

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17770601-1
Сатып алудың атауы:	Шұжық өнімдерін техникалық ерекшелікке сәйкес сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 43541955-ОЛ-ОИ2
Лоттың атауы:	2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін ауа-райына, мереке және демалыс күндеріне қарамастан, күніне бір рет таңғы сағат 08.00-ге дейін күнделікті жеткізу. Жеткізу тапсырыс беруші мәлімдеген өтінім саны бойынша қатаң түрде жүзеге асырылады.
Лоттың сипаттауы:	2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін ауа-райына, мереке және демалыс күндеріне қарамастан, күніне бір рет таңғы сағат 08.00-ге дейін күнделікті жеткізу. Жеткізу тапсырыс беруші мәлімдеген өтінім саны бойынша қатаң түрде жүзеге асырылады.
Лоттың нөмірі :	88210139
Лоттың атауы :	Сосиска
Лоттың сипаттауы:	сиыр
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сиыр етінен жасалған шұжық
Саны, көлемі:	140
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	711610000, Астана қ., Сарайшық ауданы Астана қаласы, Р. Қошқарбаев даңғылы, 64
Жеткізу мерзімі:	Күнделікті тұтынушы өтініші бойынша 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін.
Сатып алынатын тауарлардың қажетті функциональдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА Қайнатылған шұжықтар 1. Тауардың атауы Шұжықтар қайнатылған. 2. Тауардың жалпы сипаттамасы Шұжықтар-өндірушінің рецептурасына сәйкес тұз, дәмдеуіштер және басқа да тағамдық ингредиенттер қосылған тартылған етден жасалған, термиялық өндеуден өткен ет өнімі. Өнімдер дайындаушының ұсыныстарына сәйкес пісірілгеннен немесе қыздырылғаннан кейін жеуге арналған. 3. Негізгі сипаттамалары Өнім түрі шұжық пісірілген ет түрі сиыр еті . Шығару формасы қабықтағы жеке шұжықтар.Жеткізу жағдайы салқындатылған. Өлшем бірлігі килограмм (кг).Тамақ өнімдеріне арналған қаптама. 4. Сапаға қойылатын талаптар Шұжықтың сыртқы түрі бірдей немесе жақын, таза қабығы бар, зақымдалмаған және ластанбаған. Консистенциясы: жұмсақ, біртекті, пісірілген шұжықтың осы түріне тән. Бөлімдегі түс біркелкі, шұжықтардың тиісті түріне тән. Бұл түрдің қайнатылған шұжықтарына тән иіс пен дәм, бөтен иістер мен дәмдер жоқ. Өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін бүліну, шырыштану, ластану, бөгде қоспалар және қаптаманың тұтастығын бұзу белгілеріне жол берілмейді. 5. Құрамға қойылатын талаптар Өнім өндірушінің рецептурасында көзделген ет шикізатынан және тағамдық ингредиенттерден жасалуы тиіс. Тағамдық қоспаларды пайдалануға заңнамада белгіленген шектерде ғана жол беріледі. Нақты құрамы таңбалауда көрсетілуі және өнімнің атауына сәйкес келуі керек. . 6. Қаптамаға қойылатын талаптар Шұжықтар тамақ өнімдерімен жанасуға арналған таза, бүтін және бүтін қаптамада жеткізілуі керек. Қаптама сақтау және тасымалдау кезінде тауардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз етуі тиіс. Бір қаптаманың таза салмағы сатып алу шарттарымен анықталады. 8. Таңбалауға қойылатын талаптар Таңбалау міндетті мәліметтерді қамтуы тиіс: Өнімнің атауы; құрамы; Өндіруші туралы мәліметтер; шығарылған күні; жарамдылық мерзімі; сақтау шарттары; таза массасы; партия туралы мәліметтер;

