Конкурстық құжаттамаға
2-қосымша

## Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі

| | |
|---|---|
| **Сатып алудың нөмірі:** | № 17721090-1 |
| **Сатып алудың атауы:** | Кондитерлік және наубайхана істеріне арналған өнімдерді сатып алу. |
| **Лоттың нөмірі:** | № 88063078-ОИ2 |
| **Лоттың атауы :** | Өнім |
| **Лоттың сипаттауы:** | энтеральді тамақтану үшін мамандандырылған |
| **Лоттың қысқаша сипаттауы:** | ГОСТ 29186-91 пектин (Е440 тағамдық қоспасы) — тамақ өнеркәсібінде гель жасаушы, қоюландырғыш және тұрақтандырғыш ретінде қолданылатын өсімдіктерде (жемістер, жидектер) кездесетін табиғи полисахарид. Ол тағамның дәмін өзгертпестен қант пен қышқылдың қатысуымен күшті гельдер түзеді. Негізінен алма / цитрус сығындыларынан алынған, ол сонымен қатар пайдалы пребиотик және токсиндерді кетіретін энтеросорбент ретінде қызмет етеді. Пектиннің негізгі сипаттамалары мен түрлері: Сыртқы түрі: ақ түстен ашық қоңырға дейін, иісі жоқ борпылдақ ұнтақ. Әрекет: аз мөлшерде қоюландырғыш ретінде жұмыс істейді, жоғары мөлшерде — гельдік агент ретінде. Түрлері (жұмыс тәсілі бойынша): Жоғары эфирленген (ve / High Methoxyl - HM): гельдеу үшін жоғары қант пен қышқыл қажет. Төмен эфирленген (NE/Low Methoxyl - LM): қышқыл / қант емес, кальцийдің қатысуымен гельдер түзеді. NH-пектин: термиялық қайтымды, десертті ерітуге және қайтадан салқындатуға мүмкіндік береді (мусс, глазурь үшін қолайлы). Қолданылуы: Мармелад, зефир, Джем, конфет, торт салмасы, сүт өнімдері. Тауарды жеткізу алдында Тапсырыс берушімен алдын ала ақылдасу қажет (Мөлдір 87777947111). Тауар жаңа, зауыттық қаптамада болуы керек. Егер көрсетілген талаптардан жоғары тауарды қабылдау кезінде сәйкессіздік анықталса, біз тауарды ауыстыруды талап етуге құқылымыз. Тауарды тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу және кіргізу жұмыс күндері сағат 08.00-ден 17.00-ге дейін Талдықорған қаласы, Қаблиса Жырау, құрылыс 211/2 Блок Б мекенжайына жеткізушінің есебінен жүзеге асырылады. Жеткізу және тиеу-түсіру жұмыстарына байланысты барлық шығындар Жеткізушінің есебінен және күшімен жүзеге асырылуы тиіс. |
| **Саны, көлемі:** | 3 |

| | |
|---|---|
| **Өлшем бірлігі:** | Бір буда |
| **Жеткізу орны:** | 331010000, Жетісу облысы, Талдықорған қ. Қаблиса Жырау,211/2 блок Б |
| **Жеткізу мерзімі:** | Шарт күшіне енген күннен бастап 16 күнтізбелік күн ішінде |
| **Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:** | ГОСТ 29186-91 пектин (Е440 тағамдық қоспасы) — тамақ өнеркәсібінде гель жасаушы, қоюландырғыш және тұрақтандырғыш ретінде қолданылатын өсімдіктерде (жемістер, жидектер) кездесетін табиғи полисахарид. Ол тағамның дәмін өзгертпестен қант пен қышқылдың қатысуымен күшті гельдер түзеді. Негізінен алма / цитрус сығындыларынан алынған, ол сонымен қатар пайдалы пребиотик және токсиндерді кетіретін энтеросорбент ретінде қызмет етеді. Пектиннің негізгі сипаттамалары мен түрлері: Сыртқы түрі: ақ түстен ашық қоңырға дейін, иісі жоқ борпылдақ ұнтақ. Әрекет: аз мөлшерде қоюландырғыш ретінде жұмыс істейді, жоғары мөлшерде — гельдік агент ретінде. Түрлері (жұмыс тәсілі бойынша): Жоғары эфирленген (ve / High Methoxyl - HM): гельдеу үшін жоғары қант пен қышқыл қажет. Төмен эфирленген (NE/Low Methoxyl - LM): қышқыл / қант емес, кальцийдің қатысуымен гельдер түзеді. NH-пектин: термиялық қайтымды, десертті ерітуге және қайтадан салқындатуға мүмкіндік береді (мусс, глазурь үшін қолайлы). Қолданылуы: Мармелад, зефир, Джем, конфет, торт салмасы, сүт өнімдері. Тауарды жеткізу алдында Тапсырыс берушімен алдын ала ақылдасу қажет (Мөлдір 87777947111). Тауар жаңа, зауыттық қаптамада болуы керек. Егер көрсетілген талаптардан жоғары тауарды қабылдау кезінде сәйкессіздік анықталса, біз тауарды ауыстыруды талап етуге құқылымыз. Тауарды тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу және кіргізу жұмыс күндері сағат 08.00-ден 17.00-ге дейін Талдықорған қаласы, Қаблиса Жырау, құрылыс 211/2 Блок Б мекенжайына жеткізушінің есебінен жүзеге асырылады. Жеткізу және тиеу-түсіру жұмыстарына байланысты барлық шығындар Жеткізушінің есебінен және күшімен жүзеге асырылуы тиіс. |

