

«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ

Бекітемін:

Д.А.Щербакова

2019 жылғы 13 желтоқсандағы н/к № 597 бұйрық



Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
қағидаларына  
2-қосымша

**«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті жеткізушіні  
таңдау жөніндегі конкурстық құжаттама**

Конкурсты ұйымдастырушы «Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ,

тапсырыс берушінің орналасқан жері: Қазақстан, Павлодар облысы, Павлодар қ., Семенченко к., 70

БСН: 970440002259

банк деректемелері: «ҚР Қаржы министрлігінің қазынашылық комитеті» ММ

ИИК: KZ02070103KSN4515000, БИК: KKMFKZ2A

телефондары: +77182601920, +77182602114, +77054002481

e-mail: school26@mail.ru

пошта мекен-жайы: Қазақстан, Павлодар облысы, индекс 140001, Павлодар қ., Семенченко к., 70.

1. Жалпы ережелер

1. Конкурс білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша өнім берушіні таңдау мақсатында өткізіледі.

2. Көрсетілетін қызметті жөніндегі осы конкурс үшін бөлінген сома 5688900,00 ((Бес миллион алты жүз сексен сегіз мың тоғыз жүз) теңге, 163 Ерекшелігі бойынша - «Жалпы орта міндетті білім беру қорының шығындары» және 22455000,00 (Жиырма екі миллион төрт жүз елу бес мың) теңге, 159 Ерекшелігі бойынша - «Өзге қызметтер мен жұмыстар төлемақысы».

3. Осы конкурстық құжаттама мыналарды:

1) осы конкурстық құжаттамаға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша көрсетілетін қызметтерді алушылар санаттарының тізбесін,;

2) осы конкурстық құжаттамаға 3-қосымшаға сәйкес Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті (оқушыларды тиімді тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін талап етілетін перспективалы мәзір қоса беріле отырып);

3) осы конкурстық құжаттамаға 4, 5-қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға арналған өтінімді;

4) осы конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша әлеуетті өнім берушінің біліктілігі туралы мәліметтерді;

5) осы конкурстық құжаттамаға 7 қосымшаға сәйкес таңдау өлшем шарттарын;

6) осы конкурстық құжаттамаға 9-қосымшаға сәйкес үлгілік шартты қамтиды.

4. Конкурса қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім берушіні конкурса қатысуға өтінімімен қоса көрсетілетін қызметтерді бөлінген соманың бір пайызынан кем емес мөлшерде конкурса қатысуға арналған өтінімнің қамтамасыз етуін төменде аталған нысандардың біреуімен енгізеді:

1) мынадай банк шотында БСН: **970440002259**, ИИК: **KZ710705034648412001**, «ҚР ҚМ Қазынашылық комитеті» ММ БИК: **KKMFKZ2A** орналастырылатын ақшаның кепілдік берілген ақшалай жарнасы;

2) банктік кепілдік.

Қағидалардың 22 тармағына сәйкес құжаттар пакетін әлеуетті өнім беруші немесе оның сенімхат бойынша өкілі **2020 жылғы 10 қаңтар күні сағат 12.00-ге дейін** конкурсты ұйымдастырушының **Қазақстан, Павлодар облысы, Павлодар қ., Семенченко к., 70 «Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ** мекенжайында орналасқан пошталық мекенжайына жібереді немесе комиссияның хатшысына (бухгалтерия кабинеті) қолма-қол береді.

Құжаттарды әлеуетті өнім беруші конкурсты ұйымдастырушыға тігілген, нөмірленген түзетусіз түрінде ұсынады. Өтінімнің соңғы парағына бірінші басшының қолы қойылады және мөрімен бекітіледі.

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

	Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға 1-қосымша
--	--

**Көрсетілетін қызметті алушылар санатының тізбесі**

**«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ бойынша конкурс**

№	Конкурсты ұйымдастырушының атауы	Білім беру ұйымындағы көрсетілетін қызметті алушылардың жалпы саны	Оның ішінде бюджет қаражаты есебінен тегін тамақтандыру мен қамтамасыз етілетін білім алушылар	Қызметті көрсету мерзімдері	Қызметті көрсету орны	Білім алушыларды тегін тамақтандыруды қамтамасыз етуге бюджет қаражаты есебінен бөлінген сома
1	2	3	4	5	6	7
1	«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ	1051	115	2020 жылғы 1 ақпанда 31 желтоқсанмен қоса	Қазақстан, Павлодар облысы, Павлодар қ., Семенченко к., 70	5688900,00
2	«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ	568	510	2020 жылғы 1 ақпанда 31 желтоқсанмен қоса	Қазақстан, Павлодар облысы, Павлодар қ., Семенченко к., 70	22455000,00

2019 жылғы 13 желтоқсан



Мектеп директоры \_\_\_\_\_ Л.А.Щербакова  
М.О.

Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
бойынша қызметті жеткізушіні,  
таңдау жөніндегі  
конкурстық құжаттамаға  
3-қосымша

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушылардың тамақтандыруын  
ұйымдастыру бойынша қызметті жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық  
құжаттамаға техникалық тапсырма**

1051 білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен **5688900,00** теңге сомасында, **115** білім алушыға тамақтандыру ұсынылады.