	тағамдық құндылығы және заңнамада көзделген өзге де міндетті мәліметтер. 9. Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары Жарамдылық мерзімін дайындаушы құрамына, өндіріс технологиясына, қабығына және қаптамасына қарай белгілейді. Сақтау және тасымалдау дайындаушы таңбалауда көрсеткен температура мен ылғалдылық кезінде жүзеге асырылады. Жеткізу кезінде жарамдылықтың қалдық мерзімі шарттың талаптарына сәйкес келуі керек. Жарамдылық мерзімі өткен, бүліну белгілері бар немесе белгіленген сақтау шарттары бұзылған өнімді жеткізуге жол берілмейді. 10. Тасымалдауға қойылатын талаптар Жеткізу тамақ өнімдерін тасымалдауға жарамды көлікпен, дайындаушы белгілеген санитарлық талаптар мен температуралық режимді сақтай отырып жүзеге асырылады. 11. Жеткізу шарттары: 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін ауа-райына, мереке және демалыс күндеріне қарамастан, күніне бір рет таңғы сағат 08.00-ге дейін күнделікті жеткізу. Жеткізу тапсырыс беруші мәлімдеген өтінім саны бойынша қатаң түрде жүзеге асырылады. Тауарды түсіруді өнім беруші өз күшімен Тапсырыс берушінің қоймасына дейін жүргізеді. Сапасыз, бүлінген немесе мерзімі өткен өнімдерді жеткізген жағдайда өнім беруші оларды екі сағат ішінде ауыстыруға міндетті. Жеткізуші міндетті түрде мемлекеттік стандарттарға сәйкес сәйкестік сертификатын ұсынады.
Лоттың нөмірі :	83314031
Лоттың атауы :	Шұжық
Лоттың сипаттауы:	пісірілген
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Пісірілген шұжық
Саны, көлемі:	160
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	711610000, Астана қ., Сарайшық ауданы Астана қаласы, Р. Қошқарбаев даңғылы, 64
Жеткізу мерзімі:	Күнделікті тұтынушы өтініші бойынша 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін.
Сатып алынатын тауарлардың қажетті функциональдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА 1. Тауардың атауы Шұжық пісірілген сиыр еті, бірінші сорт. 2. Жалпы сипаттамасы Өндірушінің рецептурасына сәйкес тағамдық ингредиенттер мен дәмдеуіштерді қосып, сиыр еті басым ет шикізатынан жасалған, термиялық өңдеуден өткен - пісіруден өткен шұжық өнімі Өнімдер қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында, мекемелерде және басқа ұйымдарда тамақ өнімдерін пайдалануға арналған. 3. Өнімнің негізгі сипаттамалары Өнім түрі шұжық өнімі. Пісірілген шұжық түрі . Ет түрі сиыр еті. Бірінші Сорт. Шығару формасы тұтас нандар. Өлшем бірлігі килограмм (кг). Жеткізу жағдайы салқындалатын 4. Сапаға қойылатын талаптар Сыртқы түрі нандар тұтас, таза, қабық зақымдалмай және көрінетін ластанусыз. Беті құрғақ немесе аздап ылғалданған, нормативтік құжаттамада рұқсат етілген шектерде, шырышсыз және бүліну белгілерінсіз. Консистенциясы тығыз, серпімді, жартылай пісірілген шұжыққа тән. Кесілген түс сиыр етінің пісірілген шұжығына тән, біркелкі, бөгде қоспаларсыз. Иісі мен дәмі пісірілген шұжыққа тән, пісірудің ерекше хош иісі бар, иісі мен дәмі жоқ .Бүліну, ластану, нанның тұтастығын бұзу және өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына әсер ететін басқа да ақауларға жол берілмейді. 5. Құрамға қойылатын талаптар . Негізгі ет ингредиенті сиыр еті болуы керек оның мазмұны "сиыр еті" атауына қойылатын талаптарға және қолданылатын нормативтік құжаттарға сәйкес келуі керек. Заңнамада рұқсат етілген және өндірушінің рецептурасында көзделген тұзды, дәмдеуіштерді, дәмдеуіштерді және тағамдық қоспаларды пайдалануға жол беріледі. Өнімнің нақты құрамы таңбалауда көрсетілуі керек. Тамақ өнімдерінде қолдануға рұқсат етілмеген ингредиенттер мен тағамдық қоспаларды пайдалануға жол берілмейді. 7. Қаптамаға қойылатын талаптар Шұжық тағам өнімдерімен жанасуға арналған қаптамада тұтас нандармен бірге келеді. Қаптама таза, бүтін болуы және тасымалдау және сақтау кезінде тауардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз етуі тиіс. Зақымдалған қаптамасы, ластануы немесе бүліну белгілері бар тауарды жеткізуге жол берілмейді. 8. Таңбалау Таңбалау талаптарға сәйкес келуі және заңнамада көзделген мәліметтерді қамтуы тиіс, оның ішінде: Өнім атауы; ет өнімдерінің түрі және технологиялық өңдеу әдісі туралы мәліметтер; өнім сорты;

