

**Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық
ерекшелігі**

Сатып алудың нөмірі:	№ 13935604-1
Сатып алудың атауы:	Азық-түлік өнімдерін сатып алу Өтінім бермес бұрын техникалық шарттарды мұқият оқып шығыңыз.
Лоттың нөмірі:	№ 75972359-3ЦП1
Лоттың атауы :	Сиыр еті
Лоттың сипаттауы:	суытылған, тұтас ет, I санат
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сиыр еті
Саны, көлемі:	1104
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	334839100, Жетісу облысы, Сарқан ауданы, Екіаша а. АМАНЖОЛОВ КАБДОЛДА, 74
Жеткізу мерзімі:	тұтынушылардың сұраныстары бойынша 2025 жылдың 1 шілдесіне дейін

Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Сиыр еті - Сиыр еті, стандарт талаптарына сәйкес өндірілген ГОСТ 33818-2016 стандартының техникалық сипаттамалары. Бірінші санаттағы ет, салқындатылған. Еттегі улы элементтер, антибиотиктер, пестицидтер, гормондық препараттар және қауіпсіз бактериологиялық организмдер рұқсат етілген шектен аспауы керек. Ветеринариялық-санитарлық сараптамадан өткен, мөрі бар. Ет тығыз. Түсі қызыл, май қабаттары ақ, кілегей немесе сары. Еттің сыртқы түрі құрғақ, ал кесіндіде бөлінген ет шырыны мөлдір болады. Еттің иісі табиғи, ешқандай қоспасыз немесе басқа жағымсыз коннотацияларсыз. Ет жақсы қанды, майдың консистенциясы тығыз, жабысқақ емес. Еттің қабығы жұқа, ақшыл-қызғылт немесе қызғылт түсті. Жаңа піскен, салқындатылған I санат. Етті тапсыру кезінде сиыр етінің микробиологиялық көрсеткіштерінің мазмұны бір партияға құжат беру ережелеріне сәйкес белгіленген тәртіппен аккредиттелген (сертификатталған) зертханаларда тексерілді. Тапсырыс берушінің талабы бойынша 2025 жылға дейін ет жеткізу. Тауарларды жеткізу кезінде санитария, ветеринария және денсаулық сақтау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамалық актілерін қатаң сақтау, тауарларды жеткізу кезінде ветеринариялық сараптамадан анықтама, анықтама беру. санитарлық сараптаудан, жүктерді жеткізу кезіндегі барлық санитарлық нормаларды сақтау: 1. 1 санаттағы сиыр еті партиялармен қабылданады. Тапсырыс берушінің өтініші бойынша бір ветеринариялық сертификатпен және белгіленген нысандағы бір сапа сертификатымен бір мезгілде тапсыру мен қабылдауға ұсынылатын бір майлылық санаты, бір термиялық өңдеу түрі бойынша еттің кез келген саны партия деп түсініледі. 2. Үздіксіз бақылау санат және салмақ бойынша жүргізіледі. Тапсырыс беруші сапаны көзбен шолып бағалауға және жеткізілетін тауардың нашарлауы немесе техникалық сипаттамаларына сәйкес келмеу фактісін анықтауға, қажет болған жағдайда зертханалық зерттеу үшін үлгілер алуға құқылы. Жеткізілетін өнімнің бүлінгені немесе техникалық шарттарға сәйкес келмейтіні анықталған жағдайда, әлеуетті өнім беруші оны тиісті сападағы өнімге ауыстыруға міндеттенеді
--	--

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 13935604-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания. Перед подачей заявки внимательно ознакомьтесь с технической спецификацией
Номер лота:	№ 75972359-ЗЦП1
Наименование лота:	Говядина
Описание лота:	охлажденная, туша, I категория
Дополнительное описание лота:	Говядина
Количество:	1104
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	334839100, область Жетісу, Сарканский район, с.Екиаша АМАНЖОЛОВ КАБДОЛДА, 74
Срок поставки:	по заявкам заказчика до 01 июля 2025 года

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Мясо говядина- Мясо говядины, технические условия стандарта ГОСТ 33818-2016 , выработанное в соответствии с требованиями стандарта. Мясо первой категории,охлажденное. Токсические элементы, антибиотики, пестициды, гормональные препараты и безопасные бактериологические организмы в мясе не должны превышать допустимых норм. Прошедшую ветеринарно - санитарную экспертизу, с клеймом. Мясо плотное. Окрас красный, жировых прослоек – белый, кремовый или желтый. Внешний вид мяса сухой, а мясной сок, выделяемый в разрезе - прозрачный. Запах мяса натуральный, без примесей и постороннего дурного оттенка. Мясо хорошо обескровлено, консистенция жира плотная и не липкая. Корочка на мясе - тонкая бледнорозового или красноватого цвета. Свежее.Туша I категории, охлажденная. При доставке мясо, Содержание микробиологических показателей на мясо говядины прошедшие испытания в лабораториях, аккредитованных (аттестованных) в установленном порядке, согласно правилам выдачи документа на одну партию. Доставка мясо по заявке заказчика в течений 2025 года, При доставке товара Строго соблюдать Законов и нормативных актов РК в области санитарии, ветеринарии и здравоохранении, при доставке товара предоставить справки с ветеринарной экспертизы, справку с санитарной экспертизы, соблюдать все санитарные нормы на транспорт.Правила при доставке товара: 1.Мясо говядины 1 категории принимаются партиями. Под партией понимают любое количество мяса по заявке заказчика одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче- приемке. 2.По категориям и массе проводится сплошной контроль. 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, потенциальный поставщик обязуется заменить на товар, соответствующего качества
--	---