

**Біліктілікке қойылатын талаптар өнімі.**

№	Атауы	Талаптардың сипаты
1	Азық - түлік	<p>Сапалы куәліктің берілген күні мен нөмірі, өнім өндірушінің атауы мен мекен-жайы, өнімнің атауы, сертификаттар (түпнұсқа), ветеринариялық және соңында санитарлық көрсетілуі тиіс сараптама сапасын акт: әрбір партиясын жеткізу сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қосаберілуі тиіс сапа көрсеткіштері (сынып, санат, май), өндіру (орау) күні, тез бұзылатын тауарларды сақтау температура жағдайлары, қолданыстағы заңнамаға сәйкес ресімделген өндіру (ГОСТ, СанПин) үшін қол жетімді болып табылады нормативтік-техникалық құжаттаманы, атауы. Тауарларды Орам ГОСТ сәйкес, залалды еркін болуы тиіс. Жеткізу кезінде қалдық жарамдылық мерзімі Өнім кем дегенде 70%, бірақ 1 айдан кем емес болуы тиіс.</p> <p>Сатыпалынған азық - түлік, сақтау және азық-түлік жеткізу мүмкіндігі санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау қорытындысын сапасына сәйкес келуі тиіс және сертификатталған болуы, сапа (және т.б. іс емтихан ветеринарлық зертхана, ветеринариялық – санитариялық қорытынды, сәйкестік сертификаттары,) қолжетімді зертханалық нәтижелері бар ұйымдастыру, санитарлық кітаптар экспедиторлар сәйкестігіне, көлік құралдарын санитариялық сертификаттар талаптар.</p>
2	Жүк тасымалдары	<p>Көлікәлеуеттіөнім берушінің болуын растайтын құжаттардың көшірмелері тауарлар (көлік құралын тіркеу туралы куәлік, көлік жалдау) жеткізу міндеттемелерін орындауды білдіреді. Тасымалдау, азық – түлік санитарлық-эпидемиологиялық талаптар белгіленген тәртіппен санитарлық паспорт беріледі таза көлік, жүргізген жөн. Сөремен және жуу үшін көнбейтін жұмсақ материалмен көлік іші жабдықталған жөн.</p>
3	Ережүру	<p>Тауарларды жеткізу бойынша қызметтерін қамтамасыз ету құқығын растайтын құжаттардың көшірмелері (денсаулық сақтау кітап паспорты, ТК міндеттемелерді жүзеге асыруда). Азық – түлік еріп жүруші, және олардың тиеу және түсіруді жүзеге асыратын тұлғалардың жеке медициналық кітапша болуы, арнайы киім (халат, қолғаптар) пайдалану керек.</p>
4	Жүк тасымалдары	<p>Тез бұзылатын азық – түлік салқындатылған тасымалды тасымалдануы тиіс. Сақтау шарттары және тез бұзылатын өнімдерді мерзімдері 1 тамыздан бастап Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитарлық дәрігерінің бұйрығымен бекітілген санитарлық ережелермен нормалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады, 2002 32 «№ санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы», «сақтау шарттарын және жүзеге асыру уақытынд асанитарлық - гигиеналық талаптар әділет министрлігінде тіркелген бұзылатын азық-түлік », 30.09.2002 ж. саны 1989</p>
5	Жүк тасымалдары	<p>Аспаздық және кондитерлік өнімдер контейнерлер белгіленген және нақты тасымалданады.</p>

6	Автокөліктің пайдалану	Басқа мақсаттар үшін азық – түлік өнімдерін (қарамастан олардың орамамен) тасымалдауға арналған арнайы техниканы пайдалану, тыйымсалынады
7	Сертификаттар	Жеткізілетін тауардың әр партиядан әлеуетті жеткізуші жеткізілетін тауарлар (сәйкестік сертификаттары, сапасы, сынау баяндама шыққан, және т.б.) сапалық сипаттамаларын растайтын құжаттарды табыс етеді;
8	Таңбалау	Көлік бренд өнімнің әр бір түріне сәйкес келетін қолданыстағы стандарттар талаптарына сәйкес белгіленеді.
9	Тара	Кіріс нысаны азық - түлік, жұмыс таза контейнерде болуы қолданыстағы заңнамаларға сәйкес келетін және олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса берілуі тиіс. Тауарларды ОрамГОСТ сәйкес, залалды еркін болуы тиіс.
10	Консервілер	Банка тұтастығына нұқсан келтірмей, ешқан дайтот, жапсырма жоқ деформация.
11	Сусымалы тауарлар	Олар сақтау зиян кестерге жұқтыруға тиіс емес
12	Жеміс жидек	Көгеру мен шірік белгілері жоқ.
13	Азық түлік	Қолданәзірленген тамақтар қабылдамаймыз.
14	Сақтау	Ол коммерциялық көршілік, қойма стандарттарға, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттарын, суық бөлме бар, салқындатылған ұшасы ережелері бір-бірімен тиюіне тиіс емес сақтауға қажет.
15	Қойма	Азық-түлік сақтау қоймаларын СанЕжН талаптарына сәйкес қамтамасыз етіледі.
16	Білікті қызметкерлер қамтамасыз ету	Білікті қызметкерлерді тұрақты қамтамасыз ету. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарына жұмыс істеуге төзімділікМСЭҚК органдар міндетті болып табыладыма.
17	Кадр қауіпсіздік ережелерімен жеке гигиена талаптарын сақтау үшін шаралар қабылдау	Қауіпсіздік ережелері мен санитарлық ережелер мен жеке гигиена талаптарына қатаң сәйкес.
18	Азық-түлік өнімдерін жеткізуді ұйымдастыру	Азық-түлік қамтамасыз ету Қазақстан Республикасының талабы және тиісті МСЭҚК сәйкес және «Азық-түлік қауіпсіздігі туралы» Заңына сәйкес, тиісті сапа сертификаттары бар
19	Мердігер	Сатып алу, тасымалдау және жеткізу өндірістік процестің барлық



