

Сатып алынатын тауарлар мен қызметтердің тізімі

№	Тұтынушының атауы	Өнімнің қымметтердің атауы	Өлшем бірлігі	Саны
1	Шымкент қаласы ДСБ «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ	Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі	қызмет	1
Жеткізу шарттары	Жеткізілм мерзімі	Жеткізу мекен жайы	Аванстық төлем сомасы %	Сатып алуға бөлінген сома теңге
Мекен жайда	Жылдың соңына дейін 01.03.2024- 31.12.2024жылғы дейін	Шымкент қаласы күншығыс 7б	0	19 705 535.71

Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін қызметтерін жеткізушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттама

Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі
(конкурс атауын көрсету)

Конкурстық ұйымдастырушы

Шымкент қаласы Денсаулық сақтау басқармасы «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ,

Шымкент қаласы, Күншығыс мөлтек ауданы 7Б

991240004581,

ИИК: KZ58070102KSN5901010

БИК: KKMFKZ2A ҚР «Қаржы министрлігінің Қазынашылық комитеті» РММ
sdomrebenka@mail.ru

87252775199

(тапсырыс берушінің толық атауын, орналасқан жерін, БСН, банктік деректемелерін, байланыс телефондарын, электрондық және пошталық мекенжайын көрсету).

1. Жалпы ережелер

1. Конкурс өнім берушіні таңдау мақсатында өткізіледі «**Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі**»

2. Көрсетілетін қызметті сатып алу жөніндегі осы конкурс үшін бөлінген сома **19 705 535,71** теңге ҚҚС-сіз құрайды.

Осы Конкурстық құжаттама мыналарды:

Конкурстық құжаттамаға 1 және 2-қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға арналған өтінімді;

Конкурстық құжаттамаға 3 және 4-қосымшаларға сәйкес көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды жеткізушіні таңдау бойынша конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырманы;

Конкурстық құжаттамаға 5 және 6-қосымшаларға сәйкес таңдау өлшем шарттарын;

Конкурстық құжаттамаға 7-қосымшаға сәйкес сатып алынатын тауарлар мен көрсетілетін қызметтердің тізбесін қамтиды;

Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім беруші конкурсқа қатысуға өтінімімен қоса көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды сатып алу үшін бөлінген соманың бір пайызы мөлшерінде конкурсқа қатысуға арналған өтінімді қамтамасыз етуді төменде аталған нысандардың біреуімен енгізеді:

1) мынадай банк шотында

БИК: KKMFKZ2A

орналастырылатын ақшаның кепілдік берілген ақшалай жарнасы (тапсырыс берушінің не сатып алуды ұйымдастырушының банк шотының толық деректемелері көрсетілсін);

2) банктік кепілдік.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2016 жылғы 30 маусымдағы № 412 бұйрығымен бекітілген (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 14223 болып тіркелген) Баланың құқықтарын қорғау жөніндегі функцияларды жүзеге асыратын ұйымдардың тауарлары мен көрсетілетін қызметтерін сатып алу қағидаларының 24-тармағына сәйкес әлеуетті өнім беруші немесе оның сенімхат бойынша өкілі құжаттар пакетін **2024 жылдың 06 ақпанның сағат 17:00 ден бастап 2024 жылдың 14 ақпанның сағат 17:00 - ге дейін** конкурсты ұйымдастырушының **Шымкент қаласы ДСБ «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ, Шымкент қаласы, Күншығыс мөлтек ауданы 7 Б**

(конкурсты ұйымдастырушының атауы және мекенжайын көрсету) мекенжайында орналасқан пошталық мекенжайына жібереді немесе комиссияның хатшысына есеп қисап бөліміне қолма-қол береді.

Әлеуетті өнім беруші құжаттарды конкурсты ұйымдастырушыға тігілген, парақтары нөмірленген түзетусіз түрінде ұсынады. Өтінімнің соңғы парағына бірінші басшының қолы қойылады және мөрімен (болған жағдайда) бекітіледі.

Конкурсты ұйымдастырушы белгілеген мерзім өткеннен кейін ұсынылған құжаттар тіркелуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.

