



Қосымша келісім 1079253/2025/1-2
№1079253/2025/1 келісім-шартқа арналған

09.09.2025 жылғы

"KMG EP-Catering" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, бұдан әрі Тапсырыс беруші деп аталатын, Сенімхат №4267515309 04.07.2025 бастап, негізінде әрекет ететін Бас директордың экономика және қаржы жөніндегі орынбасары Бисемби Алибек Серикбайұлы атынан, бір жағынан, және "Korkem Alem" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі, бұдан әрі Өнім беруші деп аталатын, Бұйрық негізінде, негізінде қызмет ететін Директор Бүркітбай Нұрбек атынан, екінші жағынан, бірге «Тараптар» деп аталатын, және жеке жоғарыда аталғандай «Тарап» деп аталатын, «Самұрық-Қазына» АҚ Басқармасының шешімімен бекітілген (2022 жылғы «03» наурыз №193) «Самұрық-Қазына» ұлттық әл-ауқат қоры» акционерлік қоғамының және акцияларының (қатысу үлестерінің) елу және одан көп пайызы меншік немесе сенімгерлік басқару құқығында «Самұрық-Қазына» АҚ-ға тікелей немесе жанама түрде тиесілі заңды тұлғалардың сатып алу қызметін басқару тәртібіне (бұдан әрі – Тәртіп) сәйкес және 65-бап 1-4 т.) Сатып алу жоспарында бастапқы жоспарланғаннан аспайтын шарттың сомасына және көлеміне соманы азайту немесе ұлғайту негізінде осы қосымша келісімді жасасты және төмендегілер туралы келісімге келді.

1. Қосымша шарттың тақырыбы

1.1. Осы қосымша келісіммен Шарттың жалпы сомасы ҚҚС есебімен 138 313 127,68 (жүз отыз сегіз миллион үш жүз он үш мың жүз жиырма жеті) теңге 68 тиынға азайтылсын, сондай-ақ Шарт 4.1.-тармағы келесі редакцияда жазылсын: Шарттың жалпы сомасы ҚҚС есебімен 2 047 381 888,63 (екі миллиард қырық жеті миллион үш жүз сексен бір мың сегіз жүз сексен сегіз) теңге 63 тиынды құрайды және оған шарт талаптарын тиісінше орындауға байланысты барлық шығыстар қамтиды және Шартта және Тәртіпте көзделген жағдайларды қоспағанда, Тараптар осы Шарт бойынша өз міндеттемелерін толық орындағанға дейін өзгертілмейді.

1.2. Шарттың № 1 қосымшасы осы Қосымша келісімнің № 1 қосымшасына сәйкес өзгертілсін және редакцияда енгізілсін.

2. Қосымша шарттың қолданылу мерзімі

2.1. Қосымша келісім оған тараптар қол қойған сәттен бастап күшіне енеді және 2027 жылғы "31" желтоқсанға дейін, ал өзара есеп айырысу бөлігінде - оларды тараптар толық орындағанға дейін қолданылады.

3. Басқа шарттар

3.1. Қосымша келісім шарттың ажырамас бөлігі болып табылады.

3.2. Қосымша келісіммен қозғалмаған Шарттың қалған талаптары өзгеріссіз қалады және тараптар олар бойынша өздерінің міндеттемелерін растайды.

4. Тараптардың заңды мекенжайлары және банк деректемелері

"KMG EP-Catering" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі
Маңғыстау облысы, Жаңаөзен Қ.Ә., Жаңаөзен к., Өндірістік
аймақ, 2, 9Б құрылыстары
BSN 010540000910
BSK HSBKKZKX
ЖСК KZ316010351000001317
АО "Народный Банк Казахстана"
Тел.: +7 (729) 349-2661
Бас директордың экономика және қаржы жөніндегі
орынбасары Бисемби Алибек Серикбайұлы

"Korkem Alem" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі
Маңғыстау облысы, Жаңаөзен Қ.Ә., Жаңаөзен к., Мамыр
шағын ауданы, Есегали Бөкенбаев көшесі, 35В үй
BSN 200940026295
BSK HSBKKZKX
ЖСК KZ096010351000073881
АО "Народный Банк Казахстана"
Тел.: +7 (775) 222-2244
Директор Бүркітбай Нұрбек

08.09.2025 14:37:02

09.09.2025 13:42:16





4857412968

№1 қосымша

№1079253/2025/1-2 от 09.09.2025 жылғыкелісім-шарт үшін

Сатып алынатын тауарлардың, жұмыстар мен қызметтердің тізімі

ЖП тармағының №	Атауы және қысқа сипаттамасы	Қосымша сипаттамасы	Жалпы саны	Жыл	Саны	Өлшем бірлігі	Бірлік бағасы	ҚР ҚҚС белгісі	Сомасы	Қорытынды сома	Жеткізу орны	Жеткізу шарттары	Жеткізу мерзімі	Төлем шарттары
2-3 Т	Қой еті, суытылған, бөліп алған жер, I санат	Сипаттама: Қой еті	29206.000	2025	29206.000	Килограмм	2 600	Иә	85 047 872	338 942 108.02	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%
			44978.429	2026	44978.429	Килограмм	2 600	Иә	130 977 185.25					
			44978.429	2027	44978.429	Килограмм	2 440	Иә	122 917 050.77					
3-2 Т	Сиыр еті, тоңазытылған, жарты ет, I санат	Сипаттама: Сиыр еті	146329.000	2025	146329.000	Килограмм	2 600	Иә	426 110 048	1 663 937 739.18	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%
			225551.693	2026	225551.693	Килограмм	2 600	Иә	656 806 530.02					
			225551.693	2027	225551.693	Килограмм	2 300	Иә	581 021 161.17					
4 Т	Сиыр бауыры, балғын	Сипаттама: Салмағы 25 кг-нан аспайтын қораптарда.	9355.600	2025	9355.600	Килограмм	1 270	Иә	13 307 405.44	44 502 041.43	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%
			11414.899	2026	11414.899	Килограмм	1 270	Иә	16 236 552.34					
			11414.899	2027	11414.899	Килограмм	1 170	Иә	14 958 083.65					





ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1079253 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 2 (2-3 Т, 3934492)

Тапсырыс беруші: "KMG EP-Catering" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Жеткізуші: "Korkem Alem" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	2-3 Т
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Қой еті, суытылған, бөліп алған жер, I санат
Қосымша сипаттама	Сипаттама: Қой еті
Саны	119162.858
Өлшем бірлігі	Килограмм
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Атырауская область
Жеткізу шарттары	DDP
Жеткізу мерзімі	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары

Техникалық тапсырма

Таңбалау: ет комбинаты таңбасының болуы міндетті, массасын, мұздату күнін, сақтау және өткізу мерзімін көрсететін жапсырмасы бар тамақ пленкасына оралған. Салмағы кемінде 30 кг қой еті. (сіз ұшаны, жарты лай ұшаны болады). Сипаттама: өнім өндірісі "HALAL" талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Жаңа сойылған, салқындатылған және салқындалатын (табиғи жағдайда кем дегенде 6 сағат салқындалатын және камераларда 0-ден 4°-қа дейінгі бұлшыкет қалыңдығындағы температураға дейін салқындалатын), ақшыл-кызыл түсті жұқа қыртыспен жабылған. Бір-екі жастағы жануарлардың еті. массасын, мұздату күнін, сақтау және өткізу мерзімін көрсететін жапсырмасы бар тамақ пленкасымен оралған. Сақтау мерзімінің маржасы жалпы сақтау мерзімінің кемінде 2/3 құрайды.

1.Сапалық сипаттамалары

Техникалық тапсырманың бұл бөлімі тауарды жеткізу көлемін ашады: 1.1 өнім беруші "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарында орналасқан тамақтану пункттеріне дейін (№1 қосымша) тауарды (сақтау, буып-түю жеткізу және түсіру) қамтамасыз етеді.

1.2 өнім беруші еңбек ресурстарымен, қадағалаумен және ұйымдастырумен қамтамасыз етеді және осы Техникалық тапсырманың келесі бөлімінде берілген талаптарға қанағаттандыратын жеткізу үшін қажетті шарттармен және өздерімен қамтамасыз етеді.



1.3 өнім беруші шартты орындау кезеңінде қолданылатын санитарлық талаптарға сәйкес техникалық ерекшелікке сәйкес тауарды уақтылы орауды және жеткізуді қамтамасыз етеді.

1.4 Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесі бойынша осы техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға сәйкес тауарды орындар бойынша апта сайын жеткізуді жүзеге асыру.

1.5 Шартты орындау кезінде Өнім беруші ережелерді басшылыққа алып, тауарды жеткізу кезінде Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға", сондай-ақ Тапсырыс берушінің объектілерінде қабылданған қауіпсіздік саласындағы стандарттарға сәйкес келуін қамтамасыз етуі тиіс.

1.6 жеткізілетін барлық тауар қолданыстағы стандарттарға сәйкес келуі, Қазақстан Республикасының аумағында тіркелуі және пайдалануға рұқсат етілуі тиіс. Жеткізілетін тауардың сапасы санитарлық талаптарға сай болуы тиіс.

1.7 ҚР экспортына уақытша шектеу немесе тыйым салынған елдерден немесе кәсіпорындардан тауар жеткізуге жол берілмейді.

1.8 гендік инженерия әдістерін қолдана отырып алынған және құрамында гендік-модификацияланған организмдер бар тауарларды жеткізуге жол берілмейді.

1.9 қосалқы мақсаттағы үй-жайларды қоса алғанда, тамақтандыру пункттерінің объектілері мен аумақтарында инфекциялық және паразиттік аурулардың туындауының, таралуының алдын алу мақсатында өнім беруші өз қаражаты есебінен өзінің қойма үй-жайларында және азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін көлік құралдарында инфекциялық және паразиттік аурулардың қоздырғыштарын(дезинфекциялау), жәндіктерді жоюға бағытталған шаралар кешенін жүргізуге міндетті, басқа буынаяқтылар (дезинсекция) және кеміргіштерді жою (дератизация), санитарлық күн (айына кемінде 1 рет), ағымдағы және жалпы тазалау. Бұл жұмыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық нормалар мен құралдардың талаптарына сәйкес кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.

