

**Сатып алынатын тауарлардың техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)**

Тапсырыс берушінің атауы	"Алматы облысының денсаулық сақтау басқармасы" мемлекеттік мекемесінің шаруашылық жүргізу құқығындағы "Қарасай клиникалық көп бейінді орталық аудандық ауруханасы" коммуналдық мемлекеттік кәсіпорны
Ұйымдастырушының атауы	"Алматы облысының мемлекеттік сатып алу басқармасы" мемлекеттік мекемесі
Лоттың №	73419855
Лоттың атауы	Сиыр еті
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы*:	101111.400.000006
Тауардың атауы*:	Сиыр еті
Өлшем бірлігі*:	Килограмм
Саны (көлемі)*:	21937.5
Бірлік бағасы, қосылған құн салығын қоспағанда*:	2617
Қосылған құн салығын қоспағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома*:	57410437.5
Жеткізу шарты (ИНКОТЕРМС 2010-ға сәйкес)*:	DDP
Тауарларды жеткізу мерзімі*:	Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша 31.12.2025 ж. дейін
Тауарларды жеткізу орны*:	Алматы облысы, Қарасай ауданы, Қаскелең қ. Алматы облысы, Қарасай ауданы, Қаскелең қ., Жангозин 14
Аванстық төлем мөлшері*:	0

Сатып алынатын тауарларға, ұлттық стандарттардың, ал олар болмаған жағдайда мемлекетаралық стандарттардың атауы. Ұлттық және мемлекетаралық стандарттар болмаған кезде, мемлекеттік сатып алуды нормалау ескеріле отырып, сатып алынатын тауарлардың, талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық және пайдаланушылық сипаттамалары көрсетіледі.	1-санаттағы сиыр еті ҚР СТ сәйкес келуі тиіс 1759-2008, ҚР СТ 1730-2007, ТЕХНИКАЛЫҚ РЕГЛАМЕНТ КЕДЕН ОДАҒЫ 021-2011, МЕМЛЕКЕТАРАЛЫҚ СТАНДАРТ, МЕМСТ 779-55
Тұрғын емес мақсаттағы ғимаратты, құрылысты, құрылысжайды, үй-жайларды сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс*	
Кепілдік мерзімі (айлар)	12

Сатып алынатын тауарлардың қажетті функционалдық, техникалық, сапалық, өнімділігі мен басқа да сипаттамаларының сипатталуы