	құрамы; өндіруші және оның орналасқан жері туралы мәліметтер; егер оның нұсқауы талаптарда көзделсе, шыққан елі; шығарылған күні; жарамдылық мерзімі; сақтау шарттары; таза массасы; партия туралы мәліметтер; тағамдық құндылығы және өзге де міндетті мәліметтер. Таңбалау оқылатын және белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде сақталуы керек. 9. Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары Жарамдылық мерзімін дайындаушы Рецептураны, өндіріс технологиясын, қабық пен қаптаманың түрін ескере отырып белгілейді. Жеткізу кезінде қалдық жарамдылық мерзімі шарттарға сәйкес келуі керек Тауарды қабылдау саны, сапасы, сыртқы түрі, тұтастығы бойынша жүзеге асырылады Шартта және Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен. 13. Жеткізушінің кепілдіктері Өнім беруші жеткізілетін өнімнің осы техникалық ерекшелікке сәйкестігіне, сақтау және тасымалдау шарттарының сақталуына, сондай-ақ қажетті ілеспе құжаттарды ұсынуға кепілдік береді. 14. Жеткізу шарттары: 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін ауа-райына, мереке және демалыс күндеріне қарамастан, күніне бір рет таңғы сағат 08.00-ге дейін күнделікті жеткізу. Жеткізу тапсырыс беруші мәлімдеген өтінім саны бойынша қатаң түрде жүзеге асырылады. Тауарды түсіруді өнім беруші өз күшімен Тапсырыс берушінің қоймасына дейін жүргізеді. Сапасыз, бүлінген немесе мерзімі өткен өнімдерді жеткізген жағдайда өнім беруші оларды екі сағат ішінде ауыстыруға міндетті. Жеткізуші міндетті түрде мемлекеттік стандарттарға сәйкес сәйкестік сертификатын ұсынады.
Лоттың нөмірі :	88210239
Лоттың атауы :	Шұжық
Лоттың сипаттауы:	жартылай ысытылған
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Жартылай ысталған шұжық
Саны, көлемі:	100
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	711610000, Астана қ., Сарайшық ауданы Астана қаласы, Р. Қошқарбаев даңғылы, 64
Жеткізу мерзімі:	Күнделікті тұтынушы өтініші бойынша 2026 жылдың 31 желтоқсанына дейін.
Сатып алынатын тауарлардың қажетті функциональдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы:	ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА 1. Тауардың атауы Жартылай ысталған сиыр шұжығы, бірінші сорт. 2. Жалпы сипаттамасы Өндірушінің рецептурасына сәйкес тағамдық ингредиенттер мен дәмдеуіштер қосылған, темекі шегуді қоса алғанда, көзделген технологиялық өңдеуден өткен сиыр еті басым ет шикізатынан жасалған шұжық өнімі. Өнімдер қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында, мекемелерде және басқа ұйымдарда тамақ өнімдерін пайдалануға арналған. 3. Өнімнің негізгі сипаттамалары Өнім түрі шұжық өнімі. Жартылай ысталған шұжық түрі. Ет түрі сиыр еті. Бірінші Сорт. Шығару формасы тұтас нандар. Өлшем бірлігі килограмм (кг). Жеткізу жағдайы салқындалатын 4. Сапаға қойылатын талаптар Сыртқы түрі нандар тұтас, таза, қабық зақымдалмай және көрінетін ластанусыз. Беті құрғақ немесе аздап ылғалданған, нормативтік құжаттамада рұқсат етілген шектерде, шырышсыз және бүліну белгілерінсіз. Консистенциясы тығыз, серпімді, жартылай ысталған шұжыққа тән. Кесілген түс сиыр етінің еденіне тән ысталған шұжық, біркелкі, бөгде қоспаларсыз. Иісі мен дәмі жартылай ысталған шұжыққа тән, темекі шегу мен дәмдеуіштердің ерекше хош иісі бар, иісі мен дәмі жоқ .Бүліну, ластану, нанның тұтастығын бұзу және өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына әсер ететін басқа да ақауларға жол берілмейді. 5. Құрамға қойылатын талаптар . Негізгі ет ингредиенті сиыр еті болуы керек оның мазмұны "сиыр еті" атауына қойылатын талаптарға және қолданылатын нормативтік құжаттарға сәйкес келуі керек. Заңнамада рұқсат етілген және өндірушінің рецептурасында көзделген тұзды, дәмдеуіштерді, дәмдеуіштерді және тағамдық қоспаларды пайдалануға жол беріледі. Өнімнің нақты құрамы таңбалауда көрсетілуі керек. Тамақ өнімдерінде қолдануға рұқсат етілмеген

