

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн жаңы эт азыктарын жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Уй, арткы бөлүгү	Биринчи категориядагы эт	Асып ташуу илмеги	56000 кг
2	Уйдун төш эти	Биринчи категориядагы эт	Азык-түлүк пластигинен жасалган тик бурчтуу идиштер, штабелдик жүктөө	25500 кг
3	Уй кабыргалары	Биринчи категориядагы эт Уй кабыргалары узундугу 12 см 16 см жана туурасы 7 см 9 см.	Азык-түлүк пластигинен жасалган тик бурчтуу идиштер, штабелдик жүктөө	36000 кг
4	Уйдун куйкаланган шыйрактары (шырак)	Биринчи категориядагы эт Уйдун куйкаланган шыйрактары чач жана кир жок, бирдей куйкаланган, жуулган болуш керек.	Азык-түлүк пластигинен жасалган тик бурчтуу идиштер, штабелдик жүктөө	900 кг
1	Этке талаптар	<ul style="list-style-type: none"> 1-(биринчи) категориядагы эт, термикалык абалы – муздатылган, органолептикалык көрсөткүчтөр боюнча: продуктка тиешелүү сырткы көрүнүшү, түсү, жыты. Эттин бети кызгылтымдан кочкул бордо түстө, карарган таксыз; Майдын түсү ак, саргыч же сары. Куйрук майынын минималдуу өлчөмү менен. Уйдун арткы бөлүк этинде ички органдардын калдыгы, жүлүндүн, терисинин, кандын уюшу, булчуң жана май тканынын чачылары, кир, канталаган жерлери жана урунуп согулган жерлери (гематомалар жана көгөргөндөр) болбош керек. ички органдардын калдыгы, жүлүндүн, терисинин, кандын уюшу, булчуң жана май тканынын чачылары, кир, канталаган жерлери жана урунуп согулган жерлери (гематомалар жана көгөргөндөр) болбош керек. Муздатылган абалда этти сактоо шарттары (сактагыч бөлмөдө абанын параметрлери): температура: -1 градус Цельсий; Салыштырмалуу нымдуулук: 85%. 		
2	Таңгакка талаптары	Төмөнкү көрсөтмөлүү документтерге ылайык продукт этикеткасы: <ol style="list-style-type: none"> Бажы биримдигинин 022/2011 "Тамак-аш азыктарын маркировкалоо бөлүгү" техникалык регламенти. Бажы бирлигинин 005/2011 "Таңгактоонун коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламенти. 		

3	Товардын сактоо мөөнөтүнө карата талаптар	Муздатылган абалда эттин сактоо мөөнөтү (жеткирүүнү кошкондо): 3 суткадан ашпашы керек.
4	Товардын сапатына талаптар	Товардын сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек.
5	Өндүрүштүк талаптар	Санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген жеке же ижарага алынган (ижара келишиминин көчүрмөсү) мал союу цехинин жана өндүрүштүк цехтердин болушу керек.
6	Документтерге талаптар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринардык кызматтан Евразия экономикалык биримдигинин 034/2013 "Эттин жана эт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламентинин жана Бажы биримдигинин 021/2011 "Азык-түлүк коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин негизинде бир жолку ветеринардык күбөлүгү. 2. Ар бир бүтүн эт үчүн ветеринардык кызматтын лабораториялык текшерүү отчету; 3. Халал сертификаты (Кыргыз Республикасынын Ыйгарым укуктуу органдарынан); 4. Ар бир бүтүн этте ветеринардык мөөр болуш керек.
7	Транспортко талаптар	<p>Жеткирүүчүнүн транспорт каражаты колдонуудагы ченемдерге, стандарттарга жана эрежелерге ылайык муздаткыч менен эт азыктарын ташууга арналган болушу керек (продукцияны ташыган транспорт каражаттары Кыргыз Республикасынын Мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлүнөн алынган санитардык паспортко ээ болушу керек); Транспорт каражаттары бүтүн эттерди асып ташуу үчүн атайын илмек кармагычтар менен жабдылууга тийиш, айдоочу атайын кийим менен жабдылышы жана медициналык китепчеси болушу керек, 16.05.2011 ППКР 225 тизмесине ылайык.</p> <p>Ташуу учурундагы температура режими 0 градустан +5 градуска чейин.</p> <p>Транспорт каражаттарынын ички жасалгалары нымдуу тазалоого жеткиликтүү жана самын, жуугуч жана дезинфекциялоочу каражаттарга туруктуу болууга тийиш. Автотранспорт санитардык паспортто көрсөтүлгөн эт азыктарын ташуудан башка максаттарда пайдаланылбашы керек;</p> <p>Транспорт каражаттарынын техникалык абалы жана жабдуулугу: транспорт каражаты техникалык текшерүүдөн өтүшү керек, ошондой эле ОСАГО камсыздандыруу.</p> <p>Коопсуздук куру, сырткы жана ички көрүнүштү жаздыруучу видеорегистратор, дөңгөлөктөрдүн чынжырлары, авариялык белги, өрт өчүргүч, биринчи жардам аптечкасы, иштеген сары маяк менен жабдылышы керек.</p> <p>Айдоочунун Кыргыз Республикасынын аймагында жарактуу күбөлүгү болушу керек, иштөөгө кабыл алынган тастыктаган медициналык экспертизадан өтүү, бийик тоолуу шарттарда, ошондой эле окутуу бөлүмүндө даярдыктан өтүшөт, күбөлүк алуу менен кендин аймагында айдоо.</p> <p>Айдоочуда ЖКК (бут кийим, атайын кийим, шлем, көз айнек) болушу керек.</p>
8	Жеткирүү талаптары	<ul style="list-style-type: none"> • Продукцияны төмөнкү дарек боюнча жеткирүү: Ысык-Көл облусу, Жети-Өгүз району, Кумтөр кени • Жүктү түшүрүү Сатып алуучу тарабынан ишке ашырылат.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку свежей мясной продукции для
ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Говядина, задняя часть	Мясо первой категории	На подвесе	56000 кг
2	Говяжья грудинка	Мясо первой категории	Прямоугольные контейнеры из пищевого пластика, загрузка продукта штабелируемая	25500 кг
3	Говяжьи ребра	Мясо первой категории Говяжьи ребра длина от 12см до 16 см, ширина от 7см до 9см см.	Прямоугольные контейнеры из пищевого пластика, загрузка продукта штабелируемая	36000 кг
4	Опаленные говяжьи ножки (шыйрак)	Мясо первой категории Опаленные говяжьи ножки должны быть равномерно опалены, помыты, без присутствия волос и загрязнений.	Прямоугольные контейнеры из пищевого пластика, загрузка продукта штабелируемая	900 кг
1	Требования к мясу	<p>Мясо 1-й (первой) категории, по термическому состоянию - охлажденное, по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху свойственному продукту. Поверхность мяса от розового до темно-бордового цвета, без потемнений; цвет жира - белый, желтоватый или желтый.</p> <p>На задней части говядины не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтёков и побитостей (гематомы и синяки).</p> <p>Не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтёков и побитостей (гематомы и синяки).</p> <p>Условия хранения мяса в охлажденном состоянии (параметры воздуха к камере хранения): температура: -1 градус по Цельсию; относительная влажность: 85%.</p>		

