

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тоңдурулган эт азыктарын жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Уй кабыргасынын эти (сөөксүз, "Ростбиф" рулети) тоңдурулган	<p>Азыктар алдын ала маринадалат - туз, орой майдаланган кара калемпир даамына жараша. Сөөксүз кабырганын этинен гана, капталынан эмес (кабырга бөлүгүнөн эт). Майдын этке катышы 30/70% болушу керек.</p> <p>Жарым фабрикаттын өлчөмдөрүн эске алуу менен, сунуш кылынган өлчөмдөр жана салмак:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Узундугу 30-40 см, туурасы 15-20 см. - Салмагы 5-6,5 кг. <p>Даяр жарым фабрикат вакуумдалып жана тоңдурулушу керек. Бул продуктка мүнөздүү жыт жана түскө ээ болушу керек, бөтөн жытсыз болушу керек.</p>	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	6200 кг
2	Тоңдурулган уй этинен бефстроганов	<p>Уйдун арткы бөлүгүнөн гана. Узундугу 5-6 см, калыңдыгы 0,8 см - 1 см. Бул продуктка мүнөздүү жыт жана түскө ээ болушу керек, бөтөн жытсыз болушу керек.</p>	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	10500 кг
3	Тоңдурулган уй этинен медальондор	<p>Уй этинин арткы бөлүгүнөн гана. Калыңдыгы 0,7-0,8 см, өлчөмү 5x5 см, май жана тамырлары жок. Бул продуктка мүнөздүү жыт жана түскө ээ болушу керек, бөтөн жытсыз болушу керек.</p>	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	12900 кг

4	Тондурулган уй этинен кубиктер	Уй этинин арткы бөлүгүнөн гана, өлчөмү 3x3 см, майы жана тамырлары жок. Бул продуктка мүнөздүү жыт жана түскө ээ болушу керек, бөтөн жытсыз болушу керек.	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	13000 кг
5	Тондурулган уй этинен фарш	Майлуу уй эти. Уйдун филе этинен жасалат. Ар кандай кошумча продуктулар же курамындагы башка кесимдер кабыл алынбайт жана продуктуну даярдоодо колдонулбашы керек. Оптималдуу пропорциялар - 80% эт, 20% май. Продукт бөтөн жыттарсыз, продукттун жытына жана түсүнө мүнөздүү болушу керек.	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	8500 кг
6	Тондурулган бургер котлеталары	Май жана татымалдар менен уй эти. Уйдун филе этинен жасалат. Ар кандай кошумча продуктулар же курамындагы башка кесимдер кабыл алынбайт жана продуктуну даярдоодо колдонулбашы керек. Оптималдуу пропорциялар - 70% эт, 30% май. Продукт бөтөн жыттарсыз, продукттун жытына жана түсүнө мүнөздүү болушу керек.	Маркировка жана этикетка менен вакуумдук таңгак	Зарыл болгондо
1	Таңгакка талаптар:	Төмөнкү көрсөтмөлүү документтерге ылайык товардык этикетка: 1. Бажы биримдигинин "Таңгактоонун коопсуздугу жөнүндө" 005/2011 техникалык регламенти; 2. Бажы биримдигинин 022/2011 "Тамак-аш азыктарын маркировкалоо бөлүгү" техникалык регламенти.		
2	Өндүрүштүк талаптар	Санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген жеке менчик же ижара шарттарында (ижара келишиминин көчүрмөсү) өндүрүштүк цехтин болушу керек.		
3	Товардын сактоо мөөнөтүнө талаптар:	Жеткирүү учуруна карата калган сактоо мөөнөтү: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мөөнөттүн 80%нан кем эмес.		

