

Приложение 3
к Типовой конкурсной документации
по выбору поставщика товаров и услуг,
организаций, осуществляющих
функции по защите прав ребенка

**Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика
товаров организаций, осуществляющих функции по защите прав ребенка**

1	Наименование товара	Мясо-говядина
2	Описание товара (функциональные характеристики, потребительские свойства)	<p>1 – категория – филе (Клейменное).</p> <p>1. Технические требования: 1. Мясо должно быть выработано в соответствии с требованиями стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил. 2. Охлажденное - подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до плюс 4° С. 3. Мясо не должно иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей. 4. Не допускается для реализации: а) мясо тощее; б) мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику. в) мясо, замороженное более одного раза;</p> <p>2. Правила приемки: 1. Мясо принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы.</p> <p>3. Транспортирование и хранение: 1. Транспортирование мяса проводят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. 2 Мясо хранят в соответствии с правилами по хранению мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке. Клеймение мяса производится согласно "Об утверждении Ветеринарных (ветеринарно-санитарных) правил", утвержденных приказом Министра сельского хозяйства РК от 29.06. 2015 года № 7-1/587. Предоставляется ветеринарное свидетельство по форме № 1 с приложением экспертизы на безопасность товара. Санитарно - гигиеническое заключение о безопасности пищевых продуктов. Качество товара должно соответствовать требованиям Сан ПиН "Продовольственное сырье и пищевые продукты".</p>
3	Назначение товара, цели использования	Питание
4	Технические характеристики товара (размер, упаковка)	Фасовка весовая в килограммах

5	Условия по отгрузке и доставке товаров, по количеству, периодичности, сроку и месту поставок, обучению персонала	место поставки: СКО, г. Петропавловск, ул. М. Ауэзова 174А, срок поставки: 2 раза в месяц до 31.12.2019г.
6	Указание показателей качества и безопасности товара, его места происхождения	Наличие сертификата соответствия
7	Условия передачи заказчику вместе с товаром документации и необходимого количества расходных материалов	акт – приема передачи, накладная
8	Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания (срок, место)	Не предусмотрено

Главный врач
М.П.



Федотова Л.М.

Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін қызметтері бойынша жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға 3-қосымша

Конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма өнім берушіні таңдау жөніндегі тауарларды жүзеге асыратын ұйымдардың баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функциялары

1	Қызмет атауы	Сиыр еті
2	Көрсетілетін тауардың сипаттамасы (функционалды мінездемесі, тұтынушылық қасиеттері)	<p>1-санат-филе (Таңбалы).</p> <p>1.Техникалық талаптар: 1. Ет санитарлық ережелерді сақтай отырып, технологиялық нұсқаулықтар бойынша стандарт талаптарына сәйкес әзірленуі тиіс. 2. Салқындатылған-сөндіру бөлгеннен кейін сүйектердің бұлшық ет қабатындағы температураға дейін 0-ден плюс 4° С-қа дейін салқындатылады. Ет беті, қан ағуы және бөртпелері зақымдалмауы тиіс. 4. Сатуға: а) арық ет; Б) жартылай ұшаның немесе төрттен бір бөлігінің 15% - ынан асатын тері асты майы тазартылып, сынған, сондай-ақ омыртқа бойынша дұрыс бөлінбеген ет рұқсат етілмейді. в) бір реттен артық мұздатылған ет;</p> <p>2. Қабылдау ережелері: 1. Ет партиямен қабылданады. Партия деп бір ветеринарлық куәлікпен және белгіленген нысандағы сапасы туралы бір куәлікпен ресімделген бір санатты семіздіктің кез келген санын, термиялық өндеудің бір түрін түсінеді.</p> <p>3.Тасымалдау және сақтау: 1. Етті тасымалдау осы түрдегі көлікте қолданылатын тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес барлық түрдегі көлікпен жүргізіледі. 2.Етті белгіленген қатарда бекітілген ет өнімдерін сақтау жөніндегі ережелерге сәйкес сақтайды. Етті таңбалау ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 29.06.2015ж. № 7-1/587 бұйрығымен бекітілген "Ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) қағидаларды бекіту туралы" сәйкес жүргізіледі. Тауардың қауіпсіздігіне сараптама қоса бере отырып, № 1 нысан бойынша ветеринариялық куәлік ұсынылады. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы санитарлық - гигиеналық қорытынды. Тауардың сапасы "Азық-түлік шикізаты және тамақ өнімдері"Сан ПиН талаптарына сәйкес болуы тиіс.</p>
3	Тауардың тағайындалуы, пайдалану мақсаты	Тамақтану
4	тауардың техникалық сипаттамасы (мөлшері, буып-түю)	Қаптамада киллограммен өлшенген.
5	тауарларды жеткізу және жөнелту бойынша шарттары, саны,	жеткізу орны: СҚО, Петропавл қ., М. Әуезов к-сі, 174А, жеткізу мерзімі: Айда 2 рет 31.12.2019ж дейін

	кезеңділігі, мерзімі және жеткізу орны, персоналды оқыту	
6	тауардың сапа және қауіпсіздік көрсеткіштерінің нұсқауы, оның шығарылған орны	Сәйкестік сертификатының болуы
7	тапсырыс берушіге құжаттамамен қоса, тауар және қажетті материалдар шығынын беру шарттары	қабылдау – тапсыру актісі, жүккүжат
8	кепілдік және кепілдіктен кейін қызмет көрсету шарттары (мерзімі, орны)	қарастырылмаған

Бас дәрігер
М.О.



Л.М Федотова.