

Орта білім беру үйымдарында білім  
алушыларды тамақтандыруды  
үйымдастыру бойынша көрсетілетін  
қызметтерді берушіні немесе тауарларды  
жеткізушіні таңдау жөніндегі ұлгілік  
конкурстық құжаттамаға  
3-косымша

Орта білім беру үйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды  
үйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметті берушіні немесе  
тауарларды жеткізушіні таңдау бойынша конкурстық  
құжаттамаға техникалық тапсырма

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс  
сатып алынатын тауарлардың толық сипатты және талап етілетін функционалдық,  
техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шыгару орны көрсетіледі.

№	Сатып алынатын тауарлардың атау	Сатып алынатын тауарлардың толық сипатты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі
1	2	3
3	Батон	Беті үлкен жарықтар және жарылыстар жоқ, тегіс. Түсі - ақшыл қоңыр, қоңыр. Ұстағанда дымқыл емес қиқымы-пісрілген, икемді. Дәмі - тәтті өнімнің осы түріне тән, бөтен дәмі жоқ. Иісі - осы өнім түріне тән, бөгде иіссіз. Майы қоспасы бар бидай ұнын пісіру.
5	Вафли	Вафлидің атауы дәмі мен хош ісіне тән, сипаттасы: дәмі мен иісі жоқ. Жолақ жоқ тегіс кесілген шеттері айқын ұлғі беті. Сол мөлшері және оң пішіні, осы атауы үшін орнатылған болуы тиіс. Салмасы шетінен шығып қалмауы керек. Түс - ақшыл сары, сары. Кесек және түйіршіктері жоқ, біркелкі толтыру. Май салмасы бар
6	Бұрша	Бұршақ жоғары сортты тегіс жинальш тазаланған. Жоғары сортты бұршақ аршылған, таза, қоспасыз және бөгде иіссіз, қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі STO 46715365-003-2009, 46715362-001-2008 ТКС құрылған
7	Қарақұмық	Қарақұмық жармасы 1сынып ГОСТ 5550-74 , Қарақұмық жармасы буланған немесе буланбаған қарақұмық астығы. ядро белу арқылы қаганақ мембранадан қарақұмық дамыған болуы тиіс. Жарма түрі- бірінші сортты, қарақұмықтың ерекшелігі сыннықтардың болмауы, сопақша тессік 1,6 x 20 мм., елек матадан және електен өтетін емес. Түсі- сары немесе жасылдау реңді, Иісі- қарақұмыққа тән иіс, ашыған немесе көгермеген, және бөгде иіссіз. Дәмі- ащы, қышқыл емес, басқа да хош иістендіргіштер жоқ типтік қарақұмық. Ылғалдылығы 13% дан артық емес Шөп қоспасы 0,4% артық емес. 99,2% катерсіз негізгі, соның ішінде өзегі көп емес 3% артық туралған. Бірде-астық қабыршақтануды ден астам 0,3% емес.