Қызметтің техникалық ерекшелігі

Конкурс атауы: Балаларды ыстық тамақпен қамтамасыз ету қызметі

Тапсырыс беруші: Шымкент қаласы ДСБ «Мамандандырылған бөбектер үйі» КММ

Тапсырыс берушінің мекен жайы: Шымкент қаласы, Күншығыс мөлтек ауданы 7Б

Қызмет атқару уақыты: 01 наурыз 2024 жылдан 31 желтоқсан 2024 жылға дейін.

40 балаға арналған жататын орын

Уақыты	1 жастан 4 жасқа дейінгі балаларға	10 айдан 12 айға дейінгі және мүгедек балаларға
Таңғы ас	Сүтті ботқа, май мен нан, какао, компот	Сүтті ботқа, нан, компот, 6 айдан асқан балаларға арналған пребиоктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ.
Қосымша	Нан, ірімшік немесе шұжық, піскен жұмыртқа, йогурт, шырын (алма немесе томат, анар шырыны)	Каша умница 10%, жұмыртқаның сарысы, жеміс жидек еzbесі, шырын (алма немесе томат, анар шырыны)
Түскі ас	Көк өніс салаты, бірінші тамақ (қызылша сорпасы, кеспе көже, қырыққабат сорпасы және тағы басқалар), екінші тамақ (котлет, макарон, палау, манты, түшпәра және тағы басқалар) компот, нан	Ет сорпасы, көк өніс ezbесі, өткізілген ет, нан, компот, ет ezbесі
Түстен кейінгі ас	Бәліш немесе бауырсақ,	Био-айран, сүтті ұнтақ

	сүзбелі құймақ, піскен асқабақ және тағы басқалар, био-айран және сүзбе	ботқасы, сүзбе, нан
Кешкі ас	Сүтті ботқа (арпа, жүгері, бидай, қарақұмық және тағы басқалар), нан, кисель, жеміс жидек (банан, алма, алмұрт және тағы басқалар)	Сүтті ботқа (арпа, жүгері, бидай, қарақұмық және тағы басқалар), нан, кисель
Қосымша	Сүт, күлше	6 айдан асқан балаларға арналған пребиоктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ.

Уақыты	1 айдан 9 айға дейінгі және мүгедек балаларға 8 мезгіл берілетін сүтті және сүтсіз қоспалар тізімі.
06:00 09:00 12:00 15:00 18:00 21:00 00:00 03:00	- Балаларға арналған пребиотиктері және L.REUTERI лактобактериялары бар құрғақ бейімделген тез дайындалатын СҮТ ҚОСПАСЫ, туылғаннан 12 айға дейін 6 айдан асқан балаларға арналған пребиоктер және L.REUTERI лактобактериялары қосылған тез дайындалатын келесі бейімделген құрғақ СҮТ ҚОСПАСЫ. - Құрғақ, емдік сүт, төменгі лактоза және пребиотиктер қоспасы бар, жаңа туылған нәрестелерге сондай-ақ сәбилерге арналған. Бұл қоспа ішекте ішек ауруларының диетотерапиясына арналған. - Туылғаннан 6 айға дейін аллергияның даму қаупі бар балалардың диеталық (профилактикалық) тамақтануы үшін ішінара гидролизденген (сплит) сарысу белоктарына негізделген гипоаллергенді сүтсіз қоспалар. 6 айдан бастап аллергияның даму қаупі бар балалардың диеталық (профилактикалық) тамақтануы үшін ішінара гидролизденген (сплит) сарысу белоктарына негізделген гипоаллергенді сүтсіз қоспалар.

Қызметті көрсету барысында, әлеуетті өнім беруші, қызмет мақсаттарын іске асыру үшін қажетті мынадай қызмет түрлерін жүзеге асырады, бірақ онымен шектелмеуі тиіс.

1. Стандарттарға сәйкес жоғары сапалы емдік тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастыру Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурызындағы №320 «Әлеуеттік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуеттік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысына сәйкес;

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Заң талаптарын сақтау;

3. Клиникалық тамақтану дұрыс қолданылуын қамтамасыз ету;

4. Тамақ дайындау технологиясын сақтауды бақылауға алу;

5. Бөбектер үйінің балаларын алты мезгіл тамақпен қамтамасыз ету;

6. Балаларға белгіленген азық-түліктің химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығы дәлдігін қамтамасыз ету үшін.

I. ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

1. Ұйымда медициналық және диеталық азық-түлік ұйымы науқастардың медициналық емдеу процесі медициналық емдеу процесінде негізгі іс-шаралардың бір бөлігі болып табылады.
2. Емдік диеталық азық-түлік кешенді терапиялық емдеудің ажырамас бөлігі болып табылады және қазіргі жағдайдағы ғылыми деңгейде қолданылуы тиіс.
3. Емдік диеталық азық-түлік ұйымының басшысы немесе оның орынбасары, немесе уәкілетті тұлға басшылығымен реттеледі.
4. Ұйымда емдік диеталық тамақ өнімдерін ұйымдастыруына қатысты барлық мәселелер, тұрақты емдік тамақтану комиссиясы отырысында қаралады.

II. ӘЛЕУЕТТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУШІ МІНДЕТТЕРІ

1. Балаларға алты уақыт тамақпен қамтамасыз ету
2. Азық-түліктің жоғары сапалы болуын қамтамасыз ету
3. Жаңа ас мәзірін дамыту
4. Сұранысқа байланысты ас-мәзір ассортиментінің әртүрлілігімен қамтамасыз ету
5. Келіп жатқан азық-түлік сапасын бақылау
6. Ас пісіру технологиясын және санитарлық ережелерді қатаң сақтау
7. Комиссия мүшелерімен дайын асқа күнделікті бақылау жүргізу
8. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік бойынша брифинг өткізу
9. Ұйым басшысымен келісілген, екі маусымға және екі аптаға арналған ас мәзірін жасау «Қыс-Көктем», «Жаз-Күз»
10. Бала санына байланысты күнделікті ас мәзірін құрау және басшысымен келісу
11. Ас әзірлеу және дайын асты жеткізу жас ерекшелігіне сәйкес жүзеге асырылады
12. Әлеуетті өнім берушінің тамақпен қамтамасыз етумен айналысатын қызметкерлердің тізімін беру тиіс
13. Өнім беруші тамақпен қамтамасыз етумен айналысатын қызметкерлерді бір келісті униформамен қамтамасыз етуі тиіс
14. Балаларды алты уақытты тамақпен қамтамасыз ету
15. Азық-түлікті қоймада арнайы ораумен сақтауы тиіс
16. Сабын зарарсыздандыру құралдарын, шүберек, майлық, қағаз шүберек, тіс шұқығыш, гигиена өнімдерін тазалау үшін керек жарақтарды өз есебінен сатып алуы тиіс
17. Гиповитаминоздың алдын алу және ерекше емес иммунитетті арттыру мақсатында салқындатылған сусындарды (компот, кисель) жасанды "С" витаминімен витаминдеуді жүргізеді.

III. ҚЫЗМЕТКЕ ТАПСЫРЫС БЕРУШІ ҰЙЫМНЫҢ МІНДЕТТЕРІ

1. Балалар саны бойынша көрсетілетін қызметтер туралы есеп жүргізуге тиіс
2. Асхананың санитарлық тазалығын тексеріп отыруға тиіс
3. Дайын асқа күнделікті бақылау жүргізуі тиіс
4. Астың әзірлеу технологиясымен сапасын қадағалап отыруы тиіс
5. Айына бір рет лабораториялық қадағалау жүргізуі тиіс

Тапсырыс берушінің міндеттері

1. Күнделікті қызмет көрсету үшін адам саны туралы мәліметтерді бір күн бұрын беру, жұма күні үш күндік мәлімет беру
2. Ай сайын қызмет көрсетілген балалардың санын көрсете отырып есеп жасау.
3. Асхана бөлімінің санитарлық жағдайын ағымдық бақылау жасау
4. Күнделікті дайын тамақтың сапасын тексеру
5. Тамақтың калориялық сапасына бақылау жүргізу
6. Тамақтың дайындалу технологиясымен жүргізу

7. Жоспарлы түрде айына бір эпидемиялық көрсеткіштерге зертханалық тексеру жүгізу

8. ДС министрінің міндетін атқарушы бұйрығымен бекітілген 08.04.2004 жылғы №343 емдік сауықтыру мекемелерінде емдік тамақты ұйымдастыру туралы заңына сәйкес азық – түлікке сертификаттар, қорытындылар болуы мен есеп – қисаптық құжаттамалардың жүргізілуіне бақылау жасау

