Конкурстық құжаттамаға
2-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17942282-1
Сатып алудың атауы:	Азық-түлік сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88615709-ЗЦП1
Лоттың атауы:	Сиыр еті
Лоттың сипаттауы:	суытылған, жарты ет, I санат
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сүйектегі сиыр еті (салқындатылған). ҚР СТ 1759-2008. Тауардың сипаттамасы: түрі - ірі қара малдың (сиыр етінің) еті; салқындатылған жай-күйі (Тапсырыс берушінің келісімі бойынша мұздатылған күйге жол беріледі); санаты - I санаттан төмен емес; сүйекке бөлінген ет; тушь бөліктері - бірінші және екінші тағамдарды (сорпалар, сорпалар, пісірілген және пісірілген тағамдар) дайындауға жарамды сүйектердің немесе балама бөліктердің жамбас-сан (артқы) бөлігі; кесектер аспаздық өңдеуге ыңғайлы бөліктерге бөлінуі тиіс; сүйек сынықтарының болуына жол берілмейді; ет ірі сіңірден, шеміршектен және артық майдан тазартылуы тиіс; түсі - қызыл еттен қою қызыл етке дейін, жас етке тән; иісі: таза сиыр етіне тән, бөтен иіссіз; консистенциясы - тығыз, серпімді; бүліну, сілекей, желдету белгілерінің болуына жол берілмейді; қайта мұздатуға жол берілмейді; қосылған судың, фосфаттардың және өнімнің салмағын ұлғайтатын өзге де заттардың болуына жол берілмейді. Өнім наубайланған сорпа алуды қамтамасыз етуі, сондай-ақ пісірілгеннен және сөндірілгеннен кейін еттің жұмсақ болуын сақтауы тиіс. Әрбір партияға ветеринариялық ілеспе құжаттардың міндетті түрде болуы. Жеткізу Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша партиялармен жүзеге асырылады. Тоңазытқыш жабдығы бар мамандандырылған автокөлікпен тасымалдау. Температура режимі - салқындатылған ет: 0 °С бастап +4 °С дейін.
Саны, көлемі:	2000
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	101010000, Абай облысы, Семей қ. Абай облысы, Семей қаласы, Сеченов көшесі, 11
Жеткізу мерзімі:	шартқа қол қойылған күннен бастап және 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін, қатаң түрде Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Сүйектегі сиыр еті (салқындатылған). ҚР СТ 1759-2008. Тауардың сипаттамасы: түрі - ірі қара малдың (сиыр етінің) еті; салқындатылған жай-күйі (Тапсырыс берушінің келісімі бойынша мұздатылған күйге жол беріледі); санаты - I санаттан төмен емес; сүйекке бөлінген ет; тушь бөліктері - бірінші және екінші тағамдарды (сорпалар, сорпалар, пісірілген және пісірілген тағамдар) дайындауға жарамды сүйектердің немесе балама бөліктердің жамбас-сан (артқы) бөлігі; кесектер аспаздық өңдеуге ыңғайлы бөліктерге бөлінуі тиіс; сүйек сынықтарының болуына жол берілмейді; ет ірі сіңірден, шеміршектен және артық майдан тазартылуы тиіс; түсі - қызыл еттен қою қызыл етке дейін, жас етке тән; иісі: таза сиыр етіне тән, бөтен иіссіз; консистенциясы - тығыз, серпімді; бүліну, сілекей, желдету белгілерінің болуына жол берілмейді; қайта мұздатуға жол берілмейді; қосылған судың, фосфаттардың және өнімнің салмағын ұлғайтатын өзге де заттардың болуына жол берілмейді. Өнім наубайланған сорпа алуды қамтамасыз етуі, сондай-ақ пісірілгеннен және сөндірілгеннен кейін еттің жұмсақ болуын сақтауы тиіс. Әрбір партияға ветеринариялық ілеспе құжаттардың міндетті түрде болуы. Жеткізу Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша партиялармен жүзеге асырылады. Тоңазытқыш жабдығы бар мамандандырылған автокөлікпен тасымалдау. Температура режимі - салқындатылған ет: 0 °С бастап +4 °С дейін.

Приложение 2
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17942282-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания
Номер лота:	№ 88615709-ЗЦП1
Наименование лота:	Говядина
Описание лота:	охлажденная, полутуша, I категория
Дополнительное описание лота:	Говядина на кости (охлаждённая). СТ РК 1759-2008. Характеристика товара: вид- мясо крупного рогатого скота (говядина); состояние- охлаждённое (допускается замороженное по согласованию с Заказчиком); категория- не ниже I категории; разделка- говядина на кости; части туши- тазобедренная (задняя) часть на кости или эквивалентные части, пригодные для приготовления первых и вторых блюд (супы, бульоны, отварные и тушёные блюда); куски должны быть разделаны на части, удобные для кулинарной обработки; не допускается наличие осколков костей; мясо должно быть зачищено от грубых сухожилий, хрящей и излишнего жира; цвет- от красного до тёмно-красного, характерный для свежего мяса; запах: свойственный свежей говядине, без посторонних запахов; консистенция- плотная, упругая; не допускается наличие признаков порчи, слизи, обветривания; не допускается повторное замораживание; не допускается наличие добавленной воды, фосфатов и иных веществ, увеличивающих массу продукта. Продукция должна обеспечивать получение наваристого бульона, а также сохранять мягкость мяса после варки и тушения. Обязательное наличие ветеринарных сопроводительных документов на каждую партию. Поставка осуществляется партиями по заявке Заказчика. Транспортировка специализированным автотранспортом с холодильным оборудованием. Температурный режим - охлаждённое мясо: от 0°С до +4°С.
Количество:	2000
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	101010000, область Абай, г.Семей область Абай, город Семей, улица Сеченова, 11
Срок поставки:	со дня подписания договора и до 31 декабря 2026 года, строго по заявке Заказчика
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Говядина на кости (охлаждённая). СТ РК 1759-2008. Характеристика товара: вид- мясо крупного рогатого скота (говядина); состояние- охлаждённое (допускается замороженное по согласованию с Заказчиком); категория- не ниже I категории; разделка- говядина на кости; части туши- тазобедренная (задняя) часть на кости или эквивалентные части, пригодные для приготовления первых и вторых блюд (супы, бульоны, отварные и тушёные блюда); куски должны быть разделаны на части, удобные для кулинарной обработки; не допускается наличие осколков костей; мясо должно быть зачищено от грубых сухожилий, хрящей и излишнего жира; цвет- от красного до тёмно-красного, характерный для свежего мяса; запах: свойственный свежей говядине, без посторонних запахов; консистенция- плотная, упругая; не допускается наличие признаков порчи, слизи, обветривания; не допускается повторное замораживание; не допускается наличие добавленной воды, фосфатов и иных веществ, увеличивающих массу продукта. Продукция должна обеспечивать получение наваристого бульона, а также сохранять мягкость мяса после варки и тушения. Обязательное наличие ветеринарных сопроводительных документов на каждую партию. Поставка осуществляется партиями по заявке Заказчика. Транспортировка специализированным автотранспортом с холодильным оборудованием. Температурный режим - охлаждённое мясо: от 0°С до +4°С.