1.10 өнімді өңдеуге, азық-түлікті тасымалдауға, тиеуге және түсіруге тартылған өнім берушінің тартылған қызметкерлері: * Азық-түлікті өңдеу, тасымалдау, тиеу, түсіру кезінде, өнімнің ластану көзі болып табылмауы үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтау; таза арнайы киіммен және аяқ киіммен жұмыс істеу. Қызмет көрсету кезінде Қазақстан Республикасында жұмыс істейтін қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау. * Қазақстан Республикасының аумағында қолданыстағы санитариялық талаптарға сәйкес жұмыстарды жүзеге асыру кезінде қолданыстағы белгіленген үлгідегі санитариялық кітапшалардың болуы міндетті.

2. Пайдалану сипаттамалары

2.1 өндірісті үздіксіз қамтамасыз ету мақсатында өнім беруші Атырау облысындағы өнім берушінің қоймасында кемінде бір айлық Қордың болуын ұйымдастыруға, Тапсырыс берушінің талабы бойынша және өтінімі бойынша өтінім берілген сәттен бастап тамақтандыруды қамтамасыз ету пункттеріне дейін 3 жұмыс күні ішінде жеткізуді қамтамасыз етуге міндетті. Сонымен қатар, Азық-түлік өнімдерін беруші кезінде



(FIFO - ТМҚ-ны бағалау әдісі, онда бірінші болып есепке қойылған ТМҚ есептен шығарылады) әдісін қолданыңыз, осылайша қолда бар қорды үнемі жаңартып отырыңыз.

2.2 өнім беруші Тапсырыс берушіге азық-түлік өнімдері туралы оларды дұрыс таңдау мүмкіндігін қамтамасыз ететін қажетті және сенімді ақпаратты уақтылы ұсынуға міндетті.

2.3 шикі және дайын тамақ өнімдерін бірлесіп сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп орауды (өлшеп, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмасын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмасын.

2.4 азық-түлік өнімдерінде патогендердің, микроорганизмдердің бұзылуының және (немесе) токсиндердің түзілуінің адам денсаулығына қауіпті деңгейге дейін дамуын болғызбауды көздеу;

2.5 азық-түлік өнімдерінің әрбір түрі үшін сақтау және тасымалдау шарттарына қойылатын санитариялық талаптарды (температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін, тауарлық көршілестікті қоса алғанда) сақтай отырып, азық-түлік өнімдерін сақтауды және тасымалдауды қамтамасыз ету. Азық-түліктің әр түрін сақтау мен тасымалдаудың температуралық режимдерін қамтамасыз ету. Кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың азық-түлік өнімдеріне қол жеткізуін болдырмау, тамақ өнімдерінің зиянкестерінің тіршілік ету (көбею), оның зиянкестерімен ластануының ықтимал орындарын болғызбау жөніндегі шараларды көздеу.

2.6 жеткізуші өз күшімен (жүргізуші, экспедитор, жүк тиеуші) DDP ИНКОТЕРМС 2010 талаптарына сәйкес Азық-түлік өнімдерін азық-түлікпен қамтамасыз ету пункттеріне дейін жеткізуді және түсіруді қамтамасыз етеді (техникалық ерекшеліктерге №1 қосымша).

2.7 тауарды жеткізу жұмыс регламентін ескере отырып және Тапсырыс берушінің объектілерінде қолданылатын талаптарға сәйкес сағат 20.00-ден кешіктірілмей жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдау және "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарының аумағы бойынша жүріп-тұру "Ембімұнайгаз" АҚ қауіпсіздік қызметінің регламентіне (техникалық ерекшеліктерге №2 қосымша) сәйкес жүзеге асырылады. Тапсырыс берушінің кен орындарында орналасқан арнайы техника, жеткізушінің автомашиналары жақсы жұмыс техникалық жай-күйінде болуы, қауіпсіздік техникасының барлық талаптарына сай болуы, сондай-ақ GPS терминал жүйесімен жабдықталуы тиіс.

2.8 тауарды жеткізу тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесіне сәйкес апта сайын жүзеге асырылады.

2.9 объектілерде азық-түлік өнімдерін сақтау, тасымалдау, буып-түю, буып-түю және өткізу оны ластанудан сақтайтын, шикі тамақ өнімдерін және пайдалануға дайын азық-түлік өнімдерін бөлек тасымалдауды, сақтауды, буып-түюді қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылады. Азық-түлік өнімдерінің түсуі таза, құрғақ, бөгде иіссіз және тұтыну және көлік қаптамасының тұтастығын бұзбай жүзеге асырылады.

2.10 үй-жайлардың қабырғаларына жақын тауарларды сақтауға және (немесе) тасымалдауға, олардың үй-жайлардың қабырғаларымен және (немесе) еденімен жанасуына, сөре-стеллаждарсыз, науаларсыз, пайдалануда болған картон көліктік қаптаманы, тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған материалдардан жасалған көп айналымды көліктік



қаптаманы пайдалана отырып, жол берілмейді. жууға және дезинфекциялауға, өзге де өнімдер үшін пайдаланылатын көліктік қаптамаға, сондай-ақ төсеуге қойылатын талаптарды сақтамай, стандарттау жөніндегі құжаттармен және (немесе) өнімді Дайындаушының техникалық құжаттамасымен белгіленген.

2.11 тауардың әрбір партиясы тауардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен (сертификаттармен немесе сәйкестік декларацияларымен, ветеринариялық анықтамалармен (мал шаруашылығы өнімі мен балық тауарларына) және т.б.) қоса жүруге тиіс.

2.12 өнім беруші Тапсырыс берушіге жеткізетін тауардың сапасын тексеру және іріктеу үшін жұмыс күні ішінде (08:30-18:00 сағ.) Тапсырыс беруші қызметкерлерінің өнім берушінің қоймаларына тұрақты қолжетімділікті қамтамасыз ету.

2.13 өнімнің әрбір буып-түю бірлігіне буып-түю күні, температуралық шарттары (тез бұзылатын өнім үшін сақтау мерзімі, жарамдылық мерзімі немесе пайдалану мерзімі) туралы ақпараттың мазмұны бар жапсырма жапсырылуы тиіс.

2.14 саны мен ассортименті бойынша жеткізу көлемі техникалық тапсырмаға сәйкес және Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша қатаң түрде жүргізілуі тиіс. Жеткізуге жоспарланған тауар көлемінің тізбесі жеткізілімге дейін 3 (үш) жұмыс күні бұрын жасалады және Тапсырыс берушімен келісіледі.

2.15 тауарды жеткізуге жол берілмейді:

- * санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға, 021/2011 КО ТР талаптарына және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерге сәйкес келмейді;

- * осындай тамақ өнімдерін дайындаушының стандарттау жөніндегі құжаттарында және (немесе) техникалық құжаттамасында көрсетілген белгілерден ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;

- * қадағалауды қамтамасыз ететін мәліметтерді қамтитын тауарға ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

- * дайындаушы берген таңбалауда көрсетілген ақпаратқа сәйкес келмейді;

- * белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

- * тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбасы жоқ;

- * тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

- * таңбалауда сақтау шарттарының болмауы немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

- * термиялық және (немесе) өзге де өңдеуден өткен өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімі болып табылады;



* Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитарлық шаралар енгізген өнім болып табылады.

3. Техникалық стандарттар

№ р /с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
						Настоящ ий стандарт устанавл ивает терминол огию для сырых (необраб отанных) бараньих туш и отрубов, поступа ющих в продажу в качестве пригодн ых для употребл ения в пищу. Стандарт предоста вляет потребит елям выбор методов обработк и, упаковки , расфасов ки мяса, определе ния соответс твия, которые согласую тся с квалифи цированн ой практико й торговли мясом и мясопрод						Приказо м Комите та техниче ского регулир	

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



4857412968

2	Иә	ГОСТ 32605-2013	384348	Межгосударственный стандарт	Баран ина. Туши и отруб ы. Требо вания при постав ках и контро ль качест ва	уктами, предназн аченным и для экспорта. Для осуществ ления трансгра ничных поставок бараньих туш и отрубов должны быть соблюде ны соответс твующие норматив ные требован ия, требован ия стандарт ов на пищевые продукт ы и требован ия ветерина рного контроля . В настояще м стандарт е не затрагива ются аспекты, регламен тируемы е в других документ ах, подобны е положен ия отнесены в настояще м стандарт е к сфере действия национал ьных	"Қазақста н стандартт ау жңне сертификатау институты " РМҚ (г. Нур-Султан, пр. Мәңгілік Ел 11)	72	Мясо и мясн ые прод укты	Действует	ования и метроло гии от 11 мая 2017 г. № 130-од межгосу дарстве нный стандар т ГОСТ 32605-2013 введен в действи е в качеств е национа льного стандар та с 01 июля 2017 г.
---	----	-----------------	--------	-----------------------------	---	---	--	----	--------------------------	-----------	---



Құжат «Самұрық-Қазына» ӨАҚ» АҚ электронды порталымен құрылған
Документ сформирован порталом электронных закупок АО «ФНБ «Самрук-Казына»



4857412968

правовых
норм
или
требован
ий
страны-
импортера





ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1079253 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 1 (3-2 Т, 3934493)

Тапсырыс беруші: "KMG EP-Catering" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Жеткізуші: "Korkem Alem" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	3-2 Т
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Сиыр еті, тоңазытылған, жарты ет, I санат
Қосымша сипаттама	Сипаттама: Сиыр еті
Саны	597432.386
Өлшем бірлігі	Килограмм
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Атырауская область
Жеткізу шарттары	DDP
Жеткізу мерзімі	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары

Техникалық тапсырма

Тауардың сипаттамасы

Таңбалау: ет комбинаты таңбасының болуы міндетті, массасын, мұздату күнін, сақтау және өткізу мерзімін көрсететін жапсырмасы бар тамақ пленкасына оралған. Сипаттама: өнім өндірісі "HALAL" халықаралық стандартына сәйкес жүзеге асырылады. Ақшыл қызғылт немесе бозғылт қызыл, еріген қызыл түсте. Кесілген бұлшықеттер: сәл дымқыл, сүзілген қағазда дымқыл дақ қалдырмайды; түсі ашық қызылдан қою қызылға дейін. Консистенциясы: кесіндіде ет тығыз, серпімді; саусақпен басқан кезде пайда болатын шұңқыр тез тураланады. Иісі: жаңа етке тән ерекше. Май күйі: ақ, сарғыш немесе сары түсті; консистенциясы қатты, басқан кезде ұсақталады. Еріген мяса майы жұмсақ, жартылай ашық қызыл түске боялған. Сіңірлердің жағдайы: сіңірлер серпімді, тығыз, буындардың беті тегіс, жылтыр. Еріген мяса сіңірлері жұмсақ, борпылдақ, ашық қызыл түске боялған. Таңбалау анық болуы керек, таңбалауға арналған құралдар кесінділердің сапа көрсеткіштеріне әсер етпеуі керек және тамақ өнімдерімен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалуы керек. Ыдыстар, буып-түю материалдары және бекітетін құралдар санитария талаптарына сәйкес келуі және жарамдылық мерзімі ішінде тасымалдау және



сақтау кезінде кесінділердің сақталуын және тауарлық түрін қамтамасыз етуі тиіс, сондай-ақ стандартты қабылдаған мемлекеттің аумағында қолданылатын тәртіппен рұқсат етілуі тиіс. Сақтау мерзімінің жалпы сақтау мерзімінің кемінде 2/3 маржасымен.

1. Сапалық сипаттамалары Техникалық тапсырманың бұл бөлімі тауарды жеткізу көлемін ашады: 1.1 өнім беруші "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарында орналасқан тамақтану пункттеріне дейін (№1 қосымша) тауарды (сақтау, буып-түю жеткізу және түсіру) қамтамасыз етеді.

1.2 өнім беруші еңбек ресурстарымен, қадағалаумен және ұйымдастырумен қамтамасыз етеді және осы Техникалық тапсырмаға сәйкес Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыратын жеткізу үшін тұтыну заттарымен және тауарларымен қамтамасыз етеді.

1.3 өнім беруші шартты орындау кезеңінде қолданылатын санитарлық талаптарға сәйкес техникалық ерекшелікке сәйкес тауарды уақтылы орауды және жеткізуді қамтамасыз етеді.

1.4 Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесі бойынша осы техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға сәйкес тауарды орындар бойынша апта сайын жеткізуді жүзеге асыру.

1.5 Шартты орындау кезінде Өнім беруші ережелерді басшылыққа алып, тауарды жеткізу кезінде Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға", сондай-ақ Тапсырыс берушінің объектілерінде қабылданған қауіпсіздік саласындағы стандарттарға сәйкес келуін қамтамасыз етуі тиіс.

1.6 жеткізілетін барлық тауар қолданыстағы стандарттарға сәйкес келуі, Қазақстан Республикасының аумағында тіркелуі және пайдалануға рұқсат етілуі тиіс. Жеткізілетін тауардың сапасы санитарлық талаптарға сай болуы тиіс.

1.7 ҚР экспортына уақытша шектеу немесе тыйым салынған елдерден немесе кәсіпорындардан тауар жеткізуге жол берілмейді.

1.8 гендік инженерия әдістерін қолдана отырып алынған және құрамында гендік-модификацияланған организмдер бар тауарларды жеткізуге жол берілмейді.

1.9 қосалқы мақсаттағы үй-жайларды қоса алғанда, тамақтандыру пункттерінің объектілері мен аумақтарында инфекциялық және паразиттік аурулардың туындауының, таралуының алдын алу мақсатында өнім беруші өз қаражаты есебінен өзінің қойма үй-жайларында және азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін көлік құралдарында инфекциялық және паразиттік аурулардың қоздырғыштарын (дезинфекциялау), жәндіктерді жоюға бағытталған шаралар кешенін жүргізуге міндетті, басқа буынаяқтылар (дезинсекция) және кеміргіштерді жою (дератизация), санитарлық күн (айына кемінде 1 рет), ағымдағы және жалпы тазалау. Бұл жұмыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық нормалар мен құралдардың талаптарына сәйкес кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.

1.10 Мұздатылған сиыр еті бөліктерге бөлінеді, олардың әрқайсысының салмағы 30-40 кг.



1.11 өнімді өңдеуге, азық-түлікті тасымалдауға, тиеуге және түсіруге тартылған өнім берушінің тартылған қызметкерлері: * Азық-түлікті өңдеу, тасымалдау, тиеу, түсіру кезінде, өнімнің ластану көзі болып табылмауы үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтау; таза арнайы киіммен және аяқ киіммен жұмыс істеу. Қызмет көрсету кезінде Қазақстан Республикасында жұмыс істейтін қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау. * Қазақстан Республикасының аумағында қолданыстағы санитариялық талаптарға сәйкес жұмыстарды жүзеге асыру кезінде қолданыстағы белгіленген үлгідегі санитариялық кітапшалардың болуы міндетті.

2. Пайдалану сипаттамалары

2.1 өндірісті үздіксіз қамтамасыз ету мақсатында өнім беруші Атырау облысындағы өнім берушінің қоймасында кемінде бір айлық Қордың болуын ұйымдастыруға, Тапсырыс берушінің талабы бойынша және өтінімі бойынша өтінім берілген сәттен бастап тамақтандыруды қамтамасыз ету пункттеріне дейін 3 жұмыс күні ішінде жылдам жеткізуді қамтамасыз етуге міндетті. Сонымен қатар, Азық-түлік өнімдерін босату кезінде FIFO (FIFO - ТМҚ-ны бағалау әдісі, онда бірінші болып есепке қойылған ТМҚ есептен шығарылады) әдісін қолданыңыз, осылайша қолда бар қорды үнемі жаңартып отырыңыз.

2.2 өнім беруші Тапсырыс берушіге азық-түлік өнімдері туралы оларды дұрыс таңдау мүмкіндігін қамтамасыз ететін қажетті және сенімді ақпаратты уақтылы ұсынуға міндетті.

2.3 шикі және дайын тамақ өнімдерін бірлесіп сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп орауды (өлшеп, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмасын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмасын.

2.4 азық-түлік өнімдерінде патогендердің, микроорганизмдердің бұзылуының және (немесе) токсиндердің түзілуінің адам денсаулығына қауіпті деңгейге дейін дамуын болғызбауды көздеу;

2.5 азық-түлік өнімдерінің әрбір түрі үшін сақтау және тасымалдау шарттарына қойылатын санитариялық талаптарды (температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін, тауарлық көршілестікті қоса алғанда) сақтай отырып, азық-түлік өнімдерін сақтауды және тасымалдауды қамтамасыз ету. Азық-түліктің әр түрін сақтау мен тасымалдаудың температуралық режимдерін қамтамасыз ету. Кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың азық-түлік өнімдеріне қол жеткізуін болдырмау, тамақ өнімдерінің зиянкестерінің тіршілік ету (көбею), оның зиянкестерімен ластануының ықтимал орындарын болғызбау жөніндегі шараларды көздеу.

2.6 жеткізуші өз күшімен (жүргізуші, экспедитор, жүк тиеуші) DDP ИНКОТЕРМС 2010 талаптарына сәйкес Азық-түлік өнімдерін азық-түлікпен қамтамасыз ету пункттеріне дейін жеткізуді және түсіруді қамтамасыз етеді (техникалық ерекшеліктерге №1 қосымша).

2.7 тауарды жеткізу жұмыс регламентін ескере отырып және Тапсырыс берушінің объектілерінде қолданылатын талаптарға сәйкес сағат 20.00-ден кешіктірілмей жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдау және "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарының аумағы бойынша жүріп-тұру "Ембімұнайгаз" АҚ қауіпсіздік қызметінің регламентіне (техникалық ерекшеліктерге №2 қосымша) сәйкес жүзеге асырылады. Тапсырыс берушінің



кен орындарында орналасқан арнайы техника, жеткізушінің автомашиналары жақсы жұмыс техникалық жай-күйінде болуы, қауіпсіздік техникасының барлық талаптарына сай болуы, сондай-ақ GPS терминал жүйесімен жабдықталуы тиіс.

2.8 тауарды жеткізу тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесіне сәйкес апта сайын жүзеге асырылады.

2.9 объектілерде азық-түлік өнімдерін сақтау, тасымалдау, буып-түю, буып-түю және өткізу оны ластанудан сақтайтын, шикі тамақ өнімдерін және пайдалануға дайын азық-түлік өнімдерін бөлек тасымалдауды, сақтауды, буып-түюді қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылады. Азық-түлік өнімдерінің түсуі таза, құрғақ, бөгде иіссіз және тұтыну және көлік қаптамасының тұтастығын бұзбай жүзеге асырылады.

2.10 үй-жайлардың қабырғаларына жақын тауарларды сақтауға және (немесе) тасымалдауға, олардың үй-жайлардың қабырғаларымен және (немесе) еденімен жанасуына, сөре-стеллаждарсыз, науаларсыз, пайдалануда болған картон көліктік қаптаманы, тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған материалдардан жасалған көп айналымды көліктік қаптаманы пайдалана отырып, жол берілмейді. жууға және дезинфекциялауға, өзге де өнімдер үшін пайдаланылатын көліктік қаптамаға, сондай-ақ төсеуге қойылатын талаптарды сақтамай, стандарттау жөніндегі құжаттармен және (немесе) өнімді Дайындаушының техникалық құжаттамасымен белгіленген.

2.11 тауардың әрбір партиясы тауардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен (сертификаттармен немесе сәйкестік декларацияларымен, ветеринариялық анықтамалармен (мал шаруашылығы өнімі мен балық тауарларына) және т.б.) қоса жүруге тиіс.

2.12 өнім беруші Тапсырыс берушіге жеткізетін тауардың сапасын тексеру және іріктеу үшін жұмыс күні ішінде (08:30-18:00 сағ.) Тапсырыс беруші қызметкерлерінің өнім берушінің қоймаларына тұрақты қолжетімділікті қамтамасыз ету.