Асханадағы санитарлық гигиеналық режим

- «Мектепке дейінгі ұйымдарға және сәбилер үйлеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 17 тамыздағы № 615 бұйрығының нормативтерін қатаң сақтау қажет.
- ҚР-ның 21.07.2007 жылғы №301 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік туралы» заңы
- ДС министрінің міндетін атқарушы бұйрығымен бекітілген 08.04.2004 жылғы №343 Емдік сауықтыру мекемелерінде емдік тамақты ұйымдастыру туралы заңы
- Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 19 наурыздағы №234 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы Заң
- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 «Әлеуметті көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысына сәйкес;
- Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 24 ақпандағы №128 бұйрығымен бекітілген Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларын бекіту туралы.

Әлеуетті өнім берушіге тамақ пісірілгеннен кейін екі сағатқа дейін тамақты беру ұсынылады. Тамақ қалдықтарын жаңа тамаққа араластыруға қатаң тыйым салынады.

Тамақты тарату ас таратушылар немесе кезекші мейірбике арқылы жүзеге асырылады.

Әлеуетті өнім беруші әр тамақ таратқан соң дезинфекциялық ерітінділермен асхана бөлімінде тазарту жұмыстарын жүргізу тиіс.

Әлеуетті өнім берушінің қызметкерлері жеке гигиена ережелерін сақтауға міндетті, қолдарын антисептикалық ерітіндімен зарарсындандыру қажет.

Асхана құрал жабдықтарының дұрыс пайдалануы мен санитарлық гигиеналық талаптарға сай болуына әлеуетті өнім беруші жауап береді.

Тамақты бөліп беруде санитарлық талаптардың сақталуын бас аспаз және буфетчица жауап береді.

Дайын тамақ бөлімшеге жіберілер алдында тапсырыс беруші диетмедбикесі мен кезекші дәрігер, бөлім меңгерушісінің тексеруінен соң жіберіледі.

IV. ДАЙЫН АСТЫҢ САПАСЫНА БАҚЫЛАУ ЖАСАУ ТӘРТІБІ

1) Дайын асты жіберіледі алдын ұйымның диет медбикесі және мезгілді ұйым басшысы кез келген уақытта тексеру жүргізуге құқылы, демалыс күндері тексеруді кезекші медбике жүргізеді

2) Дайын асты тексеру ас мәзірінің тізбесіне сәйкес жүзеге асырылады

3) Дәм тату арқылы нәтижесі бойынша бағалау дайын ас журналына түсіп отыруы тиіс

4) Дайын өнімді шығару кестесі

Шығарылым уақыты

Таңғы ас

06:30 – 07:00

Қосымша

09:00 – 09:30

Түскі ас

11:00 – 11:30

Түстен кейінгі ас

15:00 – 15:30

Таратылып берілген кезде бірінші тағамдардың 75°C, екінші тағамдар мен гарнирдің 65°C, суық сорпалардың, сусындардың температурасы 14°C кем болмауы тиіс.

Жоспарлы ас мәзірі мынадай болуға тиіс:

- 1) Химиялық құрам, энергетикалық, тамақ өнімдерінің жиынтығы мен олардың кулинарлық өңделуі, тамақтану тәртібі бойынша емдік көрсеткіштерге сәйкес келуі;
- 2) Тамақтануға бөлінетін қаржыға сәйкес келуі;
- 3) Көлемі 1 порциядан кем емес тағамдардың тәуліктік үлгілері тәуліктік үлгі үшін 1 тәулік ішінде, сапасын және құнарлылығын растау үшін тоңазытқышта сақталады.

Тамақтануы ұйымдастыру Тапсырыс берушімен белгіленген, көрсетілетін қызметтердің сапа индикаторларына сәйкес келуі керек.

ИНДИКАТОРЛАР ас әзірлейтін бөлік үшін

Индикаторды жою жиілігі: ай сайын

Мақсаты: халықаралық стандарттарға сәйкес ас әзірлейтін бөлік жұмысының сапасын бақылау.

