

Приложение 3 к Типовой конкурсной документации по выбору поставщика услуги или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

Номер закупки:	
Наименование закупки:	Продукты питания
Номер лота:	№9
Наименование лота:	Свекла
Наименование лота:	свежая, столовая
Дополнительное описание лота:	Свекла столовая, свежая, гнили нет.
Количество:	200
Единица измерения:	Килограмм
Единица измерения:	Мангистауская область, г.Актау, 17 мкр, 2
Срок поставки:	С 1 марта по 31 декабря 2022 года

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения

ГОСТ 32285-2013 Свекла свежая, столовая, твердая, без гнили и грязи. Потенциальный поставщик должен предложить весь комплекс услуг, необходимый для поставки продуктов питания до Заказчика, в соответствии с прилагаемой характеристикой с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил, в том числе температуры хранения при транспортировке. Требования к Поставщику: наличие автомобиля в количестве 1 штука для транспортировки продуктов питания, в том числе скоропортящихся в соответствии с требованиями Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов". 1) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. 2) накладную на продукцию с температурным режимом хранения и окончания срока хранения. ответственное лицо

Заказчика, принимающее товары проводит контрольное взвешивание продуктов питания, определяет фактическое соответствие, температуру, внешний вид, запах. Требования к персоналу: работники потенциального поставщика и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров. каждый работник потенциального поставщика и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно формы, утвержденной приказом Министра здравоохранения РК от 16 ноября 2020 года № КР ДСМ - 196/2020, с медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе. водители-экспедиторы должны быть обеспечены и использовать в работе спецодежду (фартук, халат, перчатки, головной убор, маска). не допускать к работе лиц, больных или носителей возбудителей инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лиц с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе поставки продукции, незамедлительно должно сообщать о заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования. ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты осмотров работников вносятся в Журнал по форме. Требования к условиям транспортировки: поставка продукции производится в адрес заказчика в заводской таре. Срок поставки пищевой продукции с 1 марта по 31 декабря 2022 года, ежедневно по заявке заказчика (по телефону или письменно). Заказ выдается за день в 16.00-18.00 ч. Доставка в 09.00 следующего дня. реализуемых до Несоответствующая требованиям пищевая продукция подлежит замене в течение 2 часов.. поставщик несет ответственность за состояние автотранспорта, доставляющего продукты, и за работу водителя-экспедитора; доставка продукции осуществляется силами Поставщика. условия транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов обеспечивают сохранность, качество и безопасность продукции. Транспортировка пищевой продукции осуществляется специально предназначенными и/или специально оборудованными транспортными средствами, обеспечивающими соблюдение условий транспортировки. Использование транспорта для других целей не допускается. для перевозок пищевой продукции используют транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко поддающиеся мойке и дезинфекции. для транспортировки скоропортящихся продуктов питания и готовых блюд использовать специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор, который используется для пищевых продуктов). автотранспорт должен подвергаться дезинфекционной обработке 2 раза в день (до загрузки и после разгрузки пищевых продуктов). в теплое время года транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна производиться при температуре не выше плюс 6оС: 1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами; 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода. хранение, транспортировка и реализация скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться в условиях температурных режимов, обеспечивающих их безопасность. Хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается. не допускается одновременная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, совместно с непродовольственными товарами, а также перевозка пищевых продуктов, испорченных или сомнительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. перевозка различной пищевой продукции одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевой продукции, не выделяющих и не воспринимающих запахи. транспортировку и хранение пищевой продукции осуществляют при температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции. при перевозке и хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение товарного соседства. __

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 09.02.2022г.