ингредиенттер мен тағамдық қоспаларды пайдалануға жол берілмейді.

7. Қаптамаға қойылатын талаптар
Шұжық тағам өнімдерімен жанасуға арналған қаптамада тұтас нандармен бірге келеді. Қаптама таза, бүтін болуы және тасымалдау және сақтау кезінде тауардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз етуі тиіс.

7.4. Зақымдалған қаптамасы, ластануы немесе бүліну белгілері бар тауарды жеткізуге жол берілмейді.

8. Таңбалау
Таңбалау талаптарға сәйкес келуі және заңнамада көзделген мәліметтерді қамтуы тиіс, оның ішінде:
Өнім атауы;
өнімдерінің түрі және технологиялық өңдеу әдісі туралы мәліметтер;
өнім сорты;
құрамы;
өндіруші және оның орналасқан жері туралы мәліметтер;
егер оның нұсқауы талаптарда көзделсе, шыққан елі;
шығарылған күні;
жарамдылық мерзімі;
сақтау шарттары;
таза массасы;
партия туралы мәліметтер;
тағамдық құндылығы және өзге де міндетті мәліметтер.
Таңбалау оқылатын және белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде сақталуы керек.

9. Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары
Жарамдылық мерзімін дайындаушы Рецептұраны, өндіріс технологиясын, қабық пен қаптаманың түрін ескере отырып белгілейді.
Жеткізу кезінде қалдық жарамдылық мерзімі шарттарға сәйкес келуі керек
Тауарды қабылдау саны, сапасы, сыртқы түрі, тұтастығы бойынша жүзеге асырылады
Шартта және Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен.

13. Жеткізушінің кепілдіктері
Өнім беруші жеткізілетін өнімнің осы техникалық ерекшелікке сәйкестігіне, сақтау және тасымалдау шарттарының сақталуына, сондай-ақ қажетті ілеспе құжаттарды ұсынуға кепілдік береді.

14. Жеткізу шарттары: 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін ауа-райына, мереке және демалыс күндеріне қарамастан, күніне бір рет таңғы сағат 08.00-ге дейін күнделікті жеткізу. Жеткізу тапсырыс беруші мәлімдеген өтінім саны бойынша қатаң түрде жүзеге асырылады. Тауарды түсіруді өнім беруші өз күшімен Тапсырыс берушінің қоймасына дейін жүргізеді. Сапасыз, бүлінген немесе мерзімі өткен өнімдерді жеткізген жағдайда өнім беруші оларды екі сағат ішінде ауыстыруға міндетті. Жеткізуші міндетті түрде мемлекеттік стандарттарға сәйкес сәйкестік сертификатын ұсынады.