Санитарлық –эпидемиологиялық тәртіп пен инфекциялық бақылау бойынша бұзушылықтардың болмауы:

- а) Шымкент қаласының немесе ҚР СЭС белгіленген тәртіп бұзушылықтардың болмауы
- б) Қол гигиенасында бұзушылықтардың болмауы;
- с) Жалпы жеке гигиенасында бұзушылықтардың болмауы

Әлеуетті өнім беруші сатып алатын азық-түліктердің тізімі:

№	Сатып алынатын заттар атауы	Қысқаша мінездеме
1	Апельсины	желто-оранжевый цвет кожуры, кисло-сладкая мякоть
2	Бананы	плоды травянистого растения с толстой легко снимающейся кожурой желтого цвета диетический фрукт
3	Варенье	Плоды ягоды должны быть цельными, не разваленными и равномерно распределенными в сиропе. Консистенция сиропа жидкая, нежелирующая. стеклянная банка 0,4кг
4	Геркулес	овсяные хлопья лепестковые высшего сорта, упаковка 5кг
5	Горох	колотый полированный слегка омученной поверхностью, упаковка 0,9 кг
6	Груши	плоды одноименного дерева сочной мякотью
7	Дрожжи	прессованная свежая пластичная масса кремового цвета с характерным специфическим запахом фасована 1кг
8	Зелень	Свежо срезанные пряные травы укроп, петрушка, лук зеленый, листья салата.
9	Какао порошок	свойственный вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов цвет от светло до темно-коричневого без тусклого серого оттенка пачка 0,100кг.
10	Капуста белокочанная	плотный кочан белого цвета среднего размера целые чистые непроросшие
11	Картофель	клубнеплод, средние клубни небольшое кол-во неглубоких глазков
12	Био-кефир 2,5%	из кисломолочного продукта со свойственным запахом с биофидумными культурами 1л тетра пакет

		тропический фрукт темно коричневого цвета с тонкой опушенной кожицей плотной сочной зеленой мякотью на вкус сладкий
4	Колбаса докторская	высшего сорта из мясного фарша со специями в оболочке, готовый к употреблению
15	Кофе	высушенный экстракт натурального жареного кофе порошкообразный коричневого цвета свойственным ароматным запахом 0,250гр жестяная банка
16	Крупа гречневая	коричневый цвет с желтым оттенком без плодовых оболочек 1 сорта 0,9кг
17	Крупа манная	из пшеницы сыпучая белая с желтоватым оттенком не мучнистая упаковка 1кг
18	Крупа перловая	Цельное крупное зерно серого цвета без посторонних примесей упаковка 0,9кг
19	Крупа пшеничная	дробленная крупа из пшеницы без посторонних запахов и привкусов, упаковка 1кг
20	Крупа пшенная	шлифованный ярко-желтого цвета высшего сорта без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
21	Крупа ячневая	рассыпчатое дробленое из перловки от белого до желтого цвета без посторонних примесей, упаковка 0,9кг
22	Куры (цыплята отбор) 1 категории	Тушки птицы свежие замороженные потрошенные не деформированные беловатого - желтого цвета со специфическим запахом
23	Лук	корнеплод желтого цвета с резким специфическим запахом
24	Макароны	изделия из муки в/с трубчатые, фигурные, упаковка 0,400 кг
25	Мандарины	оранжевый цвет кожуры имеет специфический аромат
26	Масло растительное	прозрачный без осадков, без запаха вкус свойственный, светло-желтого цвета 1л бутылка пласт.
27	Масло сливочное 82,5%	вкус и запах чистыми без посторонних привкусов и запахов, плотная однородная поверхность, на разрезе слабо-блестящей и сухой без мельчающей капли влаги.
28	Молоко 2,5% т/п	коровье натуральное белое слегка кремовым оттенком, приятным специфическим сладковатым вкусом фасованные 1л тетра пакет
29	Морковь	корнеплод среднего размера ярко-оранжевого цвета св/ мороженная, высшего сорта чистое, плотное, и ровной поверхностью свойственный цвет данному виду рыбы, жабры ярко- красные, слизь прозрачная, чешуя глянцевая.
30	Рыба (семга, минтай, филе хек, навага, лимонэма)	порошкообразный продукт измельченный из пшеницы белого цвета высшего сорта, упаковка 25кг
31	Мука пшеничная	1-категории, бледно-розового или бледно-красного цвета на разрезе должно быть плотным запах свежего мяса-мясной ароматичный свойственный средне-плодный зеленого цвета с нежной плотной мякотью
32	Мясо говядина	кожистый малосочный с плодоножкой красного, зеленого цвета
33	Огурцы свежие	красного цвета овощ с гладкой чистой поверхностью
34	Перец сладкий болгарский	корнеплод круглый красный с белым кончиком, имеет специфический запах
35	Помидоры свежие	корнеплод горьким - острым вкусом специфическим запахом
36	Редис	шлифованный имеет слегка шероховатый поверхность, белого цвета цельное, без посторонних
37	Редька	
38	Рис	