2.13 өнімнің әрбір буып-түю бірлігіне буып-түю күні, температуралық шарттары (тез бұзылатын өнім үшін сақтау мерзімі, жарамдылық мерзімі немесе пайдалану мерзімі) туралы ақпараттың мазмұны бар жапсырма жапсырылуы тиіс.

2.14 саны мен ассортименті бойынша жеткізу көлемі техникалық тапсырмаға сәйкес және Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша қатаң түрде жүргізілуі тиіс. Жеткізуге жоспарланған тауар көлемінің тізбесі жеткізілімге дейін 3 (үш) жұмыс күні бұрын жасалады және Тапсырыс берушімен келісіледі.

2.15 тауарды жеткізуге жол берілмейді:

* санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға, 021/2011 КО ТР талаптарына және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерге сәйкес келмейді;

* осындай тамақ өнімдерін дайындаушының стандарттау жөніндегі құжаттарында және (немесе) техникалық құжаттамасында көрсетілген белгілерден ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;



* қадағалауды қамтамасыз ететін мәліметтерді қамтитын тауарға ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

* дайындаушы берген таңбалауда көрсетілген ақпаратқа сәйкес келмейді;

* белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

* тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбасы жоқ;

* тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

* таңбалауда сақтау шарттарының болмауы немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

* термиялық және (немесе) өзге де өңдеуден өткен өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімі болып табылады;

* Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитарлық шаралар енгізген өнім болып табылады.

3. Техникалық стандарттар

№ р /с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
2	Иә	ГОСТ 779-55	323283	Межгосударственный стандарт	Мясо-говядине на в полутушах и четвертинах. Технические условия	Настоящий стандарт распространяется на мясо-говядину в полутушах и четвертинах, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки	СССР (СССР)	5	Мясо и мясные продукты	Действует	УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 20 июля 1955 г. Дата введения установлена 01.10.55	01.10.1955	

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



Құжат «Самұрық-Қазына» ҰАҚ» АҚ электронды порталымен құрылған
Документ сформирован порталом электронных закупок АО «ФНБ «Самрук-Казына»



4857412968

тки на
пищевые
цели





ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

1079253 сатып алу бойынша
Ашық тендер тәсілімен

Лот № 3 (4 Т, 3934491)

Тапсырыс беруші: "KMG EP-Catering" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

Жеткізуші: "Korkem Alem" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі

1. ТЖҚ қысқаша сипаттамасы

Атауы	Мәні
Жол нөмірі	4 Т
Атауы және қысқаша сипаттамасы	Сиыр бауыры, балғын
Қосымша сипаттама	Сипаттама: Салмағы 25 кг-нан аспайтын қораптарда.
Саны	32185.398
Өлшем бірлігі	Килограмм
Жеткізу орны	ҚАЗАҚСТАН, Атырау облысы, Атырауская область
Жеткізу шарттары	DDP
Жеткізу мерзімі	Шартқа қол қойылған күннен бастап (қоса алғанда) 31.12.2027 дейін.
Төлем шарттары	Алдын ала төлем - 30%, Аралық төлем - 70%, Соңғы төлем - 0%

2. Сипаттамасы және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану сипаттамалары

Техникалық тапсырма

Сипаттама: сиыр бауыры ("Халал" талаптарына сәйкес)-сыртқы қан тамырлары, лимфа түйіндері және түтіктері бар өт қабы жоқ, ашық қоңыр немесе ашық қызыл. Қаптама: балмұздақ бауыры блок түрінде шығарылады. Қаптама: әрбір блок жеке вакуумдық қаптамада, әрбір вакуумдық қапшықта массасы, мұздату күні, жарамдылық мерзімі, өндірушісі көрсетілген жапсырманың болуы міндетті. Сыртқы қаптама-картон қораптар. Ветеринариялық анықтаманың болуы. Сақтау мерзімінің маржасы жалпы сақтау мерзімінің кемінде 2/3 құрайды.

1.Сапалық сипаттамалары

Техникалық тапсырманың бұл бөлімі тауарды жеткізу көлемін ашады: 1.1 өнім беруші "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарында орналасқан тамақтану пункттеріне дейін (№1 қосымша) тауарды (сақтау, буып-түю жеткізу және түсіру) қамтамасыз етеді.

1.2 өнім беруші еңбек ресурстарымен, қадағалаумен және ұйымдастырумен қамтамасыз етеді және осы Техникалық тапсырмаға сәйкес Тапсырыс берушінің талаптарын қанағаттандыратын жеткізу үшін тұтыну заттарымен және тауарларымен қамтамасыз етеді.



1.3 өнім беруші шартты орындау кезеңінде қолданылатын санитарлық талаптарға сәйкес техникалық ерекшелікке сәйкес тауарды уақтылы орауды және жеткізуді қамтамасыз етеді.

1.4 Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесі бойынша осы техникалық ерекшелікке №1 қосымшаға сәйкес тауарды орындар бойынша апта сайын жеткізуді жүзеге асыру.

1.5 Шартты орындау кезінде Өнім беруші ережелерді басшылыққа алып, тауарды жеткізу кезінде Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға", сондай-ақ Тапсырыс берушінің объектілерінде қабылданған қауіпсіздік саласындағы стандарттарға сәйкес келуін қамтамасыз етуі тиіс.

1.6 жеткізілетін барлық тауар қолданыстағы стандарттарға сәйкес келуі, Қазақстан Республикасының аумағында тіркелуі және пайдалануға рұқсат етілуі тиіс. Жеткізілетін тауардың сапасы санитарлық талаптарға сай болуы тиіс.

1.7 ҚР экспортына уақытша шектеу немесе тыйым салынған елдерден немесе кәсіпорындардан тауар жеткізуге жол берілмейді.

1.8 гендік инженерия әдістерін қолдана отырып алынған және құрамында гендік-модификацияланған организмдер бар тауарларды жеткізуге жол берілмейді.

1.9 қосалқы мақсаттағы үй-жайларды қоса алғанда, тамақтандыру пункттерінің объектілері мен аумақтарында инфекциялық және паразиттік аурулардың туындауының, таралуының алдын алу мақсатында өнім беруші өз қаражаты есебінен өзінің қойма үй-жайларында және азық-түлік өнімдерін тасымалдау үшін көлік құралдарында инфекциялық және паразиттік аурулардың қоздырғыштарын(дезинфекциялау), жәндіктерді жоюға бағытталған шаралар кешенін жүргізуге міндетті, басқа буынаяқтылар (дезинсекция) және кеміргіштерді жою (дератизация), санитарлық күн (айына кемінде 1 рет), ағымдағы және жалпы тазалау. Бұл жұмыстар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген белгіленген санитариялық-эпидемиологиялық нормалар мен құралдардың талаптарына сәйкес кезеңділікпен жүргізілуге тиіс.

1.10 өнімді өңдеуге, азық-түлікті тасымалдауға, тиеуге және түсіруге тартылған өнім берушінің тартылған қызметкерлері: * Азық-түлікті өңдеу, тасымалдау, тиеу, түсіру кезінде, өнімнің ластану көзі болып табылмауы үшін жеке және өндірістік гигиенаны сақтау; таза арнайы киіммен және аяқ киіммен жұмыс істеу. Қызмет көрсету кезінде Қазақстан Республикасында жұмыс істейтін қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау. * Қазақстан Республикасының аумағында қолданыстағы санитариялық талаптарға сәйкес жұмыстарды жүзеге асыру кезінде қолданыстағы белгіленген үлгідегі санитариялық кітапшалардың болуы міндетті.

2. Пайдалану сипаттамалары

2.1 өндірісті үздіксіз қамтамасыз ету мақсатында өнім беруші Атырау облысындағы өнім берушінің қоймасында кемінде бір айлық Қордың болуын ұйымдастыруға, Тапсырыс берушінің талабы бойынша және өтінімі бойынша өтінім берілген сәттен бастап тамақтандыруды қамтамасыз ету пункттеріне дейін 3 жұмыс күні ішінде жылдам жеткізуді қамтамасыз етуге міндетті. Сонымен қатар, Азық-түлік өнімдерін босату кезінде FIFO



(FIFO - ТМҚ-ны бағалау әдісі, онда бірінші болып есепке қойылған ТМҚ есептен шығарылады) әдісін қолданыңыз, осылайша қолда бар қорды үнемі жаңартып отырыңыз.

2.2 өнім беруші Тапсырыс берушіге азық-түлік өнімдері туралы оларды дұрыс таңдау мүмкіндігін қамтамасыз ететін қажетті және сенімді ақпаратты уақтылы ұсынуға міндетті.

2.3 шикі және дайын тамақ өнімдерін бірлесіп сақтауды, тасымалдауды (тасымалдауды), өлшеп орауды (өлшеп, буып-түюді, таңбалауды), өткізуді болдырмасын, оның ластануын және оның сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін бөгде иістердің енуін болдырмасын.

2.4 азық-түлік өнімдерінде патогендердің, микроорганизмдердің бұзылуының және (немесе) токсиндердің түзілуінің адам денсаулығына қауіпті деңгейге дейін дамуын болғызбауды көздеу;

2.5 азық-түлік өнімдерінің әрбір түрі үшін сақтау және тасымалдау шарттарына қойылатын санитариялық талаптарды (температуралық-ылғалдылық және жарық режимдерін, тауарлық көршілестікті қоса алғанда) сақтай отырып, азық-түлік өнімдерін сақтауды және тасымалдауды қамтамасыз ету. Азық-түліктің әр түрін сақтау мен тасымалдаудың температуралық режимдерін қамтамасыз ету. Кеміргіштердің, жәндіктердің, құстар мен жануарлардың азық-түлік өнімдеріне қол жеткізуін болдырмау, тамақ өнімдерінің зиянкестерінің тіршілік ету (көбею), оның зиянкестерімен ластануының ықтимал орындарын болғызбау жөніндегі шараларды көздеу.

