

Біліктілікке қойылатын талаптар өнім.

№	Атауы	Талаптардың сипаты
1	Азық-тұлік	<p>Сапалы күәліктің берілген күні мен нөмірі, өнім өндірушінің атауы мен мекен-жайы, өнімнің атауы, сертификаттар (түпнұсқа), ветеринариялық және Сонында санитарлық, көрсетілуі тиіс сараптама сапасын акт: әрбір партиясын жеткізу сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоса берілуі тиіс сапа көрсеткіштері (сынып, санат, май), өндіру (орau) 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 алғынған азық-тұлік, сақтау және азық-тұлік 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,) қол жетімді зертханалық нәтижелері бар үйімдастыру, санитарлық кітаптар экспедиторлар сәйкестігіне, көлік құралдарын санитариялық сертификаттар талаптар.</p>
2	Жүк тасымалдары	<p>Көлік әлеуетті өнім берушінің болуын растайтын құжаттардың нотариалды күәланырылған көшірмелері (-лар) тауарлар (көлік құралын тіркеу туралы күәлік, көлік жалдау) жеткізу міндеттемелерін орындау (-лар) білдіреді. Тасымалдау, азық-тұлік санитарлық-эпидемиологиялық талаптар белгіленген тәртіппен санитарлық паспорт беріледі таза көлік, жүргізген жөн. Сөремен және жуу үшін көнбейтін жұмсақ материал мен көлік іші жабдықталған жөн.</p>
3	Ере жүру	<p>Тауарларды жеткізу бойынша қызметтерін қамтамасыз ету құқығын растайтын құжаттардың нотариалды күәланырылған көшірмелері (денсаулық сақтау кітап паспорты ТК міндеттемелерді жүзеге асыруда кадр). Азық-тұлік 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-тұлік салқындастылған тасымалды тасымалдануы тиіс. Сақтау шарттары және тез бұзылатын өнімдерді мерзімдері 1 тамыздан бастап Қазақстан Республикасы Басмемлекеттік санитарлық дәрігерінің бұйрығымен бекітілген санитарлық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес жүзеге сырылады, 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 нақты

		тасымалданады.
6	Автокөліктің пайдалану	Басқа мақсаттар үшін азық-түлік өнімдерін (қарамастан олардың орамамен) тасымалдауға арналған арнайытехниканы пайдалану, тыйым салынады
7	Сертификаттар	Жеткізілетін тауардың әр партиядан әлеуетті жеткізууші жеткізілетін тауарлар (сәйкестік сертификаттары, сапасы, сынау баяндама шыққан, және т.б.) сапалық сипаттамаларын растайтын құжаттарды табыс етеді;
8	Таңбалау	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 ОрамГОСТсәйкес, залалды еркін болуы тиіс.
10	Консервілер	Банка тұтастығына нұқсан келтірмей, ешқандай тот, жапсырма жок деформация.
11	Сусындалы тауарлар	Олар сақтау зиянкестерге жұқтыруға тиіс емес
12	Жеміс жидек	Көгеру мен шірік белгілері жок.
13	Азық түлік	Қолдан әзірленген тамақтар қабылдамаймыз.
14	Сақтау	Ол коммерциялық көршілік, қойма стандарттарға, жарамдылық мерзімі, сақтау шарттарын, сұық 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 қызметкерлердің қамтамасыз ету	Білікті қызметкерлерді тұрақты қамтамасыз ету. Қоғамдық тамақтандыру үйымдарына жұмыс істеуге төзімділік МСЭҚҚ органдар міндетті болып табыладыма.
17	Кадрқауіпсіздік ережелерімен жекеги гиенаталаптарынс актауұшіншарала рқабылдау	Қауіпсіздік ережелері мен санитарлық ережелер мен жеке гигиена талаптарына қатаң сәйкес.
18	Азық-түлік өнімдерін жеткізууді үйымдастыру	Азық-түлік қамтамасыз ету Қазақстан Республикасының талабы және тиісті МСЭҚҚ сәйкес және «Азық-түлік қауіпсіздігі туралы» Заңына сәйкес, тиісті сапа сертификаттары бар

19	Мердігер қатысуынсыз азық-түлік өнімдерін жеткізу ді ұйымдастыру	Сатып алу, тасымалдау және жеткізу өндірістік процестің барлық кезеңдерінде, соның ішінде.
20	Жеткізу кестесі 2017 ж	Тапсыру кестесі - күн сайын, тауарларды жеткізу алдағы келесі күні 16 ⁰⁰ -ден 17 ⁰⁰ -ге дейін күн сайын, тапсырыс берушінің алдын ала қолдану туралы 10 ⁰⁰ сағат жергілікті уақыт 9 ⁰⁰ үшін ..

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

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

Әлеуетті өнім берушінің етінімдері, 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 жақынтықтырылған жеккеттіктері және (немесе) аталған әлеуетті өнімберушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылmasа қабылданбайды.

Күні 24.02.2017.

Директор Талдахметов С.Ш.

М.О.



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.</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	<p>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.</p> <p>Кузов автотранспорта изнутри оборудуется стеллажами и обивается материалом, поддающийся мытью.</p>
3	Сопровождение	<p>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.</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</p>

		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	Обеспечить квалифицированными штатными работниками. Наличие допуска органов Госсанэпиднадзора к работе в организациях общественного питания обязательно.

	сотрудниками	
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 2017 г.	График поставки товара – поставка товара ежедневно с 9 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰ часов местного времени по предварительной заявке Заказчика ежедневно с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰ 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 24.08.2017 г.

М.П. Директор С.Ш. Талдахметов