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17770601-1
Наименование закупки:	Приобретение колбасных изделий согласно технической спецификации
Номер лота:	№ 43541955-ОЛ-ОИ2
Наименование лота:	Ежедневная доставка один раз в день до 08.00 часов утра, не зависимо от погодных условий, праздничных и выходных дней по 31 декабря 2026 года. Поставка осуществляется строго по количеству заявленной заявке заказчиком.
Описание лота:	Ежедневная доставка один раз в день до 08.00 часов утра, не зависимо от погодных условий, праздничных и выходных дней по 31 декабря 2026 года. Поставка осуществляется строго по количеству заявленной заявке заказчиком.
Номер пункта плана:	№ 88210139
Наименование пункта плана:	Сосиска
Описание пункта плана:	говяжья
Дополнительное описание пункта плана:	Сосиска говяжья ПУ
Количество:	140
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	711610000, г.Астана, район Сарайшық г.Астана, проспект Р. Кошкарбаева, 64
Срок поставки:	Ежедневно по заявке заказчика до 31 декабря 2026г.
Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ Сосиски варёные 1. Наименование товара Сосиски варёные. 2. Общая характеристика товара Сосиски — мясное изделие, изготовленное из мясного фарша с добавлением соли, специй и других пищевых ингредиентов согласно рецептуре производителя, в оболочке, прошедшее термическую обработку. Продукция предназначена для употребления в пищу после приготовления или разогревания в соответствии с рекомендациями изготовителя. 3. Основные характеристики Вид продукции сосиски варёные Вид мяса говядина . Форма выпуска отдельные сосиски в оболочке.Состояние при поставке охлаждённое. Единица измерения килограмм (кг).Упаковка предназначенная для пищевой продукции. 4. Требования к качеству Внешний вид сосиски одинаковой или близкой формы, с чистой оболочкой, без повреждений и загрязнений. Консистенция: нежная, однородная, характерная для данного вида варёных колбасных изделий. Цвет на разрезе равномерный, характерный для соответствующего вида сосисок. Запах и вкус свойственные варёным сосискам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются признаки порчи, ослизнение, загрязнение, посторонние включения и нарушения целостности упаковки, влияющие на безопасность продукции. 5. Требования к составу Продукция должна изготавливаться из мясного сырья и пищевых ингредиентов, предусмотренных рецептурой производителя. Использование пищевых добавок допускается только в пределах, установленных законодательством. Фактический состав должен быть указан на маркировке и соответствовать наименованию продукции. 6. Требования к упаковке Сосиски должны поставляться в чистой, целой и неповреждённой упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией. Упаковка должна обеспечивать сохранность качества и безопасности товара при хранении и транспортировке. Масса нетто одной упаковки определяется условиями закупки. 8. Требования к маркировке Маркировка должна содержать обязательные сведения: наименование продукции; состав; сведения о производителе;