		примесей высшего сорта, упаковка 0,9кг
	Сахар песок	сыпучи белого цвета с блеском без комков вкус сладкий, упаковка 25кг
0	Свекла	корнеплод среднего размера сочной, интенсивно окрашенной мякотью
41	Сметана 15%	консистенция однородная, негустая гляцевый вид, вкус нежный не кислый, пастеризованный молочный продукт тетра пакет 0,5кг
42	Сок фруктовый	сок с мякотью однородной массой смешиванием протертой мякоти плодов и ягод тетра пакет 1л
43	Соль	мелкокристаллический чисто белый йодированный полиэтиленовый пакет 1кг
44	Сосиски молочные	из тонкого измельченного мясного фарша в оболочке дм 14х32длина12-13 см со специями
45	Сухофрукты	Сушеные яблоки чистые сухие желто-красного цвета.
46	Сыр твердый 48%	Тонкой коркой, ровной без поврежденной, без толстого подкоркового слоя, покрытой парафиновой смесью слабо-желтого цвета эластичная, мягкая.
47	Творог 9%	белковый кисломолочный продукт должен имеет консистенцию мягкую, мажущуюся, рассыпчатую 0,250; 0,400 гр. пластиковая упаковка
48	Томат паста	томатный продукт высшего сорта красного цвета однородной консистенции свойственным натуральным вкусом и запахом жестяная банка 0,850кг.
49	Тыква	крупный мясистый плод оранжевого цвета
50	Хлеб 1 сорт формовой	печеное изделия из пшеничной муки 1 сорта дрожжи жидкие, дрожжи прессованные, булка 0,600кг.
51	Хлеб Бородинский	пшен. мука 1 сорта, мука ржаная, обдирная, соль, сахар, дрожжи пресс кориандр, солод ферментированный булка 0,400кг.
52	Чай	тонизирующий напиток обладающий высокими вкусовыми ароматическими свойствами в гранулах фас 0,250кг./50гр
53	Яблоки свежие	кисло-сладкий вкус, сочный зеленого, желтого, красного цвета
54	Яйцо куриное Д-1 категории	скорлупа матовая, четкой легко читаемой маркировкой, 0,040кг.
55	Сухая молочная смесь с пребиотиками детей с рождения до 6 мес	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с рождения до 6 мес
56	Сухая молочная смесь с 6 до 12 месяцев	Сухая молочная смесь с пребиотиками для смешанного и искусственного вскармливания детей с 6 до 12 месяцев

Қосымша талаптар.

1. Асхана бөлімі қажет болған жағдайда қаржы басқармасымен келісім арқылы әлеуетті өнім берушіге жалға беріледі;
2. Азық түлікті тасымалдау үшін автокөлігі болуы қажет;
3. Штатында дипломы және аспазшы күәлігі (сертификат) бар қызметкерлері болуы қажет (аспаз 2 адамнан кем емес, диет медбике 1адам, жүргізуші экспедитор 1адам болуы қажет);
4. Мекеме асханасын жалға алған жағдайда коммуналдық шығындарды бөлек коммуналдық есептегіш құралдары көрсеткіші арқылы бөлек төлеу қажет;

5. Мекеменің құрал-жабдықтарын (тауарлар, ыдыс-аяқтар және тағы басқалары) іске жарамсыз еткен жағдайда шығындарын қаржылай немесе орнына қою арқылы өтеуі қажет.

Тапсырыс беруші:

Бас дәрігер

Айнабек Ғ.А /  /