4	Продукт сапатына талаптар:	Товар сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек.
5	Документациянын талаптары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Евразия экономикалык биримдигинин 034/2013 "Эттин жана эт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин жана Бажы биримдигинин 021/2011 "Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламентинин негизинде шайкештиги тууралуу сертификат (декларациялар). 2. Халал сертификаты (Кыргыз Республикасынын Ыйгарым укуктуу органдарынан); 3. Ар бир партия үчүн бир жолку ветеринардык күбөлүгү.
6	Транспортко талаптар:	<p>Жеткирүүчүнүн транспорт каражаты азык-түлүк азыктарын ташууга ылайыкташтырылышы керек (продукцияны ташыган транспорт каражаттары Кыргыз Республикасынын Мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлүнүн санитардык паспортуна ээ болууга тийиш; айдоочу, жүктөгүч жана экспедитор атайын кийим менен жабдылган жана медициналык китепке ээ болууга тийиш, 16.05.2011-жылдагы ППКР 225 тизмесине ылайык медициналык китепке ээ болушу керек), Товарларды ташуу үчүн атайын жасалган же атайын жабдылган транспорт каражаттары башка товарга жакын жайгаштыруу эрежелерин сактоо менен пайдаланылышы керек. Транспорт каражаттарынын ички жасалгалары нымдуу тазалоого жеткиликтүү жана самын, жуугуч жана дезинфекциялоочу каражаттарга туруктуу болууга тийиш. Автотранспорт санитардык паспортто көрсөтүлгөн тамак-аш азыктарын ташуудан башка максаттарда колдонулбашы керек;</p>
7	Жеткирүү талаптары:	<ul style="list-style-type: none"> • Азык-түлүктөрдү жеткирүү дареги: Бишкек, Ибраимов көч., 24 • Жеткирүү жана жүктөө Жеткирүүчүнүн эсебинен ишке ашырылат.

Техническое задание

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

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Мясо с ребра говядины (без костей, рулет “Ростбиф”) в замороженном виде	<p>Продукция заранее маринуется - соль, перец черный крупного помола по вкусу. Строго из мяса с ребра без костей, без пашинной части (мясо с реберной части). Соотношение жира и мяса должен составлять 30/70%.</p> <p>Учитывая размеры полуфабриката, рекомендуемые размеры и вес: - Длина 30-40 см, ширина 15-20 см. - Вес 5-6,5 кг.</p> <p>Готовый полуфабрикат должен быть завакуумирован и заморожен. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.</p>	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	6200 кг
2	Бефстроганов из говяжьей вырезки в замороженном виде	<p>Строго из задней части говядины. Длина до 5-6 см, толщина 0,8 см – 1 см. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.</p>	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	10500 кг
3	Медальоны из говяжьей вырезки в замороженном виде	<p>Строго из задней части говядины. Толщина 0,7-0,8 см, размеры 5x5 см, без жира и прожилок. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.</p>	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	12900 кг

4	Кубики из говяжьей вырезки в замороженном виде	Строго из задней части говядины, размеры 3x3 см, без жира и прожилок. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	13000 кг
5	Фарш говяжий в замороженном виде	Говяжье мясо с жиром. Изготавливается из филейной части животного. Любые субпродукты и прочие отрезки в составе недопустимы и не должны использоваться в заготовлении продукта. Оптимальные пропорции — 80% мяса, 20% жира. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	8500 кг
6	Котлеты для бургера в замороженном виде	Говяжье мясо с жиром и специями. Изготавливается из филейной части животного. Любые субпродукты и прочие отрезки в составе не должны использоваться. Оптимальные пропорции — 70% мяса, 30% жира. Продукт должен иметь запах и цвет, свойственный данному продукту, без посторонних запахов.	Вакуумная упаковка с этикеткой и маркировкой	По мере необходимости
1	Требования к упаковке:	Товарная этикетка согласно следующим руководящим документам: 3. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 “О безопасности упаковки”; 4. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”.		
2	Требования к производству	Наличие собственного производственного цеха или на условиях аренды (копия договора аренды), отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям.		
3	Требования к срокам годности товара:	Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителем.		

4	Требования к качеству товара:	Товар должен соответствовать качественным (потребительским) свойствам товара и характеристикам, указанным в техническом задании.
5	Требования к документации:	<p>4. Сертификат (декларации) соответствия 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".</p> <p>5. Сертификат "Халал" (от уполномоченных органов КР);</p> <p>6. Одноразовое ветеринарное свидетельство на каждую партию.</p>
6	Требования к транспорту:	<p>Перевозка товара должна осуществляться транспортными средствами поставщика. Транспортное средство поставщика должно быть предназначено для осуществления перевозок пищевых продуктов в соответствии с действующими нормами, стандартами и правилами (автотранспорт перевозящий продукцию, должен иметь санитарный паспорт от органов Госсанэпиднадзора КР. Водитель, грузчик и экспедитор поставщика должны быть экипированы спец.одеждой и иметь медицинскую книжку, согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011), наличие грузчиков поставщика при погрузке продукции – обязательно. Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства с соблюдением правил товарного соседства. 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. Авторанспорт не должен использоваться в других целях, кроме как для перевозки продуктов питания, указанных в санитарном паспорте.</p>
7	Требования к доставке:	<ul style="list-style-type: none"> • Доставка продукции по адресу г.Бишкек, ул. Ибраимова 24 • Доставка и погрузка осуществляется за счет Поставщика.