

Конкурстық құжаттамаға сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі

Сатып алудың нөмірі:	№ 17847602-1
Сатып алудың атауы:	Азық-түлік өнімдерін сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 88230575-3ЦП2
Лоттың атауы:	Жұмыртқа
Лоттың сипаттауы:	тауықтың, асханалық, іріктелген
Лоттың қысқаша сипаттауы:	СТ РК ЕЭК ООН EGG-1-2012 Яйца куриные в скорлупе. Требования при поставках и контроль качества, куриное, столовое, отборное от 65 до 74,9гр Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Перед поставкой товара предварительно согласовать с Заказчиком Товар должен быть новым в заводской упаковке. При обнаружении несоответствия при приемке товара выше указанных требований, оставляем за собой право потребовать замену товара. Товар должен быть доставлен в течение 5 рабочих дней после оформления заказа. Доставка товара и складирование на складе заказчика в рабочие дни с 09.00 до 17.00ч. осуществляется за счет поставщика по адресу: г.Атырау, улица Құбаш Медеубаева 7/а Все расходы связанные с доставкой и погрузо-разгрузочные работы должна осуществляться за счет и силами Поставщика.
Саны, көлемі:	1440
Өлшем бірлігі:	Дана
Жеткізу орны:	231010000, Атырау облысы, Атырау қ. г.Атырау ул .Құбаш Медеубаева 7/а
Жеткізу мерзімі:	По заявке заказчика по 31 декабря 2026г
Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Тауық жұмыртқасы, диеталық, жоғары санат. Жұмыртқа қабықтың түрі таза, қоспасыз болуы керек қоқыс, жарықтар мен чиптер жоқ. Тауық жұмыртқасының массасы кем дегенде 70 г, қабық (массаның кем дегенде 12%), ақуыз (кем дегенде 56 %) және сарысы (кем дегенде 32%). Сапа сипаттамалары: стандартты өлшем әр жұмыртқаға ерекше мөртабан. Сапаны бағалау: Органолептикалық көрсеткіштер: сарысы қабығы серпімді, серпімді және жұмыртқаның мазмұнын құю кезінде Сарысының сфералық пішінін сақтауға мүмкіндік береді. Ақуызда тауық жұмыртқасы кем дегенде 10,6 болуы керек % ақуыздар, көмірсулардың 0,9% - дан кем емес, 0,6% - дан кем емес % минералды заттар (күкірт және фосфор қышқылдарының тұздары, кальций, темір, калий, натрий, магний), кемінде 87,9 % су, B1 және B2 дәрумендері. ГОСТ 31654-2012)

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 17847602-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания
Номер лота:	№ 88230575-ЗЦП2
Наименование лота:	Яйцо
Описание лота:	куриное, столовое, отборное
Дополнительное описание лота:	СТ РК ЕЭК ООН EGG-1-2012 Яйца куриные в скорлупе. Требования при поставках и контроль качества, куриное, столовое, отборное от 65 до 74,9гр Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Перед поставкой товара предварительно согласовать с Заказчиком Товар должен быть новым в заводской упаковке. При обнаружении несоответствия при приемке товара выше указанных требований, оставляем за собой право потребовать замену товара. Товар должен быть доставлен в течение 5 рабочих дней после оформления заказа. Доставка товара и складирование на складе заказчика в рабочие дни с 09.00 до 17.00ч. осуществляется за счет поставщика по адресу: г.Атырау, улица Құбаш Медеубаева 7/а Все расходы связанные с доставкой и погрузо-разгрузочные работы должна осуществляться за счет и силами Поставщика.
Количество:	1440
Единица измерения:	Штука
Места поставки:	231010000, Атырауская область, г.Атырау г.Атырау ул .Құбаш Медеубаева 7/а
Срок поставки:	По заявке заказчика по 31 декабря 2026г
Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Яйцо куриное, диетическое, категория высшая. Яйцо вид скорлупы должен быть чистым, без примесей помета, без трещин и сколов. Масса куриных яиц должен составляет не менее 70 г, скорлупы (не менее 12 % массы), белка (не менее 56 %) и желтка (не менее 32 %). Качественные характеристики: Стандартный размер с отчетливым штампом на каждом яйце. Оценка качества: Органолептические показатели: Желточная оболочка упругая, эластичная и при вливании содержимого яйца позволяет сохранить шарообразную форму желтка. В белке куриного яйца должны содержаться не менее 10,6 % белков, не менее 0,9 % углеводов, не менее 0,6 % минеральных веществ (солей серной и фосфорной кислот, кальция, железа, калия, натрия, магния), не менее 87,9 % воды, немного витаминов В1 и В2. ГОСТ 31654-2012)