2.6 жеткізуші өз күшімен (жүргізуші, экспедитор, жүк тиеуші) DDP ИНКОТЕРМС 2010 талаптарына сәйкес Азық-түлік өнімдерін азық-түлікпен қамтамасыз ету пункттеріне дейін жеткізуді және түсіруді қамтамасыз етеді (техникалық ерекшеліктерге №1 қосымша).

2.7 тауарды жеткізу жұмыс регламентін ескере отырып және Тапсырыс берушінің объектілерінде қолданылатын талаптарға сәйкес сағат 20.00-ден кешіктірілмей жүзеге асырылады. Тамақ өнімдерін тасымалдау және "Ембімұнайгаз" АҚ кен орындарының аумағы бойынша жүріп-тұру "Ембімұнайгаз" АҚ қауіпсіздік қызметінің регламентіне (техникалық ерекшеліктерге №2 қосымша) сәйкес жүзеге асырылады. Тапсырыс берушінің кен орындарында орналасқан арнайы техника, жеткізушінің автомашиналары жақсы жұмыс техникалық жай-күйінде болуы, қауіпсіздік техникасының барлық талаптарына сай болуы, сондай-ақ GPS терминал жүйесімен жабдықталуы тиіс.

2.8 тауарды жеткізу тапсырыс берушінің өтінімі бойынша Тапсырыс берушінің бекітілген жөнелту кестесіне сәйкес апта сайын жүзеге асырылады.

2.9 объектілерде азық-түлік өнімдерін сақтау, тасымалдау, буып-түю, буып-түю және өткізу оны ластанудан сақтайтын, шикі тамақ өнімдерін және пайдалануға дайын азық-түлік өнімдерін бөлек тасымалдауды, сақтауды, буып-түюді қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылады. Азық-түлік өнімдерінің түсуі таза, құрғақ, бөгде иіссіз және тұтыну және көлік қаптамасының тұтастығын бұзбай жүзеге асырылады.

2.10 үй-жайлардың қабырғаларына жақын тауарларды сақтауға және (немесе) тасымалдауға, олардың үй-жайлардың қабырғаларымен және (немесе) еденімен жанасуына, сөре-стеллаждарсыз, науаларсыз, пайдалануда болған картон көліктік қаптаманы, тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған материалдардан жасалған көп айналымды көліктік



қаптаманы пайдалана отырып, жол берілмейді. жууға және дезинфекциялауға, өзге де өнімдер үшін пайдаланылатын көліктік қаптамаға, сондай-ақ төсеуге қойылатын талаптарды сақтамай, стандарттау жөніндегі құжаттармен және (немесе) өнімді Дайындаушының техникалық құжаттамасымен белгіленген.

2.11 тауардың әрбір партиясы тауардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттармен (сертификаттармен немесе сәйкестік декларацияларымен, ветеринариялық анықтамалармен (мал шаруашылығы өнімі мен балық тауарларына) және т.б.) қоса жүруге тиіс.

2.12 өнім беруші Тапсырыс берушіге жеткізетін тауардың сапасын тексеру және іріктеу үшін жұмыс күні ішінде (08:30-18:00 сағ.) Тапсырыс беруші қызметкерлерінің өнім берушінің қоймаларына тұрақты қолжетімділікті қамтамасыз ету.

2.13 өнімнің әрбір буып-түю бірлігіне буып-түю күні, температуралық шарттары (тез бұзылатын өнім үшін сақтау мерзімі, жарамдылық мерзімі немесе пайдалану мерзімі) туралы ақпараттың мазмұны бар жапсырма жапсырылуы тиіс.

2.14 саны мен ассортименті бойынша жеткізу көлемі техникалық тапсырмаға сәйкес және Тапсырыс берушінің өтінімдері бойынша қатаң түрде жүргізілуі тиіс. Жеткізуге жоспарланған тауар көлемінің тізбесі жеткізілімге дейін 3 (үш) жұмыс күні бұрын жасалады және Тапсырыс берушімен келісіледі.

2.15 тауарды жеткізуге жол берілмейді:

- * санитарлық-эпидемиологиялық талаптарға, 021/2011 КО ТР талаптарына және (немесе) тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында қолданылатын тамақ өнімдерінің жекелеген түрлеріне арналған техникалық регламенттерге сәйкес келмейді;

- * осындай тамақ өнімдерін дайындаушының стандарттау жөніндегі құжаттарында және (немесе) техникалық құжаттамасында көрсетілген белгілерден ерекшеленетін сапасыздықтың айқын белгілері бар;

- * қадағалауды қамтамасыз ететін мәліметтерді қамтитын тауарға ілеспе құжаттары, оның қауіпсіздігін растайтын сәйкестікті бағалау (растау) туралы құжаттары жоқ;

- * дайындаушы берген таңбалауда көрсетілген ақпаратқа сәйкес келмейді;

- * белгіленген жарамдылық мерзімі жоқ немесе жарамдылық мерзімі өткен;

- * тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құқықтық актілерде көзделген мәліметтерді қамтитын таңбасы жоқ;

- * тамақ өнімдерімен жанасуға арналмаған қаптамада;

- * таңбалауда сақтау шарттарының болмауы немесе сақтау шарттары таңбалауда және (немесе) тауарға ілеспе құжаттарда көрсетілгендерге, оны сақтаудың температуралық-ылғалдылық режимдеріне сәйкес келмейтін;

- * термиялық және (немесе) өзге де өңдеуден өткен өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімі болып табылады;



* Еуразиялық экономикалық одаққа мүше мемлекеттердің бірі уақытша санитарлық шаралар енгізген өнім болып табылады.

3. Техникалық стандарттар

№ р /с	ҚР тіркелген	Белгіленуі	Құжат нөмірі	Санаты	Атауы	Қолдану саласы	Әзірлеуші	Беттер	МКС	Мәртебесі	Бұйрық	Енгізу күні бастап	К б
2	Иә	ГОСТ 32244- 2013	364630	Межгос ударств енный стандарт	Субпр одукт ы мясны е обрабо танны е. Техни ческие условия	Настоящ ий стандарт распрост раняется на мясные обработка нные субпродук ты, предназн аченные для реализац ии в рознично й торговле, сети обществе нного питания и промышл енной перерабо тки на пищевые цели	Государст венное научное учрежден ие "Всеросси йский научно- исследова тельский институт мясной промышлен ности им. В.М. Горбатова " Российско й Академии сельского хозяйствен ных наук (ГНУ "ВНИИМ П" им. В. М. Горбатова Россельхо закадемии) ()	28	Мясо и мясн ые прод укты	Действует	Приказо м Комите та техниче ского регулиру вания и метроло гии от 26 декабря 2014 г. № 277- од межгосу дарстве нный стандар т ГОСТ 32244- 2013 введен в действи е в качеств е национа льного стандар та 1 июня 2015 г.	01.06.2 015	



Қол қоюшылар:

Бисемби Алибек Серикбайұлы, Заместитель генерального директора по экономике и финансам

Габдуллина Асылзада Айболатовна, Главный бухгалтер Атырауского филиала

Жанжигитов Нурхан Муратович, Старший технолог

Рахметова Гульзада Кумаровна, Руководитель группы БПиЭА

Маханов Рустем Насиполлаевич, Начальник ОЗМТСиМС

Бахыт Асқат Салауатұлы, Юристконсульт

Бүркітбай Нұрбек, Директор

Осы күжат «Электрондық күжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы күжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



**Дополнительное соглашение 1079253/2025/1-2
к договору №1079253/2025/1**

09.09.2025 г.

Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering", именуемое в дальнейшем Заказчик, в лице Заместитель генерального директора по экономике и финансам Бисемби Алибек Серикбайұлы, действующего на основании Доверенность №4267515309 от 04.07.2025, с одной стороны, и Товарищество с ограниченной ответственностью "Korkem Alem" именуемое в дальнейшем Поставщик, в лице Директор Бүркітбай Нұрбек, действующего на основании на основании приказа, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», а по отдельности как указано выше «Сторона», в соответствии с Порядком осуществления закупок акционерным обществом «Фонд национального благосостояния «Самрук-Қазына» и юридическими лицами, пятьдесят и более процентов голосующих акций (долей участия) которых прямо или косвенно принадлежат АО «Самрук-Қазына» на праве собственности или доверительного управления, утвержденным решением Совета директоров АО «Самрук-Қазына» (№193 от «03» марта 2022 года) (далее – Порядок), и на основании Статьи 65 п. 1-4) Уменьшение или увеличение суммы на сумму и объем договора, не превышающих первоначально

запланированных в плане закупок, заключили настоящее дополнительное соглашение и пришли к соглашению о нижеследующем.

1. Предмет дополнительного соглашения

1.1. Настоящим дополнительным соглашением уменьшить общую сумму Договора на 138 313 127,68 (сто тридцать восемь миллионов триста тринадцать тысяч сто двадцать семь) тенге 68 тиын с учетом НДС, а также пункт 4.1. Договора изложить в следующей редакции: Общая сумма Договора составляет 2 047 381 888,63 (два миллиарда сорок семь миллионов триста восемьдесят одна тысяча восемьсот восемьдесят восемь) тенге 63 тиын с учетом НДС и включает все расходы, необходимые для надлежащего исполнения условий Договора, и не подлежит изменению до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему Договору, за исключением случаев, предусмотренных Договором и Порядком.

1.2. Приложении №1 договора изменить и изложить в редакции согласно Приложениям №1 к настоящему дополнительному соглашению.

2. Срок действие дополнительного соглашения

2.1. Дополнительное соглашение вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует по "31" декабря 2027 года, а в части взаиморасчетов - до полного их исполнения Сторонами.

3. Прочие условия

3.1. Настоящее дополнительное соглашение является неотъемлемой частью Договора.

3.2. Остальные условия Договора, незатронутые дополнительным соглашением, остаются без изменения и Стороны подтверждают по ним свои обязательства.

