

"БЕКИТЕМИН"
"КГК" ЖАКтын Кен администрациясынын менеджери

"___" 2025

"МАКУЛДАШЫЛДЫ"
"КГК" ЖАКтын Адам ресурстары башкармалыгынын
директорунун орун басары

"___" 2025

"Кумтер Голд Компани" ЖАК үчүн соустарды жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аты	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Ачуу-таттуу чили соусу	Түсү кызыл, айык даана. Коюу. Орточо таттуу жана ачуу даам болушу керек. Курамы: кант, суу, чили калемпир 22%, туз, сарымсак, жүгөрү крахмалы, кычкылдуулугун жөнгө салғыч уксус кислотасы, коюу ксантан сагызы.	1 кгдан баштап	900 л
2	Устрица соусу	Устрицанын экстракттары; кант; туз; коюулткуч	500гр баштп	2100 л
3	Табаско Кызыл Чили Соусу	Толук бышып жетилген кызыл калемпирден, туз жана эң жогорку сапаттагы дистиллирленген уксус.	350 гдан баштап	96 л
4	Табаско жашыл чили соусу	Спирт уксусу, халапеньо, суу, туз, коюулткуч, жүгөрү крахмалы, коюу кылгыч, ксантан сагызы, антиоксидант, аскорбин кислотасы.	350 гдан баштап	6 л
5	Консерваланган гранулдуу Дижон горчицасы	Паста сымал консистенциясы жок гранулдуу горчица. Сорту: Эң жогору, өзгөчө даамы жана жыты менен, аралашмалары жок. Даамы: Таттуу, бир аз ачуу даам менен.	300 гдан баштап	125 л

6	Консерваланган дижон горчица пастасы	Горчица паста сымал, гранулдуу структурасы жок. Сортү: Жогорку, өзгөчө даамы жана жыты менен, аралашмасы жок Даамы: Таттуу, бир аз ачуу даам менен.	300г дан баштап	70 л
7	Чили соусу	Соус паста сыйктуу, коюлугу орточо. Түсү: Кызыл, даана. Даамы: Орточо курч, жеңил даам менен. Курамы: уксус 20%; туз 10%; Кайен калемпири 70%	2 литрден баштап 300 мл ден баштап	140 л
8	Том Ям Паста	Даамы ачуу, деңиз азыктарынын ноталары менен кычкыл-ачуу. Коюу. Түсү кызыл, даана. Курамы: лимонграсс 24%, соя майы, кант, шалот, галангаль, кургатылган кызыл чили калемпири, сарымсак, тамаринд кабыгы, туз, кычкылдуулукту жөнгө салғыч лимон кислотасы, даам жана жыт күчтүүчү мононатрий глутамат, балык соусу (анчоус, туз, суу), креветка пастасы (креветка, туз), каффир лайм.	400гр дан баштап	160 кг
9	Калемпир соусу	Даамы ачуу. Түсү кызыл. Консистенциясы пюре сыйктуу. Курамы: жаңы калемпир, кетчуп, туз, майдаланган сарымсак, имбирь, єсүмдүк майы, мононатрий глутамат.	250 гдан баштап Айнек, калай банка	60 л
10	Соя уксусу	Даамы соя уксусуна мунөздүү. Кара. Курамы: суу, күрүч, буудай кабыгы, кант, туз, натрийベンзоат.	400 млдан баштап Айнек банка	600 л
11	Ачуу Шрирача соусу	Даамы ачуу. Түсү: Кочкул кызыл. Курамы: чили калемпир 56%, сарымсак 20%, кант 10%, туз 8%, тазаланган уксус 6%,	300 млдан баштап Айнек, пластик бөтөлкө	60 л