	дату изготовления; срок годности; условия хранения; массу нетто; сведения о партии; пищевую ценность и иные обязательные сведения, предусмотренные законодательством. 9. Срок годности и условия хранения Срок годности устанавливается изготовителем в зависимости от состава, технологии производства, оболочки и упаковки. Хранение и транспортировка осуществляются при температуре и влажности, указанных изготовителем на маркировке. На момент поставки остаточный срок годности должен соответствовать условиям договора. Не допускается поставка продукции с истёкшим сроком годности, признаками порчи или нарушением установленных условий хранения. 10. Требования к транспортировке Доставка осуществляется транспортом, пригодным для перевозки пищевой продукции, с соблюдением санитарных требований и температурного режима, установленного изготовителем. 11. Условия поставки: Ежедневная доставка один раз в день до 08.00 часов утра, не зависимо от погодных условий, праздничных и выходных дней по 31 декабря 2026 года. Поставка осуществляется строго по количеству заявленной заявке заказчиком. Разгрузку товара производит поставщик своими силами до склада Заказчика. В случае поставки некачественных, испорченных либо просроченных продуктов – Поставщик обязан заменить их в течение двух часов. Поставщик обязательно предоставит сертификат соответствия согласно государственным стандартам.
Номер пункта плана:	№ 83314031
Наименование пункта плана:	Колбаса
Описание пункта плана:	вареная
Дополнительное описание пункта плана:	Колбаса вареная ПУ
Количество:	160
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	711610000, г.Астана, район Сарайшық г.Астана, проспект Р. Кошкарбаева, 64
Срок поставки:	Ежедневно по заявке заказчика до 31 декабря 2026г.
Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ 1. Наименование товара Колбаса вареная говяжья, первого сорта. 2. Общая характеристика Колбасное изделие, изготовленное из мясного сырья с преобладанием говядины, с добавлением пищевых ингредиентов и специй согласно рецептуре производителя, прошедшее термическую обработку - варку Продукция предназначена для пищевого использования в организациях общественного питания, учреждениях и иных организациях. 3. Основные характеристики товара Вид продукции колбасное изделие. Вид колбасы вареная . Вид мяса говядина. Сорт первый. Форма выпуска целые батоны. Единица измерения килограмм (kg). Состояние при поставке охлаждённое 4. Требования к качеству Внешний вид батоны целые, чистые, без повреждений оболочки и видимых загрязнений. Поверхность сухая или слегка увлажнённая в пределах, допускаемых нормативной документацией, без слизи и признаков порчи. Консистенция плотная, упругая, характерная для полу вареной колбасы. Цвет на разрезе характерный для говяжьей вареной колбасы, равномерный, без посторонних включений. Запах и вкус свойственные вареной колбасе, с характерным ароматом варки, без постороннего запаха и привкуса .Не допускаются признаки порчи, загрязнения, нарушения целостности батонов и другие дефекты, влияющие на безопасность и качество продукции. 5. Требования к составу . Основным мясным ингредиентом должна быть говядина её содержание должно соответствовать требованиям к наименованию «говяжья» и применимым нормативным документам. Допускается использование соли, специй, пряностей и пищевых добавок, разрешённых законодательством и предусмотренных рецептурой производителя. Фактический состав продукции должен быть указан на маркировке. Не допускается использование ингредиентов и пищевых добавок, не разрешённых к применению в пищевой продукции. 7. Требования к упаковке Колбаса поставляется целыми батонами в упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией. Упаковка должна быть чистой,

	неповреждённой и обеспечивать сохранность качества и безопасности товара при транспортировке и хранении. Не допускается поставка товара с повреждённой упаковкой, загрязнением или признаками порчи. 8. Маркировка Маркировка должна соответствовать требованиям и содержать предусмотренные законодательством сведения, в том числе: наименование продукта; сведения о виде мясной продукции и способе технологической обработки; сорт продукции; состав; сведения о производителе и его местонахождении; страну происхождения, если её указание предусмотрено требованиями; дату изготовления; срок годности; условия хранения; массу нетто; сведения о партии; пищевую ценность и иные обязательные сведения. Маркировка должна быть читаемой и сохраняться в течение установленного срока годности. 9. Срок годности и условия хранения Срок годности устанавливается изготовителем с учётом рецептуры, технологии производства, вида оболочки и упаковки. На момент поставки остаточный срок годности должен соответствовать условиям Приёмка товара осуществляется по количеству, качеству, внешнему виду, целостности в порядке, установленном договором и законодательством Республики Казахстан. 13. Гарантии поставщика Поставщик гарантирует соответствие поставляемой продукции настоящей технической спецификации, соблюдение условий хранения и транспортировки, а также предоставление необходимых сопроводительных документов. 14. Условия поставки: Ежедневная доставка один раз в день до 08.00 часов утра, не зависимо от погодных условий, праздничных и выходных дней по 31 декабря 2026 года. Поставка осуществляется строго по количеству заявленной заявке заказчиком. Разгрузку товара производит поставщик своими силами до склада Заказчика. В случае поставки некачественных, испорченных либо просроченных продуктов – Поставщик обязан заменить их в течение двух часов. Поставщик обязательно предоставит сертификат соответствия согласно государственным стандартам.
Номер пункта плана:	№ 88210239
Наименование пункта плана:	Колбаса
Описание пункта плана:	полукопченая
Дополнительное описание пункта плана:	Колбаса полукопченая ПУ
Количество:	100
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	711610000, г.Астана, район Сарайшық г.Астана, проспект Р. Кошкарбаева, 64
Срок поставки:	Ежедневно по заявке заказчика до 31 декабря 2026г.
Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара:	ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ 1. Наименование товара Колбаса полукопчёная говяжья, первого сорта. 2. Общая характеристика Колбасное изделие, изготовленное из мясного сырья с преобладанием говядины, с добавлением пищевых ингредиентов и специй согласно рецептуре производителя, прошедшее предусмотренную технологическую обработку, включая копчение. Продукция предназначена для пищевого использования в организациях общественного питания, учреждениях и иных организациях. 3. Основные характеристики товара Вид продукции колбасное изделие. Вид колбасы полу копчёная. Вид мяса говядина. Сорт первый. Форма выпуска целые батоны. Единица измерения килограмм (кг). Состояние при поставке охлаждённое 4. Требования к качеству Внешний вид батоны целые, чистые, без повреждений оболочки и видимых загрязнений. Поверхность сухая или слегка увлажнённая в пределах,