		Бұл астық зиянкестер ластануын, снарядтар қалдықтарынан дәнді, ұрық, бүкіл өндемеген астық жүгери жол берілмейді.
9	Көк	Шөптер (асқөк, ақжелкен) Көрінісі: дені сау, таза, бүтін, күн мен зиянкестерден залалы жоқ. Иісі және дәмі жоқ., Шіруге құрамында буланған, үскен сабактарының зақымдалған болмауы керек. Қолік және сақтау целлофан оралған жәшіктер жүзеге асырылады. Контейнерлерді механикалық зақымдануы жоқ, таза, құргақ болуы тиіс.
12	Айран	Иіс пен дәм қүшейткіш - ферменттелген сүт, қоспаларды тән. Дәмі мен түсі - қоспаларды тән. Жүйелілігі мен келбеті - бірыңғай, бір бұзылған немесе үзіліссіз тромба бар. Айран астық микрофлорасы әрекет туындаған рұқсат метеоризм. Азық-түлік және тағамдық қоспалар.
13	Кисель	Кисель жемісі: шие, өрік, қара өрік. 200 гр тендердегі оралған ассортиментте Кисель жемістер мен жидектер,. ГОСТ 18488-200, СанЕжН 4.01.071.03, ҚР СТ 1010-2002 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкес, Комплаенс
14	Кампит	Қанттан жасалған кондитерлік өнімдер, жұмсақ консистенциясы, тұрғын үй (Салмамыз) тұратын және 40-70% қант бар шоколад өнімдерін glazuri.vysokokaloriyune. Вафли қабаттарының арасындағы салмасы бар
15	Кофе	Сапалық сипаттамалары: физика-химиялық құрамы: ылғал 4,0%; Кофе құргақ негізінде кем дегенде 2,8% Металл қоспаларды кофеин мг / кг Садқость артық емес 10,0% жалпы құргақ заттардың елекten өтеді № 0,95 ыстық су мен суық судың жылы ерігіштігі. Басқа қоспалар қосылмаған. Органолептикалық көрсеткіштері болып табылмайды: кофе түсті тән хош дәмі: қорапта 100 гр 50 гр. Сертификаттардың болуы: сертификаты: СанЕжәнН 4.01.071.03 шағымдар 60 1-қосымша ГОСТ 29148-97 3.2.1.
16	250 гр. Кемми тандыр наны	Тұрік жалпақ нан 250 гр. буып
18	Сүт	Сүт байламдардағы ультрапастерленген сүт. Жүйелілік - сұйық, біртекті inductile, аздалап тұтқыр. Ақуыз үлпектер және аномалдық май кесектер жоқ. Иіс пен дәм қүшейткіш - шетелдік талғам мен істерді жоқ сүт тән. Тұсі - ак, массада біркелкі. Сусындарға 3,2% май пастерленген. ҚР СТ 1760-2008
20	Ет	Тығыз ет. Тұс қызыл, майлы қабаттар - ак, крем немесе сары. Мөлдір - бөлімінде құпияларды құргақ Ет және ет шырыны пайда. Бөтен қоспалардың және жаман түсті, табиғи ет иісі. Ет-ак exsanguinated, майдың консистенциясын - жабысқақ қалың емес,. Ет қыртысының - түсті жүқа бозарған қызғылт немесе қызыл. Балғын. Тұтас I санаты.
21	Жаңа піскен қияр	Жаңа піскен қияр жылышай және жер, піскен жеміс-жидек, залалды және шірік белгілері жоқ, орта мөлшері. Қолда бар қияр (GOST.SanPin) келуге тиіс.
22	Арпа жармасы	Жоғары сортта арпа жармасы тазаланды. Арпа жармасы STO 46715365-003-2009, қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі 46715362-001-2008 ТҚС құрылған, оралған, қоспалар және шетелдік иісі тегін, тазартылған, арпа сыйлықақысын ұзартып
23	Піспенан	Диапазонына сәйкес, ГОСТ 24901-89
24	Жаңа піскен қызанақ	(Ең үлкен көлденең диаметрі бойынша) Сынып қосымша мөлшері жемістер шағын кем дегенде 4 см, (шие қоспағанда) басқа да нысандары - 5 см-ден кем емес.
25	Пірәндік	Пішіні, беті, тұсі, дәмі мен иісі - хош, иісі және дәмі берілді, осы өнім атауымен тән. Бірыңғай кеуектілігі іздері жоқ өнім. ГОСТ 15810-96.

