

**Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық
ерекшелігі**

Сатып алудың нөмірі:	№ 13936414-1
Сатып алудың атауы:	Азық-түлік сатып алу
Лоттың нөмірі:	№ 77539501-ЗЦП1
Лоттың атауы :	Сиыр еті
Лоттың сипаттауы:	суытылған, бөліп алған жер, I санат
Лоттың қысқаша сипаттауы:	Сиыр еті суытылған, бөліп алған жер, I санат
Саны, көлемі:	1170
Өлшем бірлігі:	Килограмм
Жеткізу орны:	551010000, Павлодар облысы, Павлодар қ. Павлодар қ, Зеленая роцца 6 құрылым
Жеткізу мерзімі:	тұтынушының өтініші бойынша

Функционалдық, техникалық, сапалық және пайдалану мінездемесін сипаттау:	Жоғары өнімді жас малдан алынған сиыр еті мал тоңазытқышта сақталады шарты кемінде 5 күн және сәттен бастап 25 күннен аспауы керек өндірілген күнін көрсете отырып, сертификатпен сою сапасы. Салмағы 150 кг-нан кем емес, ет толы ұшалар дөңгелек, дөңес және жақсы дамыған бұлшықеттер. Сағат профилде қаралған - кең. Ұшаның жамбас бөлігі өте кең және тегіс, аймақта жамбас бұлшықеттерінің асып кетуі тізе буыны жақсы анықталған, арқа және төменгі арқа кең және қалың, құрғақ дерлік, тікенді процестер омыртқалар көрінбейді; иық пышақтары мен кеудесі өте дөңгелектенген және бұлшықеттермен жақсы толтырылған, ұстап тұру иық пышақтары жоқ, иық сүйегі осыған байланысты көрінбейді қалың бұлшықет қабаты. Бай мәрмәр, қалыңдық тері астындағы май 2 см артық емес, бұлшықет аймағы көздері 80 см-ден аспайды, бұлшықет тінінің түсі бойынша ашық қызылдан қызылға дейін көлденең қимасы, түсі тері астындағы май ақ немесе сүтті ақ. Бұлшық еттер кесілген жерде сәл дымқыл, дымқыл жер қалдырмаңыз сүзгі қағазы. Кесілген кезде ет тығыз және серпімді болады; саусақпен жылдам басқан кезде пайда болатын тесік теңестірілді. Иісі балғынға тән ет. Тері астындағы майдың консистенциясы қатты, с ұсақтағанда ыдырап қалады. ҚР СТ 1759-2008, ҚР СТ сәйкес 1730-2007, тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу, сұраныс бойынша тұтынушы. Тауардың шығу тегі туралы сертификаты болуы керек. Қағаздағы шот-фактура күні ұсынылуы керек тауар жеткізілген күн. Өтініш берген күннен бастап 1 жұмыс күні ішінде тапсырыс берушінің өтініші бойынша тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу. Өнім техникалық сипаттамаларға сәйкес келмесе, өнім 1 жұмыс күні ішінде ауыстырылады. Тауарларды жеткізу кезінде Жеткізушінің болуы міндетті болып табылады. Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігінің 2012 жылғы 29 желтоқсандағы № 562 бұйрығына 26-қосымшаға сәйкес шот-фактура тауарды жеткізу кезінде сол күні қағаз жеткізгіште ұсынылуы тиіс
--	--

Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации

Номер закупки:	№ 13936414-1
Наименование закупки:	Приобретение продуктов питания
Номер лота:	№ 77539501-ЗЦП1
Наименование лота:	Говядина
Описание лота:	охлажденная, отруб, I категория
Дополнительное описание лота:	Говядина охлажденная, отруб, I категория
Количество:	1170
Единица измерения:	Килограмм
Места поставки:	551010000, Павлодарская область, г.Павлодар г. Павлодар, ул. Зеленая Роща строение 6
Срок поставки:	по заявке заказчика

Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:	Говядина полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, хранившаяся в охлажденном состоянии не менее 5 суток и не более 25 суток с момента убоя, с указанием даты выработки, с сертификатом качества. Туши массой не менее 150 кг, полно мясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль - широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц. Мраморность насыщенная, толщина подкожного жира не более 2 см., площадь мышечного глазка не более 80 см., цвет мышечной ткани на поперечном разрезе от светло-красного до красного, цвет подкожного жира белый или молочно-белый. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах свойственный свойственный свежему мясу. Консистенция подкожного жира твердая, при раздавливании крошится. Согласно СТ РК 1759-2008, СТ РК 1730-2007. Иметь сертификат о происхождении товара. Доставка до склада заказчика по заявке заказчика в течении 1 рабочего дня со дня подачи заявки. При не соответствии товара с технической спецификацией, замена товара производится в течении 1 рабочего дня. При поставке товара обязательное присутствие Поставщика. Накладную согласно приложения 26 к приказу МФ РК от 29 декабря 2012 г. №562 предоставлять на бумажном носителе день в день при поставе товара.
--	---