допускаемых нормативной документацией, без слизи и признаков порчи. Консистенция плотная, упругая, характерная для полу копчёной колбасы. Цвет на разрезе характерный для говяжьей полу копчёной колбасы, равномерный, без посторонних включений. Запах и вкус свойственные полу копчёной колбасе, с характерным ароматом копчения и специй, без постороннего запаха и привкуса. Не допускаются признаки порчи, загрязнения, нарушения целостности батонов и другие дефекты, влияющие на безопасность и качество продукции.

5. Требования к составу. Основным мясным ингредиентом должна быть говядина её содержание должно соответствовать требованиям к наименованию «говяжья» и применимым нормативным документам. Допускается использование соли, специй, пряностей и пищевых добавок, разрешённых законодательством и предусмотренных рецептурой производителя. Фактический состав продукции должен быть указан на маркировке. Не допускается использование ингредиентов и пищевых добавок, не разрешённых к применению в пищевой продукции.

7. Требования к упаковке

Колбаса поставляется целыми батонами в упаковке, предназначенной для контакта с пищевой продукцией. Упаковка должна быть чистой, неповреждённой и обеспечивать сохранность качества и безопасности товара при транспортировке и хранении.

7.4. Не допускается поставка товара с повреждённой упаковкой, загрязнением или признаками порчи.

8. Маркировка

Маркировка должна соответствовать требованиям и содержать предусмотренные законодательством сведения, в том числе:

наименование продукта;

сведения о виде мясной продукции и способе технологической обработки;

сорт продукции;

состав;

сведения о производителе и его местонахождении;

страну происхождения, если её указание предусмотрено требованиями;

дату изготовления;

срок годности;

условия хранения;

массу нетто;

сведения о партии;

пищевую ценность и иные обязательные сведения.

Маркировка должна быть читаемой и сохраняться в течение установленного срока годности.

9. Срок годности и условия хранения

Срок годности устанавливается изготовителем с учётом рецептуры, технологии производства, вида оболочки и упаковки.

На момент поставки остаточный срок годности должен соответствовать условиям

Приёмка товара осуществляется по количеству, качеству, внешнему виду, целостности

в порядке, установленном договором и законодательством Республики Казахстан.

13. Гарантии поставщика

Поставщик гарантирует соответствие поставляемой продукции настоящей технической спецификации, соблюдение условий хранения и транспортировки, а также предоставление необходимых сопроводительных документов.

14. Условия поставки: Ежедневная доставка один раз в день до 08.00 часов утра, не зависимо от погодных условий, праздничных и выходных дней по 31 декабря 2026 года. Поставка осуществляется строго по количеству заявленной заявке заказчиком. Разгрузку товара производит поставщик своими силами до склада Заказчика. В случае поставки некачественных, испорченных либо просроченных продуктов – Поставщик обязан заменить их в течение двух часов. Поставщик обязательно предоставит сертификат соответствия согласно государственным стандартам.