27	Тары	Тары ГОСТ 572-60 сәйкес, белгіленген тәртіппен, технологиялық регламент бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес әзірленген тары болуы тиіс: 1. Сыртқы түрі - әр түрлі реңктері сары. 2. Иісі: ашыған немесе зең, тән иіс емес тары. қышқыл, ащыш 3. Дымқылдығы 14%.
28	Күріш	Аршылған жылтыратылған бар / Сурет. Сұргіленген күріш премиум, артық емес 0,05% -дан қоспалардың мазмұны, ГОСТ 6292-63, СанЕжН 4.01.071.03 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапасы) сәйкестігі.
29	Тұтік кеспе	Тікелей кесу қысқа тікелей немесе Ілмекті тұтік түрінде құбырлы макарон. Қоспалармен, оның ішінде бидай ұнынан, жасалған. 0,5 кг дейінгі салмақтағы.
31	Кант	25 кг салмағы N / PR қаптардағы оралған қант. ГОСТ 21-94, СанЕжН 4.01.071.03, КР СТ 1010-2002 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкес, Комплаенс
33	Тұз	Ас тұзын (йодталған) КР СТ ГОСТ Р 51574-2003 - сынып 1
34	Кептірілген жеміс	Шамамен 20% қалдық ылғалдығы кептірілген жемістер мен жидектер.,
35	Ірімшік	Сыр сүтінен қатты. 49.0 56.0% -ға дейін емес май мәселеде ылғал жаппай фракцияның инклузивті бірге. КР СТ 1063-2002
36	Сұзбе	КР СТ 94-95 сәйкес санитарлық ережелерге сәйкес технологиялық тапсырмасы бойынша осы стандарттың талаптарына сәйкес өндірілген болуы тиіс. Физика-химиялық және медициналық-биологиялық көрсеткіштері ірімшік бойынша талаптарға сай болуы керек: - 5% -дан кем емес май массалық үлесі; - Ылғал мазмұны артық емес 75%; - дымқылдығы 230Т; - Кәсіпорын редакцияда ауа температурасы 8 градус минус 8 градус қарағанда, мұздатылған ешқандай жоғары Цельсий артық емес;
37	Бидай наны	Сапасына Нан ж\с пісіру, балғын. Нан сапасына / пісіру. Бидай ұны, ошағы және фасонды, таза бетінен, ірі жарықтар тегін, қыртысы қиқымы артта қалмайды емес, жабысқақ қиқымы. Нан, ГОСТ 27842-88 белгіленген қауіпсіздік талаптарына (сапалы) сәйкестігін, СанПин 4.01.071.03 жүқтырған емес 600 гр.
38	Шай	Шай қара Үндістан Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық бекіткен санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес технологиялық нұсқаулар және рецепт бойынша ГОСТ 1938-90 талаптарына сәйкес болуы тиіс түйіршікті оралған. 1.2.Ро органолептикалық шай мынадай талаптарды қанағаттандыруы тиіс: хош және дәмі - Жетеді нәзік дәмі, Орталық astringency дәмі Инфузиялық - Жетеді жарқын, айқын, «орта», жеткіліксіз, дәл біркелкі, қоңыр жеткілікті, жазық сферальық немесе prodolgova-бір формасы - Көрініс шай түйіршіктелген. 1.3.V шай зең, mustiness, қышқыл және сары шай шаң, иістерді, хош иістендіргіштер мен ластаушы жол берілмейді. ылғал артық емес 8,0% -ы 1.4. фракциясы.
39	Сарымсақ	Сарымсақ, залал мен шірік белгілері жоқ, өнген емес, тығыз, иісі мен дәмі бар жаңа піскен - осы ботаникалық алуан тән, кір тазартылған, ГОСТ сәйкес келеді

## Өнім берушіге талаптар

<b>№</b>	<b>Аталуы</b>	<b>Сипаттама талаптары</b>
1	Азық-тұлік	<p>Сапалы күеліктің берілген күні мен нөмірі, өнім ендірушінің атауы мен мекен-жайы, өнімнің атауы, сертификаттар (түпнұска), ветеринариялық және Соңында санитарлық, көрсетілуі тиіс сараптама сапасын акт: әрбір партиясын жеткізу сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса берілуі тиіс сапа көрсеткіштері (сынып, санат, май), өндіру (ораяу) 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. сатып алынған азық-тұлік, сақтау және азық-тұлік жеткізу мүмкіндігі санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау корытындысын сапасына сәйкес келуі тиіс және сертификатталған болуы, сапа (және т.б. іс емтихан ветеринарлық зертхана, ветеринариялық-санитариялық корытынды, сәйкестік сертификаттары,) қол жетімді зертханалық нәтижелері бар үйымдастыру, санитарлық кітаптар экспедиторлар сәйкестігіне, көлік құралдарын санитариялық сертификаттар талаптар.</p>
2	Жүк тасымалдары	<p>Көлік әлеуетті өнім берушінің болуын растайтын құжаттардың нотариалды куәландырылған көшірмелері (-лар) тауарлар (көлік құралын тіркеу туралы күелік, көлік жалдау) жеткізу міндеттемелерін орындау (-лар) білдіреді.</p> <p>Тасымалдау, азық-тұлік 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	Ере жүру	<p>Тауарларды жеткізу бойынша қызметтерін қамтамасыз ету құқығын растайтын құжаттардың нотариалды куәландырылған көшірмелері (денсаулық сақтау кітап паспорты ТК міндеттемелерді жүзеге асыруда кадр). Азық-тұлік еріп жүруші, және олардың тиесінде жүзеге асыратын тұлғалардың жеке медициналық кітапша болуы, арнайы киім (халат, қолғаптар) пайдалану керек.</p>
4	Жүк тасымалдары	<p>Тез бұзылатын азық-тұлік салқындастылған тасымалды тасымалдануы тиіс.</p> <p>Сақтау шарттары және тез бұзылатын өнімдерді мерзімдері 1 тамыздан бастап Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитарлық дәрігерінің бұйрығымен бекітілген санитарлық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес жүзеге асырылады, 2002 32 «№ санитарлық ережелері мен нормаларын бекіту туралы», «сақтау шарттарын және жүзеге асыру уақытында санитарлық-гигиеналық талаптар әділет министрлігінде тіркелген бұзылатын азық-тұлік », 30.09.2002 ж. саны 1989</p>
5	Жүк тасымалдары	Аспаздық және кондитерлік өнімдер контейнерлер белгіленген және накты тасымалданады.
6	Автокөліктің	Басқа мақсаттар үшін азық-тұлік өнімдерін (қарамастан олардың орамамен)