		калий сорбаты, коуюксантан сагызы.		
12	Барбекю соусу	Ачык ачуу даамы, ортоочу туздуу жана таттуу, бир аз түтүн. Түсү: бордо кызыл Курамы: суу, томат пастасы, кант, туз, коую заттар (Е1422, Е415), Терияки маринады, кычкылдуулугун жөнгө салғыч Е260, ароматизатор, боёк Е150д, кара калемпир, кызыл паприка, консервант Е211.	400мл пластик же жумшак таңгак	150л
13	Балык соусу	Балансташкан даам, балык даамы менен. Түсү алтын же кызыл. Курамы: анчоустун экстракты (анчоус 50%, суу 22%) 72%, туз 23%, кант 5%. Азыктык баалуулугу 100 г: белок – 10,76 г, майлар – 0,1 г, углеводдор – 7,0 г.	300 млдан баштап	60 л
14	Терияки соусу	Таттуу жана туздуу жана бал карамелдүү, глазурланган. Түсү: кочкул күрөң. Курамы: соя соусу (даярдалган суу, соя, буудай, туз), ак кант, даярдалган суу, сүт кислотасы, туз, татымалдар, даам жана жыт күчтөтүүчү Е621, Е631, Е627.	300 млдан баштап Айнек бөтөлкө, пластик бөтөлкөгө уруксат берилет	160 л
15	Ворчестер соусу	Даамы таттуу жана кычкыл, ачуу ноталар менен туздуу, уксустун бир аз даамы бар, кочкул күрөң. Курамы: солод уксусу (арпа); спирт уксусу; патока; кант; анчоустар (балык); туз; тамаринд экстракты; пияз; сарымсак; татымалдар; ароматизаторлор	1 литрден баштап айнек бөтөлкө.	160 л
16	Бальзамик уксусу-крем, коую	Даамы таттуу жана кычкыл, жүзүм даамы менен. Коую. Түсү кара. Курамы: концентрацияланган жүзүм суслосу;	200 млден баштап пластик бөтөлкө	16 л

		Моденадан бальзамик уксусу (39%)		
1	Сатуучуга талаптар	Санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген жеке же ижарага берилген (ижара келишиминин көчүрмөсү) кампанын болушу керек.		
2	Таңгакка талаптар:	Төмөнкү көрсөтмөлүүдокументтерге ылайык продукт этикеткасы: 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 учурундагы сактоо мөөнөтүнүн калдыгы: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мөөнөттөн 80% кем эмес.		
4	Продукт сапатына талаптар:	Товардын сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек.		
5	Документтерге талаптар:	Евразия экономикалык биримдигинин 029/2012 "Тамак-аш кошулмаларын, ароматизаторлорго жана технологиялык каражаттарга коопсуздук талаптары" техникалык регламентинин жана Бажы биримдигинин "Тамак-аш коопсуздугу жөнүндө" 021/2011 техникалык регламентинин негизинде шайкештик сертификаты (декларациялары).		
6	Транспортко талаптар:	Товарларды ташуу жеткирүүчүнүн автоунаалары менен ишке ашырылышы керек. Жеткирүүчүнүн транспорт каражаты азык-түлүк азыктарын ташуу үчүн колдонулуучу ченемдерге, стандарттарга жана эрежелерге ылайык долбоорлонууга тийиш (продукцияны ташыган транспорт каражаттары Кыргыз Республикасынын Мамлекеттик санитардык-эпидемиологиялык көзөмөлүнүн санитардык паспортуна ээ болууга тийиш; айдоочу, жүктөгүч жана экспедитор атайын кийим менен жабдылышы жана медициналык китееке ээ болушу керек, 16.05.2011-жылдагы ППКР 225 тизмесине ылайык), продукцияны жүктөгөндө жеткирүүчүнүн жүктөгүчтөрүнүн катышуусу милдеттүү.		
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 соусов для ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Соус остро-сладкий Чили	Цвет красный, ярко выраженный. Густой. Должен быть в меру сладкий и острым послевкусием. Состав: Сахар, вода, перец чили 22%, соль, чеснок, кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота, загуститель ксантановая камедь.	От 1 кг	900 л
2	Соус устричный	Экстракты устриц; сахар; соль; загуститель	От 500гр	2100 л
3	Соус Табаско красный чили	Из полностью созревших красных перцев, соли и дистиллированного уксуса высочайшего качества.	От 350 гр	96 л
4	Соус Табаско зеленый чили	Спиртовой уксус, перец халапеньо, вода, соль, загуститель, кукурузный крахмал загуститель, ксантановая камедь антиокислитель аскорб иновая кислота.	От 350 гр	6 л
5	Горчица консервированная Дижонская зернистая	Горчица зернистая без содержания пастообразной консистенции. Сорт: Высший, со специфическим вкусом и запахом, без примесей. Вкус: Сладкий, с очень легким привкусом остроты.	От 300 гр	125 л
6	Горчица консервированная Дижонская паста	Горчица пастообразная, без содержания зернистой структуры. Сорт: Высший, со специфическим вкусом и запахом, без примесей Вкус: Сладкий, с легким привкусом остроты.	От 300 гр	70 л