### Требования к квалификации поставщика.

№	Наименование	Описание требований
1	Продукты питания	<p>Поставка каждой партии товара должна сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность: сертификаты (оригинал), ветеринарно-санитарное заключение, акт экспертизы качества, в которых должны быть отражены - номер и дата выдачи качественного удостоверения, наименование и адрес изготовителя продукции, наименование продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления (фасовки), температурные условия хранения скоропортящейся продукции, наименование нормативно-технической документации, по которой выпускается продукция (ГОСТ, СанПин); оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства. Упаковка товара должен быть без повреждений, в соответствии с ГОСТом. Остаточный срок годности товара на момент поставки должен составлять не менее 70%, но не менее 1 месяца. Закупаемые продукты питания должны соответствовать качеству, быть сертифицированными, иметь в наличии лабораторные заключения на качество (акты экспертизы ветеринарной лаборатории, ветеринарно-санитарные заключения, сертификаты соответствия и т.д.), заключение санитарно-эпидемиологического надзора о возможности хранения и поставки продуктов питания в организации, на соответствие санитарных книжек экспедиторов, санитарных паспортов на автомашины санитарно-гигиеническим требованиям.</p>
2	Транспортировка	<p>Копии документов, подтверждающие наличие у потенциального поставщика транспортного (-ых) средства, задействованного (-ых) в выполнении обязательств по поставке товара (свидетельство о регистрации ТС, либо договор аренды ТС). Транспортировка продуктов питания должна осуществляться специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт в установленном порядке Санитарно-эпидемиологическим требованиям. Кузов автотранспорта изнутри оборудуется стеллажами и обивается материалом, поддающийся мытью.</p>
3	Сопровождение	<p>Копии документов, подтверждающие право на оказание услуг по поставке товара (санитарная книжка персонала задействованного в выполнении обязательств, санитарный паспорт на ТС). Лица, сопровождающие продукты питания, и выполняющие их погрузку и выгрузку должны пользоваться специальной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку.</p>
4	Транспортировка	<p>Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлажденным транспортом. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача РК от 10 сентября 2013 года № 223 «Об утверждении санитарных правил и</p>

		норм» «Санитарно-гигиенических требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов», зарегистрированных в Министерстве юстиции от 10.09.2013г. за № 223
5	Транспортировка	Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре.
6	Использование автомашины	Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей запрещается.
7	Сертификаты	Потенциальный поставщик при каждой партии поставляемого товара предоставляет документы, подтверждающие качественные характеристики поставляемого товара (сертификаты соответствия, качества, происхождения протокола испытаний и т.д.);
8	Маркировка	Транспортная марка маркируется в соответствии с требованиями действующих стандартов, соответствующей каждому виду продукции.
9	Тара	Поступающие на объект пищевые продукты должны находиться в исправной чистой таре, соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документами, подтверждающие их качество и безопасность. Упаковка товара должна быть без повреждений, в соответствии с ГОСТом.
10	Консервы	Без нарушения герметичности банок, без ржавчин, без деформаций с этикеткой.
11	Сыпучие продукты	Не должны быть заражены амбарными вредителями.
12	Овощи и фрукты	Без наличия плесени и признаков гнили.
13	Продукты питания	Не принимаются домашнего изготовления.
14	Хранение	Необходимо соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности, условия хранения, иметь холодильные камеры, охлажденные туши не должны соприкасаться между собой.
15	Помещения	Должны быть предусмотрены склады хранения продуктов, бытовые помещения в соответствии с требованиями действующих СанПин.
16	Обеспечение квалифицированными сотрудниками	Обеспечить квалифицированными штатными работниками. Наличие допуска органов Госсанэпиднадзора к работе в организациях общественного питания обязательно.