	пайдалану	тасымалдауға арналған арнайы техникины пайдалану, тыйым салынады
7	Сертификаттар	Жеткізілетін тауардың әр партиядан әлеуетті жеткізуши жеткізілетін тауарлар (сәйкестік сертификаттары, сапасы, сынау баяндама шыққан, және т.б.) сапалық сипаттамаларын растайтын құжаттарды табыс етеді;
8	Таңбалau	Көлік бренд өнімнің әрбір түріне сәйкес келетін қолданыстағы стандарттар талаптарына сәйкес белгіленеді.
9	Тара	Kіріс нысаны азық-түлік, жұмыс таза контейнерде болуы қолданыстағы заңнамаларға сәйкес келетін және олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса берілуі тиіс. Тауарларды Орам ГОСТ сәйкес, залалды еркін болуы тиіс.
10	Консервілер	Банка тұтастығына нұқсан келтірмей, ешқандай тот, жапсырма жок деформация.
11	Сусымалы тауарлар	Олар сақтау зиянкестерге жүктыруға тиіс емес
12	Жеміс жидек	Көгеру мен шірік белгілері жоқ.
13	Азық түлік	Қолдан әзірленген тамақтар қабылдамаймыз.
14	Сақтау	Ол коммерциялық көршілік, қойма стандарттарға, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттарын, суық бөлме бар, салқындастылған үшасы ережелері бір-бірімен тиуіне 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 үйымдарына жұмыс істеуге төзімділік МСЭҚҚ органдар міндетті болып табылады ма.
17	Кадр қауіпсіздік ережелері мен жеке гигиена талаптарын сақтау үшін шаралар қабылдау	Қауіпсіздік ережелері мен санитарлық ережелер мен жеке гигиена талаптарына қатаң сәйкес.
18	Азық-түлік өнімдерін жеткізуі үйымдастыру	Азық-түлік қамтамасыз ету Қазақстан Республикасының талабы және тиісті МСЭҚҚ сәйкес және «Азық-түлік қауіпсіздігі туралы» Занына сәйкес, тиісті сапа сертификаттары бар.
19	Мердігер қатысуынсыз азық-түлік өнімдерін жеткізуі үйымдастыру	Сатып алу, тасымалдау және жеткізу өндірістік процестің барлық кезеңдерінде, соның ішінде.
20	Жеткізу кестесі 2016ж	Тапсыру кестесі - күн сайын, тауарларды жеткізу алдағы келесі күні 16 <sup>00</sup> -ден 17 <sup>00</sup> -ге дейін күн сайын, тапсырыс берушінің алдын ала қолдану туралы 10 <sup>00</sup> сағат жергілікті уақыт 9 <sup>00</sup> үшін.

Сатып алынатын өнімдер тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасының заңнамасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шенберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) тауар өндірушілерден сатып алады.

Әлеуетті өнім берушінің өтінімдері, егер:

1) «Мемлекеттік сатып алу туралы» 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушінің таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушиның өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса қабылданбайды.

Күні 15.08.2016

Директор Муканов А.Д.



Приложение 3  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или  
товаров по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору  
поставщика товаров по организации питания  
обучающихся в организациях среднего образования**

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождение.

