Конкурстық құжаттамаға
2-қосымша

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17821471-1
Сатып алудың атауы:	азық-түлік сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88286597-ОИ2
Лоттың атауы:	Нан
Лоттың сипаттауы:	бидай ұнынан жасалған
Лоттың қысқаша сипаттауы:	.«Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия. Введен взамен СТ РК 984-95» Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава и усвояемости. В состав хлеба входят углеводы (42— 50%, в основном крахмал), белки (6—8%), незначительное количество жиров (в хлебе простых сортов), минеральные вещества, витамины В и РР, клетчатка и вода (40— 48%). Средняя калорийность в 100 г хлеба в зависимости от сорта и вида муки, количества добавлений и способа выпечки составляет 220—280 ккал. Хлеб из муки пшеничной высшего и первого сортов, а также подовой, содержащий меньше влаги, имеет большую калорийность, чем хлеб из муки низших сортов (формовой). Требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Органолептическим методом оценивают внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах. Физико-химическим методом определяют влажность, кислотность и пористость хлеба. Форма хлеба должна быть правильной и соответствующей данному сорту. У формового хлеба корка слегка выпуклая, не мятая, без боковых наплывов. Подовой хлеб овальной, удлиненной или округлой формы, не расплывшийся, без боковых наплывов и притисков. Поверхность гладкая, без трещин и пузырей. Цвет корки ржаного хлеба от коричневого до темнокоричневого, пшеничного — от золотисто-желтого до светло-коричневого. Толщину корки определяют на разрезе, она должна быть не более 3—4 мм
Саны, көлемі:	400
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	593439100, Солтүстік Қазақстан облысы, Ақжар ауданы, Ленинградское а. КАЗАХСТАН, Северо-Казахстанская область, Акжарский район, с.Ленинградское, ул Кенесары 86
Жеткізу мерзімі:	не более 15 календарных дней
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	.«Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия. Введен взамен СТ РК 984-95» Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава и усвояемости. В состав хлеба входят углеводы (42— 50%, в основном крахмал), белки (6—8%), незначительное количество жиров (в хлебе простых сортов), минеральные вещества, витамины В и РР, клетчатка и вода (40— 48%). Средняя калорийность в 100 г хлеба в зависимости от сорта и вида муки, количества добавлений и способа выпечки составляет 220—280 ккал. Хлеб из муки пшеничной высшего и первого сортов, а также подовой, содержащий меньше влаги, имеет большую калорийность, чем хлеб из муки низших сортов (формовой). Требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Органолептическим методом оценивают внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах. Физико-химическим методом определяют влажность, кислотность и пористость хлеба. Форма хлеба должна быть правильной и соответствующей данному сорту. У формового хлеба корка слегка выпуклая, не мятая, без боковых наплывов. Подовой хлеб овальной, удлиненной или округлой формы, не расплывшийся, без боковых наплывов и притисков. Поверхность гладкая, без трещин и пузырей. Цвет корки ржаного хлеба от коричневого до темнокоричневого, пшеничного — от золотисто-желтого до светло-коричневого. Толщину корки определяют на разрезе, она должна быть не более 3—4 мм

Приложение 2
к конкурсной документации

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17821471-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания
Номер лота:	№ 88286597-ОИ2
Наименование лота:	Хлеб
Описание лота:	из пшеничной муки
Дополнительное описание лота:	.«Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия. Введен взамен СТ РК 984-95» Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава и усвояемости. В состав хлеба входят углеводы (42— 50%, в основном крахмал), белки (6—8%), незначительное количество жиров (в хлебе простых сортов), минеральные вещества, витамины В и РР, клетчатка и вода (40— 48%). Средняя калорийность в 100 г хлеба в зависимости от сорта и вида муки, количества добавлений и способа выпечки составляет 220—280 ккал. Хлеб из муки пшеничной высшего и первого сортов, а также подовой, содержащий меньше влаги, имеет большую калорийность, чем хлеб из муки низших сортов (формовой). Требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Органолептическим методом оценивают внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах. Физико-химическим методом определяют влажность, кислотность и пористость хлеба. Форма хлеба должна быть правильной и соответствующей данному сорту. У формового хлеба корка слегка выпуклая, не мятая, без боковых наплывов. Подовой хлеб овальной, удлиненной или округлой формы, не расплывшийся, без боковых наплывов и притисков. Поверхность гладкая, без трещин и пузырей. Цвет корки ржаного хлеба от коричневого до темнокоричневого, пшеничного — от золотисто-желтого до светло-коричневого. Толщину корки определяют на разрезе, она должна быть не более 3—4 мм
Количество:	400
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	593439100, Северо-Казахстанская область, Акжарский район, с.Ленинградское КАЗАХСТАН, Северо-Казахстанская область, Акжарский район, с.Ленинградское, ул Кенесары 86
Срок поставки:	не более 15 календарных дней
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	.«Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия. Введен взамен СТ РК 984-95» Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава и усвояемости. В состав хлеба входят углеводы (42— 50%, в основном крахмал), белки (6—8%), незначительное количество жиров (в хлебе простых сортов), минеральные вещества, витамины В и РР, клетчатка и вода (40— 48%). Средняя калорийность в 100 г хлеба в зависимости от сорта и вида муки, количества добавлений и способа выпечки составляет 220—280 ккал. Хлеб из муки пшеничной высшего и первого сортов, а также подовой, содержащий меньше влаги, имеет большую калорийность, чем хлеб из муки низших сортов (формовой). Требования к качеству хлеба и хлебных изделий. Органолептическим методом оценивают внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах. Физико-химическим методом определяют влажность, кислотность и пористость хлеба. Форма хлеба должна быть правильной и соответствующей данному сорту. У формового хлеба корка слегка выпуклая, не мятая, без боковых наплывов. Подовой хлеб овальной, удлиненной или округлой формы, не расплывшийся, без боковых наплывов и притисков. Поверхность гладкая, без трещин и пузырей. Цвет корки ржаного хлеба от коричневого до темнокоричневого, пшеничного — от золотисто-желтого до светло-коричневого. Толщину корки определяют на разрезе, она должна быть не более 3—4 мм