

**Конкурстық құжаттамаға сатып алынаты тауарлардың техникалық ерекшелігі**

<b>Сатып алудың нөмірі:</b>	№ 17254723-1
<b>Сатып алудың атауы:</b>	Азық-түлік тауарларын сатып алу
<b>Лоттың нөмірі:</b>	№ 82541022-3ЦП1
<b>Лоттың атауы :</b>	Сиыр етінің субөнімі
<b>Лоттың сипаттауы:</b>	қатырылған, жұмсақ, I санат
<b>Лоттың қысқаша сипаттауы:</b>	Сиыр бауыры. МЕМСТ 32244-2013. 1 санатты. Таза, қан ұйығыштары, лимфа түйіндері, байламдардың, майдың қалдықтары, патологиялық өзгерістер және бөгде иістер жоқ. Тұтастай данамен немесе биіктігі бауырдың биіктігінен аспайтын блоктармен мұздатылған. Түсі - қоңыр немесе қызыл-қоңыр. Тапсырыс берушіге жеткізілген кезде дайындалған күні 15 күннен аспауы тиіс. Әрбір қаптамада дайындаушы зауыт өндірушіні, МЕМСТ-ты, құрамын, дайындалған күні мен жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын көрсеткен. Жеткізу тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған, тасымалданатын тамақ өнімдерін өндіруші көрсеткен температуралық режимді сақтау үшін жабдықталған көлікте жүзеге асырылады. Тауарды Тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу және түсіру Жеткізушінің есебінен және күшімен Тапсырыс берушінің жұмыс уақытында жүргізіледі
<b>Саны, көлемі:</b>	370
<b>Өлшем бірлігі:</b>	Килограмм
<b>Жеткізу орны:</b>	392410000, Қостанай облысы, Рудный қ. Парк көшесі, 30
<b>Жеткізу мерзімі:</b>	Шілде-Желтоқсан. Ай сайын 1-інен 5-іне дейін 58 кг-нан. Бірінші жеткізілім шарт жасалған күннен бастап 16 күнтізбелік күннен кешіктірілмей немесе егер өнім беруші қазақстандық тауар өндірушілер тізілімінде болса 60 күнтізбелік күннен кешіктірілмей

<b>Функционалдык, техникалык, сапалык және пайдалану мінездемесін сипаттау:</b>	Сыыр бауыры. МЕМСТ 32244-2013. 1 санатты. Таза, қан ұйығыштары, лимфа түйіндері, байламдардың, майдың қалдықтары, патологиялық өзгерістер және бөгде иістер жоқ. Тұтастай данамен немесе биіктігі бауырдың биіктігінен аспайтын блоктармен мұздатылған. Түсі – қоңыр немесе қызыл-қоңыр. Тапсырыс берушіге жеткізілген кезде дайындалған күні 15 күннен аспауы тиіс. Әрбір қаптамада дайындаушы зауыт өндірушіні, МЕМСТ-ты, құрамын, дайындалған күні мен жарамдылық мерзімін, сақтау шарттарын көрсеткен. Жеткізу тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған, тасымалданатын тамақ өнімдерін өндіруші көрсеткен температуралық режимді сақтау үшін жабдықталған көлікте жүзеге асырылады. Тауарды Тапсырыс берушінің қоймасына жеткізу және түсіру Жеткізушінің есебінен және күшімен Тапсырыс берушінің жұмыс уақытында жүргізіледі
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Техническая спецификация закупаемых товаров к конкурсной документации**

<b>Номер закупки:</b>	№ 17254723-1
<b>Наименование закупки:</b>	Приобретение продуктов питания
<b>Номер лота:</b>	№ 82541022-ЗЦП1
<b>Наименование лота:</b>	Субпродукты говяжьи
<b>Описание лота:</b>	замороженные, мякотные
<b>Дополнительное описание лота:</b>	Печень говяжья. ГОСТ 32244-2013. 1 категории. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет - коричневый или красно-коричневый. На момент поставки Заказчику дата изготовления не должна превышать 15 дней. На каждой упаковке заводом изготовителем указан производитель, ГОСТ, состав, дата изготовления и срок годности, условия хранения. Поставка осуществляется в транспорте оборудованном для перевозки продуктов питания для поддержания температурного режима указанного производителем перевозимых продуктов питания. Поставка и разгрузка товара до склада Заказчика производится за счет и силами Поставщика в рабочее время Заказчика
<b>Количество:</b>	370
<b>Единица измерения:</b>	Килограмм
<b>Места поставки:</b>	392410000, Костанайская область, г.Рудный улица Парковая, 30
<b>Срок поставки:</b>	Июль-Декабрь. Ежемесячно по 58 кг с 1 по 5 число. Первая поставка не позднее 16 календарных дней со дня заключения договора, или не позднее 60 календарных дней если поставщик состоит в реестре казахстанских товаропроизводителей

<b>Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики закупаемых товаров:</b>	<p>Печень говяжья. ГОСТ 32244-2013. 1 категории. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Цвет - коричневый или красно-коричневый. На момент поставки Заказчику дата изготовления не должна превышать 15 дней. На каждой упаковке заводом изготовителем указан производитель, ГОСТ, состав, дата изготовления и срок годности, условия хранения. Поставка осуществляется в транспорте оборудованном для перевозки продуктов питания для поддержания температурного режима указанного производителем перевозимых продуктов питания. Поставка и разгрузка товара до склада Заказчика производится за счет и силами Поставщика в рабочее время Заказчика</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------