№	Наименование приобретаемых товаров	Требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров
1	2	3
3	Батон	Поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов. Цвет - от светло-коричневого до коричневого. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Вкус - сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. Сдобные из пшеничной муки хлебопекарной с начинкой.
5	Вафли	Вкус и запах свойственный данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования. Начинка не должна выступать за края. Цвет - от светло-желтого до желтого. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. С жировыми начинками.
6	Горох	Горох в/с очищенный нового урожая.. Горох высшего сорта, лущенный, чистый, без примесей и постороннего запаха, фасованный в потребительскую , соответствие требованиям безопасности (качества) установленным СТО 46715362-001-2008, СТО 46715365-003-2009
7	Гречка	Крупа гречневая сорт 1 ГОСТ 5550-74 Гречневая крупа, получаемая из пропаренного или непропаренного зерна гречихи, путем отделения ядра от плодовых оболочек должна быть выработана из гречихи по ГОСТ 19092. Вид крупы –ядрица первого сорта. Характеристика целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6*20 мм. Цвет- кремовый с желтым или зеленоватым оттенком. Запах- свойственный гречневой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус- свойственный гречневой крупе без посторонних привкусов, не кислый,

		не горький. Влажность не более 13%. Сорная примесь не более -0,4%. Доброта качественное ядро 99,2%, в т.ч. колотые ядра не более 3%. Не шелушенное зерно не более 0,3%. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов, крупа с остатками оболочек, зародыша, целые необработанные зерна кукурузы.
9	Зелень	Зелень (укроп и петрушка) Внешний вид: здоровый, чистый, целый, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и не сожженный солнцем. Без постороннего запаха и привкуса. Не допускается содержание загнивших, запаренных, подмороженных, поврежденных стеблей. Транспортировка и хранение производится в коробках упакованных целлофаном. Тара должна быть сухой, чистой, без механических повреждений.
12	Кефир	Вкус и запах - кисломолочный, характерный для добавок. Вкус и цвет - характерный для добавок. Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. С пищевыми продуктами и пищевыми добавками.
13	Кисель	Кисель фруктовый: вишневый, абрикосовый, сливовый. Кисель плодово-ягодный в ассортименте, фасованный в брикеты по 200 гр., соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 18488-200, СанПиН 4.01.071.03, СТ РК 1010-2002
14	Конфеты	Сахаристые кондитерские изделия мягкой консистенции, состоящие из корпуса (начинки) и шоколадной глазури. высококалорийные изделия, содержащие 40-70% сахара. С начинкой между слоями вафель.
15	Кофе	Качественные характеристики: Физико-химический состав: влажность 4,0%; Зола на сухое вещество не более общая 10,0% Кофеин на сухое вещество не менее 2,8% Металлопримеси, мг/кг Степень помола проход через сито №0,95 Растворимость в горячей воде и холодной воде –полная. Другие посторонние примеси не допускается. Органолептические показатели: ароматный вкус кофе цвет свойственный данному напитку. Упаковка: ж/б по 100гр; 50 гр. Наличие сертификатов: Сертификат соответствия. Соответствие: Сан ПиН 4.01.071.03 приложение 1 п.60 ГОСТ 29148-97 п.3.2.1.
16	Лепешки кемми	Турецкие лепешки по 250 гр. в упаковке.
18	Молоко	Молоко ультрапастеризованное в тетра пакетах. Консистенция - жидккая, однородная нетягучья, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе. Питьевое 3,2% жирности пастеризованное. СТ РК 1760-2008
20	Мясо говяжье	Мясо плотное. Окрас красный, жировых прослоек – белый, кремовый или желтый. Внешний вид мяса сухой, а мясной сок, выделяемый в разрезе - прозрачный. Запах мяса натуральный, без примесей и постороннего дурного оттенка. Мясо хорошо обескровлено, консистенция жира - плотная и не липкая. Корочка на мясе - тонкая бледно-розового или красноватого цвета. Свежее. Туша I категории.