4. Юридические адреса и банковские реквизиты Сторон

Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"
Мангистауская область, Жанаозен Г.А., г.Жанаозен,
Промышленная зона, 2, строение 9Б
БИН 010540000910
БИК HSBKKZKX
ИИК KZ316010351000001317
АО "Народный Банк Казахстана"
Тел.: +7 (729) 349-2661
Заместитель генерального директора по экономике и финансам Бисемби Алибек Серикбайұлы

Товарищество с ограниченной ответственностью "Korkem Alem"
Мангистауская область, Жанаозен Г.А., г.Жанаозен,
Микрорайон Мамыр, улица Есенгали Бокенбаев, дом 35В
БИН 200940026295
БИК HSBKKZKX
ИИК KZ096010351000073881
АО "Народный Банк Казахстана"
Тел.: +7 (775) 222-2244
Директор Бүркітбай Нұрбек

08.09.2025 14:37:02

09.09.2025 13:42:16





4857412968

Приложение №1

к Договору №1079253/2025/1-2 от 09.09.2025 г.

Перечень приобретаемых товаров, работ и услуг

№ строка и ПП	Наименование и краткая характеристика	Дополнительная характеристика	Общее к-во	Год	К-во	Ед. изм	Цена за единицу	Признак НДС РК	Сумма	Итоговая сумма	Место поставки	Условия поставки	Срок поставки	Условия оплаты
2-3 Т	Баранина, охлажденная, отруб, I категория	Описание: Мясо баранины	29206.000	2025	29206.000	Килограмм	2 600	Да	85 047 872	338 942 108.02	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%
			44978.429	2026	44978.429	Килограмм	2 600	Да	130 977 185.25					
			44978.429	2027	44978.429	Килограмм	2 440	Да	122 917 050.77					
3-2 Т	Говядина, замороженная, полутуша, I категория	Описание: Мясо говядины	146329.000	2025	146329.000	Килограмм	2 600	Да	426 110 048	1 663 937 739.18	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%
			225551.693	2026	225551.693	Килограмм	2 600	Да	656 806 530.02					
			225551.693	2027	225551.693	Килограмм	2 300	Да	581 021 161.17					
4 Т	Печень говяжья, свежая	Описание: В коробках весом не более 25 кг.	9355.600	2025	9355.600	Килограмм	1 270	Да	13 307 405.44	44 502 041.43	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область	DDP	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%
			11414.899	2026	11414.899	Килограмм	1 270	Да	16 236 552.34					
			11414.899	2027	11414.899	Килограмм	1 170	Да	14 958 083.65					





ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1079253
способом Открытый тендер

Лот № 2 (2-3 Т, 3934492)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"

Поставщик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Korkem Alem"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	2-3 Т
Наименование и краткая характеристика	Баранина, охлажденная, отруб, I категория
Дополнительная характеристика	Описание: Мясо баранины
Количество	119162.858
Единица измерения	Килограмм
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область
Условия поставки	DDP
Срок поставки	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027
Условия оплаты	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

Техническое задание

Характеристика товара

Маркировка: Обязательно наличие клейма мясокомбината, упаковано в пищевую пленку со стикером указывающим массу, дату заморозки, срок хранения и реализации. Баранина весом не менее 30 кг. (можно туши, полутуши). Описание: Производство продукции осуществляется согласно требованиям «HALAL». Свежеубойное, остывшее и охлажденное (подвергнувшееся остыванию в естественных условиях в течение не меньше 6 часов и охлаждению в камерах до температуры в толще мышцы у кости от 0 до 4°) покрытое тонкой корочкой бледно-розового цвета. Мясо животных одного-двухлетнего возраста. обернутое пищевой пленкой со стикером указывающим массу, дату заморозки, срок хранения и реализации. С запасом срока хранения не менее 2/3 от общего срока хранения.

1.Качественные характеристики

Данный документ является частью Технического задания, включенного в состав заявки на участие в закупке.

Осы құжат «Самұрық-Қазына» ӨАҚ» АҚ электронды порталымен құрылған. Қазақстан Республикасының заңдары мен нормативтік актілеріне сәйкес.

Данный документ сформирован порталом электронных закупок АО «ФНБ «Самұрық-Қазына» в соответствии с законодательством Республики Казахстан.



1.1 Поставщик обеспечивает товар (хранение, упаковка доставка и разгрузка) до пунктов питания расположенных на месторождениях АО «Эмбаунайгаз» (приложение №1).

1.2 Поставщик обеспечивает трудовыми ресурсами, надзором и организацией и снабжает предметами и товарами потребления для поставки, удовлетворяющими требования Заказчика, согласно настоящему Техническому заданию.

1.3 Поставщик обеспечивает своевременную упаковку и поставку товара в соответствии с технической спецификацией, в соответствии с санитарными требованиями, действующими в период исполнения договора.

1.4 Осуществлять еженедельную поставку товара по локациям согласно Приложения №1 к данной технической спецификации по утвержденному графику отгрузки Заказчика.

1.5 При исполнении договора Поставщик должен руководствоваться положениями и обеспечить соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», действующими на территории Республики Казахстан на момент поставки товара, а также стандартами в области безопасности принятыми на объектах Заказчика

1.6 Весь поставляемый товар должен соответствовать действующим стандартам, должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Республики Казахстан. Качество поставляемого товара должно соответствовать санитарным требованиям.

1.7 Не допускается поставка товара из стран или с предприятий, на который введено временное ограничение или запрет на экспорт в РК.

1.8 Не допускается поставка товара, полученного с применением методов генной инженерии и содержащих генно-модифицированные организмы.

1.9 В целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных и паразитарных заболеваний на объектах и территории пунктов питания, включая помещения вспомогательного назначения, Поставщик обязан за счет своих средств, проводить в своих складских помещениях и в транспортных средствах для перевозки продуктов продовольствия комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний(дезинфекция), насекомых, других членистоногих (дезинсекция) и истребление грызунов (дератизация), санитарный день (не реже 1 раза в месяц), текущие и генеральные уборки. Данные работы должны производиться с периодичностью в соответствии с требованиями установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан.

1.10 Привлечённые сотрудники Поставщика, задействованные в обработке продуктов, транспортировке, погрузке и разгрузке продуктов питания, обязаны:

- При обработке продуктов, транспортировке, погрузке, разгрузке продуктов питания, соблюдать личную и производственную гигиену, чтобы не являться источниками загрязнения продукции; работать в чистой специальной одежде и обуви. Соблюдать Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания действующими в Республике Казахстан на момент оказания услуг.



- в обязательном порядке иметь, действующие на момент осуществления работ, санитарные книжки, установленного образца в соответствии с действующими на территории Республики Казахстан санитарными требованиями.

2. Эксплуатационные характеристики

2.1 В целях бесперебойного обеспечения производства Поставщик обязан организовать наличие не менее месячного запаса на складе поставщика в Атырауской области, обеспечить быструю доставку по требованию и по заявке Заказчика, в течение 3-х рабочих дней с момента подачи заявки до пунктов обеспечения питания. При этом при отпуске продуктов продовольствия использовать метод FIFO (ФИФО - метод оценки ТМЦ, при котором первыми выбывают с учёта ТМЦ поставленные на учёт первыми), тем самым постоянно обновлять имеющийся запас.

2.2 Поставщик обязан своевременно предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию о продовольственных продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

2.3 Исключить совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвратить ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасность.

2.4 Предусмотреть предотвращения развития в продуктах продовольствия болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

2.5 Обеспечить хранение и транспортировку продовольственных продуктов с соблюдением санитарных требований, предъявляемых к условиям хранения и транспортировки (включая температурно-влажностного и светового режимов, товарного соседства), для каждого вида пищевой продукции. Обеспечить температурные режимы хранения и транспортировки каждого вида продуктов продовольствия. Предусмотреть меры по предотвращению доступа к продуктам продовольствия грызунов, насекомых, птиц и животных, исключаяющие потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

2.6 Поставщик своими силами (водитель, экспедитор, грузчик) обеспечивает поставку и разгрузку продуктов продовольствия согласно требованиям DDP ИНКОТЕРМС 2010 до пунктов обеспечения питанием (Приложение №1 к тех.спецификации).

2.7 Поставка товара осуществляется с учетом регламента работы и в соответствии с требованиями, действующими на объектах Заказчика не позднее 20.00 часов. Транспортировка продуктов питания и передвижение по территории месторождений АО «Эмбаунайгаз» осуществляется согласно регламента службы безопасности АО «Эмбаунайгаз» (Приложения №2 к тех.спецификации).

Спецтехника, автомашины Поставщика, находящиеся на месторождениях Заказчика, должны быть в хорошем рабочем техническом состоянии, соответствовать всем



требованиям техники безопасности, также должны быть оснащены системой GPS терминалами.

2.8 Поставка товара, осуществляется по заявке Заказчика еженедельно, согласно утвержденного графика отгрузки Заказчика.

2.9 Хранение, транспортировка, расфасовка, упаковка и реализация продуктов продовольствия на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, обеспечивающей отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению продуктов продовольствия. Поступление продуктов продовольствия осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

2.10 Не допускается хранение и (или) транспортировка товара, вплотную со стенами помещений, их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений, без полок-стеллажей, лотков, поддонов, с использованием бывшей в употреблении картонной транспортной упаковки, многооборотной транспортной упаковки из материалов, не предназначенных для контакта с пищевой продукцией, не подвергающихся мытью и дезинфекции, транспортной упаковки, используемой для иной продукции, а также без соблюдения требований к укладке, установленных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя продукции.

2.11 Каждая партия товара должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность товара (сертификатами или декларациями соответствия, ветеринарными справками (на животноводческую продукцию и рыботоровары) и др.) Иметь этикету с торговым названием, производителем, номером партии, датой производства и сроком хранения.

2.12 Обеспечить постоянный доступ на склады Поставщика работников Заказчика в течение рабочего дня (08:30-18:00ч.) для проверки качества и отбора поставляемых поставщиком Заказчику товара.

2.13 На каждую упаковочную единицу продукции должна быть приклеена этикетка с содержанием информации о дате упаковывания, температурных условиях (срок хранения для скоропортящейся продукции, срок годности или срок употребления).

