

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тондурулган тоок азыктарын жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Тооктун жарым бөлүгү (Цыпленок табака)	-180 °С температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн болушуна жол берилбейт. Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	9000 кг

		үлүшү 4%дан ашпашы керек.		
2	Тооктун буттары (тооктун төрттөн бир бөлүгү)	-180 °С температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	30000 кг

		болушуна жол берилбейт. Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык үлүшү 4%дан ашпашы керек.		
3	Шыйрак	-180 °С температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн болушуна жол берилбейт.	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	7000 кг

		Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык үлүшү 4%дан ашпашы керек.		
4	Төш филе эти	-180 °С температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн болушуна жол берилбейт.	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	3100 кг

		Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык үлүшү 4%дан ашпашы керек.		
5	Тоок наггетстери	Тоок наггетстери алтын түстө жана көлөмү чоң эмес, узундугу 5 смге чейин болушу керек. Панировка бир тектүү болушу керек, жаракалар жана сыныктар жок, кабыктын жарым фабрикаттан ажырап кетиши мүмкүн эмес. Наггетс классикалык рецепт боюнча жасалып жана курамында тоок филеси, суу, нан, ун, сүт, крахмал, туз, кант, лимон кислотасы жана жумуртканын агы болуш керек. Эч кандай даам күчөткүчтөр, ароматизаторлор, стабилизаторлор болбошу керек.	Шок тондуруу колдонулушу керек, полиэтилен таңгактары, герметикалык жабылган, картон кутуга салынган.	6500 кг

6	Канаттар	Эки манжалуулар артыкчылыктуу -180 °C температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн болушуна жол берилбейт. Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык үлүшү 4%дан ашпашы керек.	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	14500
---	----------	---	--	-------

7	Сандары	-180 °C температурада тондурулган тоок эти, төмөнкү минималдуу талаптарга жооп бериши керек: • Каны жакшы агызылган, таза; • Бөтөн кошулмалар жок; • Бөтөн жыттар жок; • Заң менен булганбаган; • Көзгө көрүнгөн уюп калган кан жок; • Муздатууда учурнда күйүк албаган, төгүлгөн өт тактары жок. Жыты - канаттуулардын бул түрүнүн жаңы этине мүнөздүү. Булчуң тканынын түсү – ачык кызгылтымдан кызгылтымга чейин. Терисинин түсү – боз-сары, кызгылт түс менен же анысыз. Тери астындагы жана ички майдын терисинин түсү – агыш сары же сары. Тери таза, жырткысыз, чийүүлөрсүз, таксыз, сыйрыксыз жана канталоосуз. Түктүн алынуу даражасы – жүнү толугу менен алынып салынышы керек. Дүмүрдүн же чач сымал жүндөрдүн болушуна жол берилбейт. Сөөк системасынын абалы – Сөөктөрүндө сыныктар жана деформациялар жок. Этти тондурууда бөлүнүп чыккан нымдын массалык үлүшү 4%дан ашпашы керек.	Маркировка так болушу керек, маркировкалоо каражаттары тоок этинин сапаттык көрсөткүчтөрүнө таасирин тийгизбеши керек жана тамак-аш азыктары менен байланыш үчүн белгиленген тартипте бекитилген материалдардан жасалышы керек. Тооктун этине электрдик тамга уруу менен маркировкалоого жол берилбейт. Таңгактоо – картон коробкага оролгон полиэтилен баштыктар, 10 кг контейнерлер	Зарыл болгондо
1	Жеткирүүчүгө талап	Санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген жеке же ижарага алынган (ижара келишиминин көчүрмөсү) кампасы болушу керек.		
2	Таңгакка талаптар:	Төмөнкү көрсөтмөлүү документтерге ылайык товардык этикетка:		

		1. Бажы биримдигинин 022/2011 "Тамак-аш азыктарын маркировкалоо бөлүгү" техникалык регламенти. 2. Бажы бирлигинин 005/2011 "Таңгактоонун коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламенти.
3	Товардын сактоо мөөнөтүнө талаптар:	Жеткирүү учуруна карата калган сактоо мөөнөтү: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мөөнөттүн 80%нан кем эмес.
4	Товардын сапатына талаптар:	Товар сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек.
5	Документтерге талаптар:	1. Евразия экономикалык биримдигинин 051/2021 "Канаттуулардын этинин жана аны кайра иштетүү азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин негизинде шайкештиктин сертификаты (декларациялары); жана Бажы биримдигинин 021/2011 "Азык-түлүк коопсуздугу жөнүндө" Техникалык регламенти. 2. Халал сертификаты (Кыргыз Республикасынын ыйгарым укуктуу органдарынан).
6	Транспортко талаптар:	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 товарга жакын болуу 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;
7	Жеткирүү талаптары:	• Азык-түлүктөрдү жеткирүү дареги: Бишкек, Ибраимов көч., 24 • Жеткирүү жана жүктөө Жеткирүүчүнүн эсебинен ишке ашырылат.

Техническое задание
на поставку замороженной куриной продукции для ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Полутушки цыплят (Цыпленок табака)	Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений; • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – Бледно-желтый или желтый. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеймением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг	9000 кг

2	Окорочка (четвертина тушки)	Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений; • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – Бледно-желтый или желтый. Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара 10 кг	30000 кг

		Состояние кожи – кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы – костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.		
3	Голень	Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений; • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый. Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг	7000 кг

		Состояние кожи – кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы – костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.		
4	Филе грудинки	Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений; • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг	3100 кг

5	Куриные наггетсы	Куриные наггетсы по цвету должны быть золотистого цвета и не большого размера, до 5 см в длину. Панировка должна быть однородная, без трещин и сколов, недопустимо отхождение корочки от полуфабриката. Наггетсы должны быть изготовлены по классической рецептуре и содержать филе курицы, воду, сухари, муку, молоко, крахмал, соль, сахар, лимонную кислоту и яичный белок. Не должно быть усилителей вкуса, ароматизаторов, стабилизаторов.	Должна быть использована шоковая заморозка, упаковка полиэтиленовая, герметично запакованная, уложенная в картонную коробку.	6500 кг
6	Крылышки	Двупалые в приоритете Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеймением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг	14500

		Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – Бледно-желтый или желтый. Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.		
7	Бедрышки	Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям: • Хорошо обескровлено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.	Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеймением. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг	По мере необходимости

		Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – Бледно-желтый или желтый. Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.		
1	Требование к поставщику	Наличие собственного или на условиях аренды (копия договора аренды) склада, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям.		
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:	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:	3. Сертификат (декларации) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 051/2021 “О безопасности мяса птицы и продукции его переработки; и технического регламента таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” 021/2011г. 4. Сертификат “Халал” (от уполномоченных органов КР).		

6	Требования к транспорту:	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 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;
7	Требования к доставке:	• Доставка продукции по адресу г.Бишкек, ул. Ибраимова 24 • Доставка и погрузка осуществляется за счет Поставщика.