"1 санатты сиыр еті" функционалдық сипаттамасы. 1-санаттағы сиыр етінің бетінің зақымдануы, көгеруі және сынуы болмайды: бетінің 15% - дан аспайтын аумақта тері астындағы майдың тазалануы мен бұзылуына жол беріледі. Мемлекеттік стандартта белгіленген талаптардан төмен майлылығы бойынша көрсеткіштері бар ет жеткізуге жатпайды және арық болып табылады. Жеткізуге рұқсат етілмейді: а) арық ет; б) бұқа еті; в) тушь, жартылай ұшаның немесе төрттен бір бөлігінің бетінің 15% - ы асатын, сондай-ақ омыртқа бойынша дұрыс бөлінбеген тері астындағы май тазартылған және үзілген ет. г) ет жаңа, бірақ мойын аймағында түсі өзгерген (қараңғыланған). Тапсырыс беруші сапаны көзбен шолып бағалауға және жеткізілетін тауардың техникалық ерекшелігінің бүліну немесе сәйкес келмеу фактісін анықтауға, қажет болған жағдайда зертханалық зерттеулер үшін үлгілердің сынамаларын алуға құқылы. Жеткізілетін тауардың бүліну немесе техникалық ерекшелігіне сәйкес келмеу фактісі анықталған жағдайда, өнім беруші тиісті сападағы тауарға ауыстыруға міндеттенеді. "1 санатты сиыр еті" техникалық сипаттамасы. Ет белгіленген тәртіппен бекітілген Ет өнеркәсібі кәсіпорындары үшін санитарлық ережелерді сақтай отырып, технологиялық нұсқаулықтардың талаптары бойынша әзірленді. Тапсырыс берушіге тауар партиясына әрбір жеткізілім кезінде: "буып-түюге, таңбалауға, таңбалауға және дұрыс таңбалауға қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптарына сәйкес мал шаруашылығы өнімдеріне ветеринариялық инспектор беретін ветеринариялық анықтама (№2 нысан), сондай-ақ малды союдан кейінгі сараптама актісі әзірленген күні, тұтынудың соңғы мерзімі туралы таңбалау жазылып беріледі оларды қолдану". Сиыр мяса сақтау белгіленген тәртіппен бекітілген етті сақтау жөніндегі ережеге сәйкес жүзеге асырылады. Тоңазытқыш камералардың ішкі қабырғалары мен төбелері оларға ет пен ет өнімдерін салмас бұрын санитарлық өңдеуден өтеді. Сақтау тот баспайтын болаттан жасалған ілгектерде ілулі күйде жүргізіледі, ет бір-бірімен, бөлменің қабырғалары мен еденімен жанаспайды, бұл ретте еденнен кемінде 15 см қашықтық болады. 1-санаттағы сиыр еті жоғарыда көрсетілген нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес, технологиялық нұсқаулықтар бойынша, белгіленген тәртіппен бекітілген Ет және тамақ өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындары үшін барлық ережелерді сақтай отырып әзірленді. Көктем-жаз кезеңінде ет бұлшық ет қалыңдығындағы температураға дейін минус 2 0С-тан минус 3 0С-қа дейін, күзгі-қысқы кезеңде бұлшықет қалыңдығындағы температураға дейін 0 0С-тан плюс 4 0С-қа дейін салқындатылуы керек. 1 санаттағы сиыр еті азық-түлік қауіпсіздігі мен азық-түлік инспекциясына қатысты қолданыстағы нормаларға сәйкес тұрақты жұмыс істейтін кәсіпорындарда сою жүргізілген жануарлардан алынды. Бір партияға құжат беру қағидаларына сәйкес белгіленген тәртіппен аккредиттелген (аттестатталған) зертханаларда сынақтан өткен сиыр етінің микробиологиялық көрсеткіштерін ұстау.

Байланысты қызметтер (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (монтаждау, іске қосу, дайындау, тексеру және тауарларды сынау)	
Орындаушы жеңімпаз деп анықталған жағдайда әлеуетті өнім берушіге қойылатын талаптар және онымен мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасасу (қажет болған жағдайда көрсетіледі) (Әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені немесе бермегені үшін қабылдамауға жол берілмейді)	Жеткізу (жеткізу) тапсырыс берушінің өтінімі бойынша келесі күні жүзеге асырылады жеткізу 31.12.2025 жылға дейін. Өтініш күн сайын болуы мүмкін. Жеткізуші жеткізуді тапсырыс берушінің қоймасына дейін жүргізуге міндеттенеді.

Ескертпе:

1. Функционалдық, техникалық, сапалық, пайдалану, өзге де сипаттамалар, ілеспе қызметтер және орындаушыға қосымша шарттар бойынша әрбір талап жеке жолда көрсетіледі.
2. Техникалық ерекшелікте әлеуетті өнім берушіге қойылатын біліктілік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.
3. Өзге құжаттарда техникалық ерекшелік талаптарын белгілеуге жол берілмейді.

*мәліметтер мемлекеттік сатып алу жоспарынан тартылады (автоматты түрде көрсетіледі).

**Техническая спецификация
закупаемых товаров
(заполняется заказчиком)**

Наименование заказчика	Коммунальное государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Карасайская клиническая многопрофильная центральная районная больница" государственного учреждения "Управление здравоохранения Алматинской области"
Наименование организатора	Государственное учреждение "Управление государственных закупок Алматинской области"
Номер лота	73419855
Наименование лота:	Говядина
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг*:	101111.400.000006
Наименование товара*:	Говядина
Единица измерения*:	Килограмм
Количество(объем)*:	21937.5
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость*:	2617
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость*:	57410437.5
Условия поставки (в соответствии с ИНКОТЕРМС 2010)*:	DDP
Срок поставки*:	по заявке заказчика до 31.12.2025 г.
Место поставки товара*:	Алматинская область, Карасайский район, г.Каскелен Алматинская область, Карасайский район, г.Каскелен, Жангозина 14
Размер авансового платежа*:	0