«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшелігі бойынша тағамдық заттар мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру **асханада** жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Любовь Анатольевна Щербакова директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға **сағат 09.25 мин., сағат 10.20 мин және сағат 11.15 мин** – үзіліс **15 минуттан**, екінші ауысым үшін **сағат 14.25 мин. – үзіліс 15 минуттан** ыстық тамақ ұсынылады.

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат **08.00-ден 17.00-ге** жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Любовь Анатольевна Щербаковаға тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің, дайын тамақтың бракераж журналдарын, ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналдарын, тамақты витаминдеуді жүргізу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоназытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнделігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

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

Жабдықтаушының мектеп және мектеп жасына дейінгі балалардың тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету нарығындағы жұмыс тәжірибесі 5 жылдан кем болмау керек.

Мектеп балаларының тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша көрсету қызметі экологиялық менеджмент жүйесін қанағаттандырылатын сертификатқа сай болу керек.

Мектеп балаларының тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша көрсету қызметі менеджмент сапа жүйесінің сертификаты болу керек.

Қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің қауіпсіздік талаптарына сай болатын сертификаттың соңғы 3 жылдан кем болмау керек.

Мектеп асханасында арнайы білімі бар білікті аспазшы болу керек.

Диетолог болу тиіс.

Арнайы білімі бар кондитер болу керек.

Шығарылатын өнімнің ассортимент тізбесі болу қажет.

Мектеп балаларын тамақтандыруы үшін алдын ала құрастырған 2 апталық ас мәзірі болу керек.

Ассортимент Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бұйрығымен бекітілген СЕ сай болу керек.

Өндірістік бақылау жоспары болуы.

Аккредитілген зертханалармен өндірістік бақылаудың соңғы 2 жыл ішінде жүргізген нәтижелерін ұсыну.

Балалардың тамақтандыруын қамтамасыз ету үшін I, II, III тағамдарға, нан мен салаттарға арналған ыдыстар болу керек.

Түрлі азық-түлікке арналған тоңазытқыштар және тоңазытқыш жабдығы болу тиіс.

Бұрынғы жұмыс орнынан оң ұсыныс-мінездемесі болу қажет.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) 2015 жылғы 4 желтоқсандағы "Мемлекеттік сатып алу туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптасатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

2019 жылғы 13 желтоқсан

Мектеп директоры \_\_\_\_\_ Л.А.Щербакова



Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
бойынша қызметті жеткізушіні,  
таңдау жөніндегі  
конкурстық құжаттамаға  
3-қосымша

**Орта білім беру ұйымдарында білім алушылардың тамақтандыруын  
ұйымдастыру бойынша қызметті жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық  
құжаттамаға техникалық тапсырма**

568 білім алушыға, оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен **22455000,00** теңге сомасында, **510** білім алушыға тамақтандыру ұсынылады.

«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшелігі бойынша тағамдық заттар мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру **асханада** жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

«Павлодар қаласының №26 жалпы орта білім беру мектебі» ММ асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Любовь Анатольевна Щербакова директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес бірінші ауысым үшін білім алушыларға **сағат 09.25 мин., сағат 10.20 мин және сағат 11.15 мин** – үзіліс **15 минуттан**, екінші ауысым үшін **сағат 14.25 мин.** – үзіліс **15 минуттан** ыстық тамақ ұсынылады.

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат **08.00-ден 17.00-ге** жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Любовь Анатольевна Щербаковаға тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің, дайын тамақтың бракераж журналдарын, ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналдарын, тамақты витаминдеуді жүргізу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнделігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

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

Жабдықтаушының мектеп және мектеп жасына дейінгі балалардың тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету нарығындағы жұмыс тәжірибесі 5 жылдан кем болмау керек.

Мектеп балаларының тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша көрсету қызметі экологиялық менеджмент жүйесін қанағаттандырылатын сертификатқа сай болу керек.

Мектеп балаларының тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша көрсету қызметі менеджмент сапа жүйесінің сертификаты болу керек.

Қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің қауіпсіздік талаптарына сай болатын сертификаттың соңғы 3 жылдан кем болмау керек.

Мектеп асханасында арнайы білімі бар білікті аспазшы болу керек.

Диетолог болу тиіс.

Арнайы білімі бар кондитер болу керек.

Шығарылатын өнімнің ассортимент тізбесі болу қажет.

Мектеп балаларын тамақтандыруы үшін алдын ала құрастырған 2 апталық ас мәзірі болу керек.



Ассортимент Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» бұйрығымен бекітілген СЕ сай болу керек.

Өндірістік бақылау жоспары болуы.

Аккредитілген зертханалармен өндірістік бақылаудың соңғы 2 жыл ішінде жүргізген нәтижелерің ұсыну.

Балалардың тамақтандыруын қамтамасыз ету үшін I, II, III тағамдарға, нан мен салаттарға арналған ыдыстар болу керек.

Түрлі азық-түлікке арналған тоңазытқыштар және тоңазытқыш жабдығы болу тиіс.

Бұрынғы жұмыс орнынан оң ұсыныс-мінездемесі болу қажет.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) 2015 жылғы 4 желтоқсандағы "Мемлекеттік сатып алу туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптасатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

2019 жылғы 13 желтоқсан

Мектеп директоры \_\_\_\_\_ Л.А.Щербакова

