



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

по закупке 517081
способом Запрос ценовых предложений на понижение

Лот № (95 Т, 1824872)

Заказчик: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"
Организатор: Товарищество с ограниченной ответственностью "KMG EP-Catering"

1. Краткое описание ТРУ

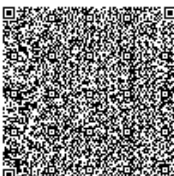
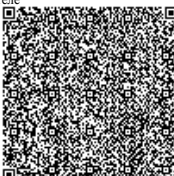
Наименование	Значение
Номер строки	95 Т
Наименование и краткая характеристика	Курица, свежая, тушка, I категория
Дополнительная характеристика	Описание: Курица (соответствие требованиям "Халал") должны быть хорошо обескровлены, чистые. Без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Кожа без разрывов. Костная система без переломов и деформаций. Мороженые: тушки I категории. Куры I сорта потрошенные, замороженные и фасованные в пакетиках, весом одной тушки 1 600-1 800 гр. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Не допускаются тушки при наличии обнаженных костей, имеющие темную пигментацию. Повторное замораживание мяса кур не допускается. Наличие ветеринарной справки. \ Фасовка: Тушки куры I категорий весом 1 600- 1 800 гр. \ Влаги: Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%.
Количество	86817.400
Единица измерения	Килограмм
Место поставки	КАЗАХСТАН, Мангистауская область, Жанаозен Г.А., г.Жанаозен, Центральный склад
Условия поставки	DDP
Срок поставки	с 01.2021 по 12.2021
Условия оплаты	Предоплата - 30%, Промежуточный платеж - 0%, Окончательный платеж - 70%

2. Описание и требуемые функциональные, технические, качественные и эксплуатационные характеристики

Описание: Курица (соответствие требованиям "Халал") должны быть хорошо обескровлены, чистые. Без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани - от бледно-розового до розового. Кожа без разрывов. Костная система без переломов и деформаций. Мороженые: тушки I категории. Куры I сорта потрошенные, замороженные и фасованные в пакетиках, весом одной тушки 1 600-1 800 гр. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Не допускаются тушки при наличии обнаженных костей, имеющие темную пигментацию. Повторное замораживание мяса кур не допускается. Наличие ветеринарной справки. \ Фасовка: Тушки куры I категорий весом 1 600- 1 800 гр. \ Влаги: Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Производить поставку продуктов до Центрального склада Заказчика в г. Жанаозен еженедельно согласно количеству, указанному в еженедельной заявке. Строго соблюдать Регламент работы складских хозяйств и Правила внутреннего распорядка Заказчика (информация предоставляется при заявке на Товар).

3. Технические стандарты

№ п/п	Зарегистрирован в РК	Обозначение	Номер документа	Категория	Наименование	Область применения	Разработчик	Страны	МКС	Статус	Приказ	Дата введения	Дата по
1	Да				Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические								





					условия								
2	Да	ГОСТ 21784-76	323885	Межгосударственный стандарт	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия	Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок), выпускаемое промышленными предприятиями для реализации в торговой сети, сети общественного питания, а также для промышленной переработки, признанное ветеринарным надзором годным на пищевые цели	СССР (СССР)	8	Птица и яйца	Действует	В РК действует СТ РК 1330-2005	01.01.1977	

Подписал
Дата подписания

Сырлыбаева Балжан
21.12.2020