2.14 Объем поставки по количеству и ассортименту должен производиться в соответствии с техническим заданием и строго по заявкам Заказчика. Перечень планируемого к поставке объема товара составляется за 3 (три) рабочих дня до поставки и согласовывается с Заказчиком.

2.15 Не допускается поставка товара, который:

- не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;



- имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков, указанных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;
- не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, обеспечивающих прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность;
- не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;
- не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;
- является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

3. Технические стандарты

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения с
						Настоящий стандарт устанавливает терминологию для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в						



4857412968

2	Да	ГОСТ 32605- 2013	384348	Межгосуд арственны й стандарт	Баранина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества	пищу. Стандарт предоста вляет потребит елям выбор методов обработк и, упаковки , расфасов ки мяса, определе ния соответст вия, которые согласую тся с квалифиц ированно й практико й торговли мясом и мясопрод уктами, предназн аченным и для экспорта. Для осущест вления трансгра ничных поставок бараньих туш и отрубов должны быть соблюде ны соответст вующие норматив ные требован ия, требован ия стандарт ов на пищевые продукты и требован ия ветерина рного	РГП "Казахста нский институт стандарт изации и сертифик ации" (г. Нур- Султан, пр. Мәңгілік Ел 11)	72	Мясо и мясн ые прод укты	Действ ует	Приказ ом Комите та технич еского регули ровани я и метрол огии от 11 мая 2017 г. № 130- од межгос ударств енный стандар т ГОСТ 32605- 2013 введен в действи е в качеств е национ ального стандар та с 01 июля 2017 г.
---	----	------------------------	--------	-------------------------------------	--	--	--	----	---	---------------	---



4857412968

						контроля. В настояще м стандарт е не затрагива ются аспекты, регламен тируемые в других документ ах, подобны е положен ия отнесены в настояще м стандарт е к сфере действия национал ьных правовых норм или требован ий страны- импортера					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1079253
способом Открытый тендер

Лот № 1 (3-2 Т, 3934493)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"

Поставщик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Korkem Alem"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	3-2 Т
Наименование и краткая характеристика	Говядина, замороженная, полутуша, I категория
Дополнительная характеристика	Описание: Мясо говядины
Количество	597432.386
Единица измерения	Килограмм
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область
Условия поставки	DDP
Срок поставки	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027
Условия оплаты	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

Техническое задание

Характеристика товара

Маркировка: Обязательно наличие клейма мясокомбината, упаковано в пищевую пленку со стикером указывающим массу, дату заморозки, срок хранения и реализации.

Описание: Производство продукции осуществляется согласно стандарту «HALAL». Бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженного красного цвета. Мышцы на разрезе: с легка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного. Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах: Специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира: имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны



соответствовать требованиям санитарии и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубков при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт. С запасом срока хранения не менее 2/3 от общего срока хранения №

1. Качественные характеристики

Данный раздел Технического задания раскрывает объем поставки товара:

1.1 Поставщик обеспечивает товар (хранение, упаковка доставка и разгрузка) до пунктов питания расположенных на месторождениях АО «Эмбаунайгаз» (приложение №1).

1.2 Поставщик обеспечивает трудовыми ресурсами, надзором и организацией и снабжает предметами и товарами потребления для поставки, удовлетворяющими требования Заказчика, согласно настоящему Техническому заданию.

1.3 Поставщик обеспечивает своевременную упаковку и поставку товара в соответствии с технической спецификацией, в соответствии с санитарными требованиями, действующими в период исполнения договора.

1.4 Осуществлять еженедельную поставку товара по локациям согласно Приложения №1 к данной технической спецификации по утвержденному графику отгрузки Заказчика.

1.5 При исполнении договора Поставщик должен руководствоваться положениями и обеспечить соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», действующими на территории Республики Казахстан на момент поставки товара, а также стандартами в области безопасности принятыми на объектах Заказчика

1.6 Весь поставляемый товар должен соответствовать действующим стандартам, должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Республики Казахстан. Качество поставляемого товара должно соответствовать санитарным требованиям.

1.7 Не допускается поставка товара из стран или с предприятий, на который введено временное ограничение или запрет на экспорт в РК.

1.8 Не допускается поставка товара, полученного с применением методов генной инженерии и содержащих генно-модифицированные организмы.

1.9 В целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных и паразитарных заболеваний на объектах и территории пунктов питания, включая помещения вспомогательного назначения, Поставщик обязан за счет своих средств, проводить в своих складских помещениях и в транспортных средствах для перевозки продуктов продовольствия комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний (дезинфекция), насекомых, других членистоногих (дезинсекция) и истребление грызунов (дератизация), санитарный день (не реже 1 раза в месяц), текущие и генеральные уборки. Данные работы должны производиться с



периодичностью в соответствии с требованиями установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан.

1.10 Говядина, замороженная разделенная на части, каждая часть которой весом 30-40 кг.

1.11 Привлечённые сотрудники Поставщика, задействованные в обработке продуктов, транспортировке, погрузке и разгрузке продуктов питания, обязаны:

- При обработке продуктов, транспортировке, погрузке, разгрузке продуктов питания, соблюдать личную и производственную гигиену, чтобы не являться источниками загрязнения продукции; работать в чистой специальной одежде и обуви. Соблюдать Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания действующими в Республике Казахстан на момент оказания услуг.
- в обязательном порядке иметь, действующие на момент осуществления работ, санитарные книжки, установленного образца в соответствии с действующими на территории Республики Казахстан санитарными требованиями.

2. Эксплуатационные характеристики

2.1 В целях бесперебойного обеспечения производства Поставщик обязан организовать наличие не менее месячного запаса на складе поставщика в Атырауской области, обеспечить быструю доставку по требованию и по заявке Заказчика, в течение 3-х рабочих дней с момента подачи заявки до пунктов обеспечения питания. При этом при отпуске продуктов продовольствия использовать метод FIFO (ФИФО - метод оценки ТМЦ, при котором первыми выбывают с учёта ТМЦ поставленные на учёт первыми), тем самым постоянно обновлять имеющийся запас.

2.2 Поставщик обязан своевременно предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию о продовольственных продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

2.3 Исключить совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвратить ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности.

2.4 Предусмотреть предотвращения развития в продуктах продовольствия болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

2.5 Обеспечить хранение и транспортировку продовольственных продуктов с соблюдением санитарных требований, предъявляемых к условиям хранения и транспортировки (включая температурно-влажностного и светового режимов, товарного соседства), для каждого вида пищевой продукции. Обеспечить температурные режимы хранения и транспортировки каждого вида продуктов продовольствия. Предусмотреть меры по предотвращению доступа к продуктам продовольствия грызунов, насекомых, птиц и животных, исключаящие



потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

2.6 Поставщик своими силами (водитель, экспедитор, грузчик) обеспечивает поставку и разгрузку продуктов продовольствия согласно требованиям DDP ИНКОТЕРМС 2010 до пунктов обеспечения питанием (Приложение №1 к тех.спецификации).

2.7 Поставка товара осуществляется с учетом регламента работы и в соответствии с требованиями, действующими на объектах Заказчика не позднее 20.00 часов. Транспортировка продуктов питания и передвижение по территории месторождений АО «Эмбаунайгаз» осуществляется согласно регламента службы безопасности АО «Эмбаунайгаз» (Приложения №2 к тех.спецификации).

Спецтехника, автомашины Поставщика, находящиеся на месторождениях Заказчика, должны быть в хорошем рабочем техническом состоянии, соответствовать всем требованиям техники безопасности, также должны быть оснащены системой GPS терминалами.

2.8 Поставка товара, осуществляется по заявке Заказчика еженедельно, согласно утвержденного графика отгрузки Заказчика.

2.9 Хранение, транспортировка, расфасовка, упаковка и реализация продуктов продовольствия на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, обеспечивающей раздельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению продуктов продовольствия. Поступление продуктов продовольствия осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

2.10 Не допускается хранение и (или) транспортировка товара, вплотную со стенами помещений, их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений, без полок-стеллажей, лотков, поддонов, с использованием бывшей в употреблении картонной транспортной упаковки, многооборотной транспортной упаковки из материалов, не предназначенных для контакта с пищевой продукцией, не подвергающихся мытью и дезинфекции, транспортной упаковки, используемой для иной продукции, а также без соблюдения требований к укладке, установленных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя продукции.

2.11 Каждая партия товара должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность товара (сертификатами или декларациями соответствия, ветеринарными справками (на животноводческую продукцию и рыботовары) и др.) Иметь этикету с торговым названием, производителем, номером партии, датой производства и сроком хранения.

2.12 Обеспечить постоянный доступ на склады Поставщика работников Заказчика в течение рабочего дня (08:30-18:00ч.) для проверки качества и отбора поставляемых поставщиком Заказчику товара.



2.13 На каждую упаковочную единицу продукции должна быть приклеена этикетка с содержанием информации о дате упаковывания, температурных условиях (срок хранения для скоропортящейся продукции, срок годности или срок употребления).

2.14 Объем поставки по количеству и ассортименту должен производиться в соответствии с техническим заданием и строго по заявкам Заказчика. Перечень планируемого к поставке объема товара составляется за 3 (три) рабочих дня до поставки и согласовывается с Заказчиком.