2	Требования к упаковке	Товарная этикетка согласно следующим руководящим документам: 3. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”. 4. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 “О безопасности упаковки”.
3	Требования к срокам годности товара	Срок годности мяса в охлажденном состоянии (включая транспортировку): не более 3 суток.
4	Требования к качеству товара	Товар должен соответствовать качественным (потребительским) свойствам товара и характеристикам, указанным в техническом задании.
5	Требования к производству	Наличие собственного или на условиях аренды (копия договора аренды), убойного и производственных цехов, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям.
6	Требования к документации	5. Одноразовое ветеринарное свидетельство от ветеринарной службы и на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 034/2013 “О безопасности мяса и мясной продукции» и технического регламента таможенного союза 021/2011г. “О безопасности пищевой продукции”. 6. Протокол лабораторных испытаний от ветеринарной службы на каждой червертине туши; 7. Сертификат “Халал” (от уполномоченных органов КР); 8. Наличие ветеринарной печати на каждой червертине туши.
7	Требования к транспорту	<p>Перевозка товара должна осуществляться транспортными средствами поставщика. Транспортное средство поставщика должно быть предназначено для осуществления перевозок мясной продукции с рефрижератором в соответствии с действующими нормами, стандартами и правилами (автотранспорт перевозящий продукцию, должен иметь санитарный паспорт от органов Госсанэпиднадзора КР, автотранспорт должен быть оборудован специальными крючковыми держателями для подвешивания туш, водитель должен быть экипирован спец.одеждой и иметь медицинскую книжку, согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011).</p> <p>Температурный режим при транспортировке от 0 до +5 градусов.</p> <p>Внутренняя отделка автотранспорта должна быть доступной для проведения влажной уборки и устойчивой к действию мыло-моющих и дезинфицирующих средств, после каждой партии транспортировки продуктов автотранспорт должен подвергаться мытью с применением мыломоющих и дезинфицирующих средств. Автотранспорт не должен использоваться в других целях, кроме как для перевозки мясных продуктов, указанных в санитарном паспорте;</p> <p>Техническое состояние и оборудование транспортных средств: транспорт должен пройти тех осмотр, а также страхование ОСАГО. Должен быть оборудован исправными ремнями безопасности, видеорегистратором фиксирующим внешний и внутренний обзор, противооткатными башмаками, цепями противоскольжения, аварийным знаком, огнетушителем, аптечкой, работающим желтым проблесковым маячком.</p> <p>Водитель должен иметь действующие права по территории КР, пройти медицинский осмотр, подтверждающий допуск к работе в условиях высокогорья, также пройти тренинг в отделе обучения по вождению на территории рудника с получением сертификата. Водитель должен иметь СИЗ (ботинки, спец.одежда, каска, очки).</p>

8	Требования к доставке	<ul style="list-style-type: none">• Доставка продукции по адресу: Иссык-Кульская область, Джеты-Огузский р-н, рудник “Кумтор”.• Разгрузка осуществляется силами Покупателя.
---	-----------------------	--