЗаконамиРК 3. Вводимые продукты питания (сырье и полуфабрикаты)обязательно должны иметь сертификаты качества. Наличиена сыропротивоположности продукты дата, час выработки, часовогочего срока хранения. Не допускается к приему пищевыепродукты без сопроводительных документов, с истекшимсроком хранения и признаки порчи. Все поставляемые Поставщикомпищевая продукция принимается уполномоченнымсотрудником Заказчика. Уполномоченный сотрудникЗаказчика изменяет, вскрывает упаковки (мешки, обертки,и. т. д) каждого товара (партии) для определения качества исоответствия поставленного продукта. 4. Пищевая продукция несоответствующая техническойспецификации Заказчика, атакже не соответствующая выше указанным требованиям исполнителяпри 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 длянесписания продуктов питания до Заказчика, в соответствии с приглагемыйхарактеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, а томчисле температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: -наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, атом числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам длявозки 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. Требованиек персоналу: - работники потенциального поставщика и лица, занятыетранспортировкой,погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личнуюмедицинскую книжку согласно форме, утвержденной приказом Министрздравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинскимотором, гигиеническим обучением и допуском к работе. - водители-экспедиторыдолжны быть обеспеченыодеждой (фартук, халат,перчатки, головной убор, маска). - не допускать к работе лиц, больных или носителейобудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность длокружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такиезаболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительноелицо сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю.Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются работе после проведения медицинского обследования. - ежедневно, перед началомработыей своего ответственноелицо проводится осмотр открытых поверхностей теларабитников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица стойничковыми 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 адрескаказчика в заводской таре. - Срок поставки пищевой продукции ежедневно по заявкезаказчика (по телефону или письменно). Заказ вадается 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 несоответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работуводителяэкспедито. - доставка продукции осуществляется силами Поставщика. -условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктовобеспечивает 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. - длямороженой пищевой продукции используют транспортные средства с грузовымкомпонентом и транспортное оборудование (контейнеры) с гигиеническим,водонепроницаемым покрытием, устойчивым к воздействию моющих идезинфицирующих средств, легко подвергающимся мойке и дезинфекции. - для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд используютспециально предназначенные транспортные средства (изотермическая кузова безопода, охлаждаемая 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 безопода. - 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 сырьем пищевыхпродуктов, совместно сих продуктами, источниками или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе сдоброкачественными. - перевозка различной пищевой продукции одновременно водном транспортном средстве вили оборудовании (контейнере), допускается только вотношении пищевой продукции, не выделяющих и не восприимающихся запахи. - транспортировку и хранение пищевой продукцииобеспечивают соблюдение товарного соседства. Наименование Чеснок свежий Вид Продовольственный, свежий Сорт Допускаются различные сорта, соответствующие требованиям к качеству Внешний вид Луковицы зрелые, целые, чистые, сухие, без повреждений Состояние Плотные, не пророщено, без признаков увядания Цвет Белый, бело-фиолетовый или характерный для сорта Запах и вкус Свойственные чесноку, без посторонного запаха и вкуса Наличие плесени Не допускается Гниль Не допускается Механические повреждения Не допускаются повреждения, влияющие на качество и сохранность Загрязненность Не допускается наличие земли и других посторонних загрязнений Вредители Не допускается Пророщие зубчики Не допускаются Упаковка Чистая, сухая, безопасная для пищевых продуктов Маркировка С указанием наименования товара, страны происхождения, даты упаковкиуровня при наличии и иной обязательной информации Документы Товар должен сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, в соответствии с законодательством РК Условия транспортировки В чистом, сухом транспортном средстве, обеспечивающем сохранность и безопасность продукта Качество Товар должен быть доброкачественным, пригодным для употребления в пищу и соответствовать требованиям действующего законодательства РК Срок годности На момент поставки товар должен иметь достаточный остаточный срок годности Особые требования: Чеснок должен поставляться свежим, качественным, без признаков порчи, плесени, прорастания и посторонних запахов. Не допускается поставка товара, утратившего потребительские свойства. Наименование Укроп свежий Вид Свежая зелень, продовольственная Внешний вид Свежий, чистый, сочный, без признаков увядания Цвет Зеленый, характерный для укропа Запах и вкус Свойственные свежему укропу, без посторонних запахов и вкуса Состояние Целый, свежий, без повреждения листьев Не допускается наличие земли, песка и других посторонних загрязнений Плесень и гниль Не допускаются Вредители Не допускаются Посторонние примеси Не допускаются Упаковка Чистая, сухая, безопасная для пищевых продуктов, обеспечивающая сохранность продукта Маркировка В соответствии с требованиями законодательства РК Документы При необходимости товар сопровождается документами, подтверждающими качество и безопасность Транспортировка В чистом транспорте с соблюдением условий, обеспечивающих сохранность качества свежей зелени Срок годности Не более 3 суток с момента сбора, добросовестность поставщика в пределах срока годности Особые требования: Укроп должен поставляться свежим, без признаков увядания, пожелтения, гнили, плесени и повреждения вредителями. Не допускается наличие земли, песка и других посторонних примесей. Зелень должна сохранять естественный цвет, запах и вкусовые свойства. Тканьс садами

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