2.15 Не допускается поставка товара, который:

- не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021 /2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;
- имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков, указанных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;
- не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, обеспечивающих прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность;
- не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;
- не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;
- является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

3. Технические стандарты

№ п /п	Зарегис-триро-ван в РК	Обозна-чение	Номер доку-мента	Категория	Наименова-ние	Область приме-нения	Разработ-чик	Страни-цы	МКС	Статус	Приказ	Дата введе-ния с
						Настоящ ий					УТВЕР	

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



2	Да	ГОСТ 779-55	323283	Межгосуд арственный стандарт	Мясо- говядина в полутушах и четвертинах . Технически е условия	стандарт распрост раняется на мясо- говядину в полутуш ах и четверти нах, предназн аченное для рознично й торговли, сети обществе нного питания и промышл енной перерабо тки на пищевые цели	СССР (СССР)	5	Мясо и мясн ые прод укты	Действ ует	ЖДЕН Комите том стандар тов, мер и измери тельны х прибор ов при Совете Минист ров Союза ССР 20 июля 1955 г. Дата введен ия установ лена 01.10.55	01.10. 1955
---	----	----------------	--------	------------------------------------	---	--	----------------	---	---	---------------	---	----------------



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 1079253
способом Открытый тендер

Лот № 3 (4 Т, 3934491)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"

Поставщик: Товарищество с ограниченной ответственностью "Korkem Alem"

1. Краткое описание ТРУ

Наименование	Значение
Номер строки	4 Т
Наименование и краткая характеристика	Печень говяжья, свежая
Дополнительная характеристика	Описание: В коробках весом не более 25 кг.
Количество	32185.398
Единица измерения	Килограмм
Место поставки	КАЗАХСТАН, Атырауская область, Атырауская область
Условия поставки	DDP
Срок поставки	С даты подписания договора по (включительно) 31.12.2027
Условия оплаты	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 70%, Окончательный платеж - 0%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

Техническое задание

Описание: Печень говяжья (соответствие требованиям "Халал") - без наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоками, светло-коричневого или светло-красного цвета. Фасовка: Мороженую печень выпускают в виде блоков. Упаковка: каждый блок в индивидуальной вакуумной упаковке, на каждом вакуумном пакете обязательно наличие стикера с указанием массы, даты заморозки, срока годности, производителя. Наружная упаковка - картонные коробки. Наличие ветеринарной справки. С запасом срока хранения не менее 2/3 от общего срока хранения.

1. Качественные характеристики

Данный раздел Технического задания раскрывает объем поставки товара:

1.1 Поставщик обеспечивает товар (хранение, упаковка доставка и разгрузка) до пунктов питания расположенных на месторождениях АО «Эмбаунайгаз» (приложение №1).

1.2 Поставщик обеспечивает трудовыми ресурсами, надзором и организацией и снабжает предметами и товарами потребления для поставки, удовлетворяющими требования Заказчика, согласно настоящему Техническому заданию.



1.3 Поставщик обеспечивает своевременную упаковку и поставку товара в соответствии с технической спецификацией, в соответствии с санитарными требованиями, действующими в период исполнения договора.

1.4 Осуществлять еженедельную поставку товара по локациям согласно Приложения №1 к данной технической спецификации по утвержденному графику отгрузки Заказчика.

1.5 При исполнении договора Поставщик должен руководствоваться положениями и обеспечить соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания», действующими на территории Республики Казахстан на момент поставки товара, а также стандартами в области безопасности принятыми на объектах Заказчика

1.6 Весь поставляемый товар должен соответствовать действующим стандартам, должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Республики Казахстан. Качество поставляемого товара должно соответствовать санитарным требованиям.

1.7 Не допускается поставка товара из стран или с предприятий, на который введено временное ограничение или запрет на экспорт в РК.

1.8 Не допускается поставка товара, полученного с применением методов генной инженерии и содержащих генно-модифицированные организмы.

1.9 В целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных и паразитарных заболеваний на объектах и территории пунктов питания, включая помещения вспомогательного назначения, Поставщик обязан за счет своих средств, проводить в своих складских помещениях и в транспортных средствах для перевозки продуктов продовольствия комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний (дезинфекция), насекомых, других членистоногих (дезинсекция) и истребление грызунов (дератизация), санитарный день (не реже 1 раза в месяц), текущие и генеральные уборки. Данные работы должны производиться с периодичностью в соответствии с требованиями установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и средствами, разрешенными к применению в Республики Казахстан.

1.10 Привлечённые сотрудники Поставщика, задействованные в обработке продуктов, транспортировке, погрузке и разгрузке продуктов питания, обязаны:

- При обработке продуктов, транспортировке, погрузке, разгрузке продуктов питания, соблюдать личную и производственную гигиену, чтобы не являться источниками загрязнения продукции; работать в чистой специальной одежде и обуви. Соблюдать Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания действующими в Республике Казахстан на момент оказания услуг.
- в обязательном порядке иметь, действующие на момент осуществления работ, санитарные книжки, установленного образца в соответствии с действующими на территории Республики Казахстан санитарными требованиями.

2. Эксплуатационные характеристики

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



2.1 В целях бесперебойного обеспечения производства Поставщик обязан организовать наличие не менее месячного запаса на складе поставщика в Атырауской области, обеспечить быструю доставку по требованию и по заявке Заказчика, в течение 3-х рабочих дней с момента подачи заявки до пунктов обеспечения питания. При этом при отпуске продуктов продовольствия использовать метод FIFO (ФИФО - метод оценки ТМЦ, при котором первыми выбывают с учёта ТМЦ поставленные на учёт первыми), тем самым постоянно обновлять имеющийся запас.

2.2 Поставщик обязан своевременно предоставлять Заказчику необходимую и достоверную информацию о продовольственных продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

2.3 Исключить совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвратить ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности.

2.4 Предусмотреть предотвращения развития в продуктах продовольствия болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

2.5 Обеспечить хранение и транспортировку продовольственных продуктов с соблюдением санитарных требований, предъявляемых к условиям хранения и транспортировки (включая температурно-влажностного и светового режимов, товарного соседства), для каждого вида пищевой продукции. Обеспечить температурные режимы хранения и транспортировки каждого вида продуктов продовольствия. Предусмотреть меры по предотвращению доступа к продуктам продовольствия грызунов, насекомых, птиц и животных, исключающие потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

2.6 Поставщик своими силами (водитель, экспедитор, грузчик) обеспечивает поставку и разгрузку продуктов продовольствия согласно требованиям DDP ИНКОТЕРМС 2010 до пунктов обеспечения питанием (Приложение №1 к тех.спецификации).

2.7 Поставка товара осуществляется с учетом регламента работы и в соответствии с требованиями, действующими на объектах Заказчика не позднее 20.00 часов. Транспортировка продуктов питания и передвижение по территории месторождений АО «Эмбаунайгаз» осуществляется согласно регламента службы безопасности АО «Эмбаунайгаз» (Приложения №2 к тех.спецификации).

Спецтехника, автомашины Поставщика, находящиеся на месторождениях Заказчика, должны быть в хорошем рабочем техническом состоянии, соответствовать всем требованиям техники безопасности, также должны быть оснащены системой GPS терминалами.

2.8 Поставка товара, осуществляется по заявке Заказчика еженедельно, согласно утвержденного графика отгрузки Заказчика.



2.9 Хранение, транспортировка, расфасовка, упаковка и реализация продуктов продовольствия на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, обеспечивающей отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению продуктов продовольствия. Поступление продуктов продовольствия осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

2.10 Не допускается хранение и (или) транспортировка товара, вплотную со стенами помещений, их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений, без полок-стеллажей, лотков, поддонов, с использованием бывшей в употреблении картонной транспортной упаковки, многооборотной транспортной упаковки из материалов, не предназначенных для контакта с пищевой продукцией, не подвергающихся мытью и дезинфекции, транспортной упаковки, используемой для иной продукции, а также без соблюдения требований к укладке, установленных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя продукции.

2.11 Каждая партия товара должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность товара (сертификатами или декларациями соответствия, ветеринарными справками (на животноводческую продукцию и рыботоры) и др.) Иметь этикетку с торговым названием, производителем, номером партии, датой производства и сроком хранения.

2.12 Обеспечить постоянный доступ на склады Поставщика работников Заказчика в течение рабочего дня (08:30-18:00ч.) для проверки качества и отбора поставляемых поставщиком Заказчику товара.

2.13 На каждую упаковочную единицу продукции должна быть приклеена этикетка с содержанием информации о дате упаковывания, температурных условиях (срок хранения для скоропортящейся продукции, срок годности или срок употребления).

2.14 Объем поставки по количеству и ассортименту должен производиться в соответствии с техническим заданием и строго по заявкам Заказчика. Перечень планируемого к поставке объема товара составляется за 3 (три) рабочих дня до поставки и согласовывается с Заказчиком.

2.15 Не допускается поставка товара, который:

- не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021 /2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;
- имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков, указанных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;
- не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, обеспечивающих прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность;



- не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;
- не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;
- не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;
- в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;
- отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;
- является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;
- является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

3. Технические стандарты

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страницы	МКС	Статус	Приказ	Дата введения с
2	Да	ГОСТ 32244-2013	364630	Межгосударственный стандарт	Субпродукты мясные обработанные. Технические условия	Настоящий стандарт распространяется на мясные обработанные субпродукты, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки	Государственное научное учреждение "Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова" Российской Академии сельскохозяйственных наук (ГНУ "ВНИИМП" им. В.М. Горбатова Россельхо	28	Мясо и мясные продукты	Действует	Приказом Комитета технического регулирования и метрологии от 26 декабря 2014 г. № 277-од межгосударственный стандарт ГОСТ 32244-2013 введен в действие в качестве национального	01.06.2015

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



Құжат «Самұрық-Қазына» ӨАҚ» АҚ электронды порталымен құрылған
Документ сформирован порталом электронных закупок АО «ФНБ «Самрук-Қазына»



4857412968

стандарт

та 1

июня

2015 г.

тки на
пищевые
цели

закадами
и) ()



Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе



Подписывающие:

Бисемби Алибек Серикбайұлы, Заместитель генерального директора по экономике и финансам

Габдуллина Асылзада Айболатовна, Главный бухгалтер Атырауского филиала

Жанжигитов Нурхан Муратович, Старший технолог

Рахметова Гульзада Кумаровна, Руководитель группы БПиЭА

Маханов Рустем Насиполлаевич, Начальник ОЗМТСиМС

Бахыт Асқат Салауатұлы, Юристконсульт

Бүркітбай Нұрбек, Директор

Осы құжат «Электрондық құжат және электрондық цифрлық қолтаңба туралы» Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 7 қаңтардағы N 370-ІІ Заңы 7 бабының 1 тармағына сәйкес қағаз тасығыштағы құжатпен бірдей

Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-ІІ «Об электронном документе и электронной цифровой подписи» равнозначен документу на бумажном носителе