Приложение 2
к конкурсной документации

## Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

| | |
|---|---|
| **Номер закупки:** | № 17721090-1 |
| **Наименование закупки:** | Закупка продуктов для кондитерского и пекарского дела. |
| **Номер лота:** | № 88063078-ОИ2 |
| **Наименование лота:** | Продукт |
| **Описание лота:** | специализированный, для энтерального питания |
| **Дополнительное описание лота:** | ГОСТ 29186-91 Пектин (пищевая добавка Е440) — натуральный полисахарид, содержащийся в растениях (фруктах, ягодах), используемый в пищевой промышленности как гелеобразователь, загуститель и стабилизатор. Он образует прочные гели в присутствии сахара и кислоты, не меняя вкус продуктов. В основном получают из яблочных/цитрусовых выжимок, он также служит полезным пребиотиком и энтеросорбентом, выводящим токсины. Основные характеристики и виды пектина: Внешний вид: Сыпучий порошок от белого до светло-коричневого цвета, не имеющий запаха. Действие: При небольших количествах работает как загуститель, при высоких — как желирующий агент. Виды (по способу работы): Высокоэтерифицированный (ВЭ / High Methoxyl - HM): Требует высокого содержания сахара и кислоты для желирования. Низкоэтерифицированный (НЭ / Low Methoxyl - LM): Образует гели в присутствии кальция, а не кислоты/сахара. NH-пектин: Термообратимый, позволяет расплавить и снова охладить десерт (подходит для муссов, глазури). Применение: Мармелад, зефир, джемы, конфитюры, начинки для тортов, молочные продукты. Перед поставкой товара предварительно согласовать с Заказчиком (Мөлдір 87777947111). Товар должен быть новым в заводской упаковке. При обнаружении несоответствия при приемке товара выше указанных требований, оставляем за собой право потребовать замену товара. Доставка товара и складирование на складе заказчика в рабочие дни с 08.00 до 17.00ч. осуществляется за счет поставщика по адресу: г.Талдыкорган, Қаблиса Жырау, строение 211/2 Блок Б. Все расходы, связанные с доставкой и погрузо-разгрузочные работы, должна осуществляться за счет и силами Поставщика. |

| | |
|---|---|
| **Количество:** | 3 |
| **Единица измерения:** | Одна пачка |
| **Места поставки:** | 331010000, область Жетісу, г.Талдыкорган Қаблиса Жырау,211/2 блок Б |
| **Срок поставки:** | В течении 16 календарных дней со дня вступления договора в силу. |
| **Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:** | ГОСТ 29186-91 Пектин (пищевая добавка Е440) — натуральный полисахарид, содержащийся в растениях (фруктах, ягодах), используемый в пищевой промышленности как гелеобразователь, загуститель и стабилизатор. Он образует прочные гели в присутствии сахара и кислоты, не меняя вкус продуктов. В основном получают из яблочных/цитрусовых выжимок, он также служит полезным пребиотиком и энтеросорбентом, выводящим токсины. Основные характеристики и виды пектина: Внешний вид: Сыпучий порошок от белого до светло-коричневого цвета, не имеющий запаха. Действие: При небольших количествах работает как загуститель, при высоких — как желирующий агент. Виды (по способу работы): Высокоэтерифицированный (ВЭ / High Methoxyl - HM): Требует высокого содержания сахара и кислоты для желирования. Низкоэтерифицированный (НЭ / Low Methoxyl - LM): Образует гели в присутствии кальция, а не кислоты/сахара. NH-пектин: Термообратимый, позволяет расплавить и снова охладить десерт (подходит для муссов, глазури). Применение: Мармелад, зефир, джемы, конфитюры, начинки для тортов, молочные продукты. Перед поставкой товара предварительно согласовать с Заказчиком (Мөлдір 87777947111). Товар должен быть новым в заводской упаковке. При обнаружении несоответствия при приемке товара выше указанных требований, оставляем за собой право потребовать замену товара. Доставка товара и складирование на складе заказчика в рабочие дни с 08.00 до 17.00ч. осуществляется за счет поставщика по адресу: г.Талдыкорган, Қаблиса Жырау, строение 211/2 Блок Б. Все расходы, связанные с доставкой и погрузо-разгрузочные работы, должна осуществляться за счет и силами Поставщика. |