Наименование национальных стандартов, а в случае их отсутствия межгосударственных стандартов на закупаемые товары. При отсутствии национальных и межгосударственных стандартов указываются требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров, с учетом нормирования государственных закупок.	Мясо говядины 1 категории должно соответствовать: СТ РК 1759-2008, СТ РК 1730-2007, ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА 021-2011, МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ, ГОСТ 779-55
Товар должен быть новым, неиспользованным, год выпуска не ранее (до трех лет) до даты заключения договора за исключением приобретения здания, строения, сооружения, помещения, имеющих нежилое назначение	
Гарантийный срок (в месяцах)	12

Описание требуемых функциональных, технических, качественных, эксплуатационных и иных характеристик закупаемого товара

Функциональная характеристика «Мясо говядины 1 категории». Мясо говядины 1 категории не будет иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей: допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности. Мясо, имеющее показатели по упитанности ниже требований, установленных государственным стандартом, поставке не подлежат, и является тощим. Не будет допущено к поставке: а) мясо тощее; б) мясо быков; в) мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности туши, полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику. г) мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи (потемневшее). Заказчик имеет право визуально оценить качество и установить факт испорченности или несоответствия технической спецификации поставляемого товара, при необходимости брать пробы образцов для лабораторных исследований. В случае установления факта испорченности или несоответствия технической спецификации поставляемого товара, поставщик обязуется заменить на товар соответствующего качества. Техническая характеристика «Мясо говядины 1 категории». Мясо выработано по требованиям технологических инструкций, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке. При каждой поставке на партию товара Заказчику предоставляются: ветеринарная справка (форма № 2), выдаваемая ветеринарным инспектором на продукты животного производства, а также акт экспертизы после убоя скота с нанесением маркировки о дате выработки, дате конечного срока употребления, в соответствии с требованиями Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Хранение мяса говядины осуществляется в соответствии с правилами по хранению мяса, утвержденными в установленном порядке. Внутренние стены и потолки холодильных камер перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке. Хранение производится, в подвешенном состоянии на крючьях, изготовленных из нержавеющей стали, мясо не соприкасаются между собой, стенами и полом помещения, при этом расстояние от пола не менее 15 см. Качественные и эксплуатационные характеристика «Мясо говядины 1 категории». Мясо говядины 1 категории, выработано в соответствии с требованиями вышеуказанных нормативно правовых актов, по технологическим инструкциям, с соблюдением всех правил для предприятий мясной и перерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке. В весенне-летний период мясо должно быть замороженным до температуры в толще мышц от минус 2 0С до минус 3 0С, в осенне-зимний период охлажденным до температуры в толще мышц от 0 0С до плюс 4 0С. Мясо должно быть охлажденным, без постороннего запаха. Мясо говядины 1 категории получена от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов. Содержание микробиологических показателей на мясо говядины прошедшие испытания в лабораториях, аккредитованных (аттестованных) в установленном порядке, согласно правилам выдачи документа на одну партию.

Сопутствующие услуги (указываются при необходимости) (монтаж, наладка, обучение, проверки и испытания товаров)	
Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)	Поставка (доставка) осуществляется по заявке заказчика на следующий день поставка до 31.12.2025 г. Заявка может быть ежедневно. Поставщик обязуется произвести поставку до склада заказчика.

Примечание

1. Каждое требование по функциональным, техническим, качественным, эксплуатационным, иным характеристикам, сопутствующим услугам и дополнительным условиям к исполнителю указывается отдельной строкой.

2. Установление в настоящей технической спецификации квалификационных требований, предъявляемых к потенциальному поставщику, не допускается.

3. Установление требований технической спецификации в иных документах не допускается.

* сведения подтягиваются из плана государственных закупок (отображаются автоматически).