7	Соус Чили	Соус пастообразная, густота средняя. Цвет: Красный, ярко-выраженный. Вкус: Умеренно Острый, с мягким послевкусием. Состав: уксус 20%; соль 10%; перец кайенский 70%	От 2 лт От 300 мл.	140 л
8	Том Ям паста	Вкус Пряный, кисло-острый с нотками морепродуктов. Густой. Цвет красный, ярко выраженный. Состав: лемонграсс 24%, соевое масло, сахар, лук-шалот, галангаль, красный перец чили сушеный, чеснок, мякоть тамаринда, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, усиливатель вкуса и аромата глутамат натрия, рыбный соус (анчоус, соль, вода), креветочная паста (креветки, соль), каффир-лайм.	От 400 гр	160 кг
9	Перцовый соус	Вкус острый. Цвет красный. Консистенция пюреобразная. Состав: свежий перец, кетчуп, соль, толченный чеснок, имбирь, растительное масло, глутамат натрия.	От 250 гр Стеклянная, жестянная банка	60 л
10	Соевый уксус	Вкус свойственный соевому уксусу. Цвет черный. Состав: вода, рис, пшеничная оболочка, сахар, соль, бензоат натрия.	От 400 мл Стеклянная банка	600 л
11	Острый соус Шрирacha	Вкус острый. Цвет: Насыщенно красный. Состав: перец чили 56%, чеснок 20 %, сахар 10%, соль 8%, очищенный уксус 6%, сорбат калия, загуститель ксантановая камедь.	От 300 мл Стеклянная, пластиковая бутылка	60 л

12	Соус Барбекю	Яркий пряный вкус, в меру соленый и сладковатый, с привкусом копченности. Цвет: бордово-красный Состав: вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (Е1422, Е415), маринад Терияки, регулятор кислотности Е260, ароматизатор, краситель Е150d, перец черный, паприка красная, консервант Е211.	От 400мл в пластиковой или мягкой упаковке	150л
13	Соус рыбный	Сбалансированный вкус, с нотками рыбы. Цвет золотистый или красный. Состав: экстракт анчоуса (анчоус 50%, вода 22%) 72%, соль 23%, сахар 5%. Пищевая ценность на 100г продукта: белки— 10,76 г, жиры—0,1г, углеводы— 7,0 г.	От 300 мл	60 л
14	Соус Терияки	Сладко-соленый и медово карамельный, глазированный. Цвет: темно-коричневый. Состав: соевый соус (вода подготовленная, бобы соевые, пшеница, соль пищевая), сахар белый, вода подготовленная, молочная кислота, соль пищевая, специи, усилитель вкуса и аромата Е621, Е631, Е627.	От 300 мл Стеклянная бутылка, допускается пластиковая бутылка	160 л
15	Соус Ворчестер	Вкус кисло-сладкий, солоноватый с пряными нотками, с легким привкусом уксуса, Темно коричневого цвета. Состав: солодовый уксус (ячменный);; уксус спиртовой; патока; сахар; анчоусы (рыба);; соль; экстракт тамаринда; лук; чеснок; специи; ароматизатор	От 1 лт Стеклянная бутылка.	160 л

16	Бальзамический уксус-крем густой	Вкус кисло-сладкий виноградный. Густой. Цвет темный. Состав: концентрированное виноградное сусло; бальзамический уксус из Модены (39%)	От 200 мл Пластиковая бутылка	16 л
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:	Сертификат (декларации) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и технического регламента таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" 021/2011г.		
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 .		
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. 		