21	Огурцы свежие	Огурцы свежие парниковые и грунтовые, плоды спелые, без признаков порчи и гнили, среднего размера. Поставляемые огурцы свежие, должны соответствовать (ГОСТ. СанПин).
22	Крупа перловка	Крупа перловка в/с очищенная. Крупа перловая высшего сорта удлиненной формы, очищенная, без примесей и постороннего запаха, фасованная, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным СТО 46715362-001-2008, СТО 46715365-003-2009
23	Печенье	в ассортименте, по ГОСТ 24901-89
24	Помидоры свежие	Класс экстра размер плодов (по наибольшему поперечному диаметру) мелкоплодные не менее 4см, других форм (кроме вишневидных) – не менее 5см.
25	Пряники	Форма, поверхность, цвет, вкус и запах - свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса. Пропечено изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью. ГОСТ 15810-96.
27	Пшено	Пшено согласно ГОСТа 572-60, должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим правилам, в установленном порядке: <ol style="list-style-type: none"> <li>Внешний вид – желтый различных оттенков.</li> <li>Запах: свойственный пшенице без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. По вкусу без посторонних привкусов, не кислый, не горький</li> <li>Влажность не более 14%.</li> </ol>
28	Рис	Рис в/с целый шлифованный очищенный. Рис высшего сорта шлифованный, содержание посторонних примесей не более 0,05%, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 6292-63, СанПиН 4.01.071.03.
29	Рожки	Трубчатые макаронные изделия в форме короткой прямой или изогнутой трубы с прямым срезом. Изготовленные из пшеничной муки высшего сорта, включая с добавками. Массой до 0,5 кг.
31	Сахар	Сахар песок упакованный в п/пр мешки весом по 25 кг., соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 21-94, СанПиН 4.01.071.03, СТ РК 1010-2002
33	Соль	Соль поваренная пищевая (йодированная) СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 - 1 сорт
34	Сухофрукты	Высушенные фрукты или ягоды, с остаточной влажностью около 20 %.
35	Сыр	Твердый из коровьего молока. С массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 до 56,0% включительно. СТ РК 1063-2002
36	Творог	Согласно СТ РК 94-95 Творог должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил. По физико-химическим и медико-биологическим показателям творог должен соответствовать требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>- массовая доля жира не менее 5%;</li> <li>- массовая доля влаги не более 75%;</li> <li>- кислотность не более 230Т;</li> <li>- температура при выпуске предприятия не выше 8 градусов по Цельсию, для замороженного не выше минус 8 градусов по Цельсию;</li> </ul>

37	Хлеб пшеничный	Хлеб в/с качественной выпечки, свежий. Хлеб в/с качественной выпечки. Из пшеничный муки высшего сорта, подовый и формовый, чистая поверхность, без крупных трещин, корка не отстает от мякиша, мякиш не липкий. Не заражён хлебной палочкой, соответствие требованиям безопасности (качества) установленным ГОСТ 27842-88, СанПиН 4.01.071.03. Вес булки –600 гр.
38	Чай	<p>Чай фасованный черный байховый гранулированный индийский должен соответствовать требованиям ГОСТ 1938-90 по технологическим инструкциям и рецептам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных нормативами Республики Казахстан.</p> <p>1.2. По органолептическим показателям чай должен соответствовать следующим требованиям:</p> <p>Аромат и вкус - Достаточно нежный аромат, Средней терпкости вкус Настой - Достаточно яркий, прозрачный, «средний», недостаточно однородный, коричневый. Внешний вид гранулированного чая - Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы.</p> <p>1.3. В чае не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.</p> <p>1.4. Массовая доля влаги не более 8,0%.</p>
39	чеснок	Чеснок свежий, без признаков порчи и гнили, не пророщенный, плотный, запах и вкус – свойственные данному ботаническому сорту, очищенный от грязи, соответствует ГОСТу

### **Требования к квалификации поставщика.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Описание требований</b>
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.</p> <p>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	Нотариально засвидетельствованные копии документов, подтверждающие наличие у потенциального поставщика транспортного (-ых) средства, задействованного (-ых) в выполнении обязательств по поставке товара (свидетельство о регистрации ТС, 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.
3	Сопровождение	Нотариально засвидетельствованные 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.
4	Транспортировка	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 01 августа 2002 года № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм» «Санитарно-гигиенических требований к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов», зарегистрированных в Министерстве юстиции от 30.09.2002г. за № 1989
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, подтверждающими 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.
17	Принять меры для соблюдения персоналом правил техники безопасности и личной гигиены	Строгое соблюдение правил техники безопасности и санитарно-эпидемиологических норм и требований к личной гигиене.
18	Организовать доставку товаров питания	Обеспечение продуктами питания, согласно заявкам и соответствующих Госсанэпиднадзором РК и имеющими соответствующие сертификаты качества в соответствии Законом РК «О безопасности пищевой продукции»
19	Организовать доставку товаров продуктов питания без привлечения субподрядной организации	Включая все этапы производственного процесса от закупа, транспортировки и доставки.
20	График поставки 2016 г.	График поставки товара – поставка товара ежедневно с 9 <sup>00</sup> до 10 <sup>00</sup> часов местного времени по предварительной заявке Заказчика ежедневно с 16 <sup>00</sup> до 17 <sup>00</sup> ч. На предстоящий последующий день.

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, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года «О государственных закупках»;

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан.

Дата 15.08.2016

Директор Муканов А.Д.  
М.П.

