

"БЕКТЕМИН"

"КГК" ЖАКтын Кен администрациясынын менеджери

\_\_\_\_\_ .  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

"МАКУЛДАШЫЛДЫ"

"КГК" ЖАКтын Адам ресурстары башкармалыгынын  
директорунун орун басары

\_\_\_\_\_ .  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2025

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тоңдурулган колбаса азыктарын жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Жогорку сорттогу жасалма же табигый кабыктуу сосискалар (сүттүү, каймактуу)	Продукт мамлекеттер аралык стандарттын талаптарына жооп берет <b>ГОСТ 23670–79</b> Колбасалар май жана эттин майда бөлүкчөлөрү кошулбаган бир тектүү түзүлүшкө ээ болушу керек. Куймалар бири-биринен буроо менен бөлүнүп турат. Даамы жана жыты жагымдуу, чийки заттын даамына жана жытына мүнөздүү. Куймалардын бети таза жана кургак. Косистенция тыгыз. Кесилгенде түсү ачык кызгылтым. Ысык колбасаларды тешкенде тунук суокуктун тамчылары (суу-май эмульсиясы) алардын кабыгынын бетинде пайда болушу керек. Жеткирүү учурундагы сактоо мөөнөтүнүн калдыгы 80% түзөт.	Картон кутулар	7000 кг
2	Жогорку сорттогу бышкан колбаса, жасалма же табигый кабыктуу.	Продукт мамлекеттер аралык стандарттын талаптарына жооп берет <b>ГОСТ 16290-86</b> Жеткирүү учурундагы товардын сактоо		1600 кг

		<p>мөөнөтү 80% кем эмес. Жеткирилген партия сактоо мөөнөтү боюнча бир тектүү болушу керек. Колбаса таза, кургак, татымалдардын жыты менен, даамы жетиштүү туздуу. Консистенциясы тыгыз, кесилген фарштын түсү жана көрүнүшү кызгылт же ачык кызгылтым, бирдей аралаштырылган.</p>	Картон кутулар	
3	<p>Жарым ышталган колбаса, жасалма же табигый кабыктуу, жогорку сорттогу</p>	<p>Продукт мамлекеттер аралык стандарттын талаптарына жооп берет  <b>ГОСТ 34162–2017</b>  Колбасанын кабыгы жабыркабаган, фарш жабышпаган жана сүрүлбөгөн, таза, кургак болуш керек. Консистенциясы ийилчээк жана тыгыз. Фарш колбасанын бул аталышы үчүн белгиленген өлчөмдөгү май бөлүктөрү менен бирдей аралаштырылат. Май кызгылт түстүү ашпак, эриген эмес. Фарштын эт бөлүгүнүн түсү кызгылтым, бирдей түстө. Колбасада татымалдар жыттуу болушу керек, даамы жагымдуу, орточо туздуу, бөтөн жытсыз болушу керек. Колбасалардын формасы жана өлчөмү бул продуктка мүнөздүү. Кемчиликтерге жол берилбейт: жумшак, эзилип кеткен фарш, кабыгы жарылып, сынган колбасалар, кесилген жеринде боз тактар жана чоң боштуктар, кабыгынын үстүндө фарш агып кеткен, шорпо-май шишиги. Колбаса ГОСТко ылайык даярдалышы керек.</p>	Картон кутулар	19000 кг

		Сактоо мөөнөтүнүн калдык мезгили 80% кем эмес.		
4	Уй ветчиныасы	Ветчиныасына өсүмдүк белокторун кошпош керек. Кесилген жеринде эттин бөлүктөрү көрүнгөн жалпак структуралык бети бар. Жыты жана даамы татымалдар жыты менен жагымдуу, орточо туздуу.	Картон кутулар	Зарыл болгондо
5	Кайнатылган сардельки, жасалма кабык, табигый кабык	Продукт мамлекеттер аралык стандарттын талаптарына жооп берет <b>ГОСТ 23670–79</b> Жеткирүү учурундагы товардын сактоо мөөнөтүнүн калдыгы 80% кем эмес. Жеткирилген партия сактоо мөөнөтү боюнча бир тектүү болушу керек. Сарделькилер таза, кургак, татымалдар жыты бар, даамы орточо туздуу. Консистенциясы тыгызк, кесилген фарштын түсү жана көрүнүшү кызгылт же ачык кызгылтым, бирдей аралаштырылган.	Картон кутулар	4600 кг
6	Уй карбонаты	Жеткирүү учурундагы товардын сактоо мөөнөтүнүн калган мезгили 80% кем эмес. Жеткирилген партия сактоо мөөнөтү боюнча бир тектүү болушу керек. Карбонат брикеттери таза, кургак, татымалдар жыты бар, даамы орточо туздуу. Консистенциясы тыгызү, кесилген түсү жана көрүнүшү кызыл же ачык кызыл, эт булалары даана көрүнүп турат.	Картон кутулар	Зарыл болгондо

7	Гриль колбаскалары, ассортименттүү	<b>Сырткы көрүнүшү:</b> Бети таза, кургак, таксыз, жабышпаган, кабыгы бузулбаган, фарш топтолбогон <b>Консистенциясы:</b> <b>Тыгыз</b> <b>Даамы:</b> Эттин даамы, ашыкча түстөр жана жарым-түстөр жок	Вакуум таңгак	Зарыл болгондо
1	<b>Таңгакка талаптар:</b>	Төмөнкү көрсөтмөлүү документтерге 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.		
2	<b>Товардын сактоо мөөнөтүнө талаптар:</b>	Жеткирүү учуруна карата калган сактоо мөөнөтү: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мөөнөттүн 80%нан кем эмес.		
3	<b>Продукт сапатына талаптар:</b>	Товардын сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек. Генетикалык модификацияланган булактардын (ГМО) болушуна жол берилбейт;		
4	<b>Документтерге талаптар:</b>	1. Евразия экономикалык биримдигинин 034/2013 "Эттин жана эт 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).		
5	<b>Транспортко талаптар:</b>	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), Продукцияны жүктөгөндө жеткирүүчүнүн жүктөгүчтөрү катышуусу милдеттүү. Атайын арналган же атайын долбоорлонгон жүктөрдү ташуу үчүн бул максаттар үчүн жабдылган транспорт каражаттары башка товарга жакын жайгаштыруу шарттардын эрежелерине ылайык жабдылган. 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.		
6	<b>Жеткирүү талаптары:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Азык-түлүктөрдү жеткирүү дареги: Бишкек, Ибраимов көч., 24</li> <li>• Жеткирүү жана жүктөө Жеткирүүчүнүн эсебинен ишке ашырылат.</li> </ul>		

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку на поставку колбасной продукции для  
**ЗАО «Кумтор Голд Компани»**

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
<b>1</b>	Сосиски в искусственной или натуральной оболочке высший сорт (молочные, сливочные)	Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта <b>ГОСТ 23670–79</b> Сосиски должны иметь однородную структуру без включения кусочков жира и мяса. Батончики отделены друг от друга путём перекручивания. Вкус и запах приятные, свойственные вкусу и запаху исходного сырья. Поверхность батончиков чистая, сухая. Консистенция упругая. Цвет на разрезе светло – розовый. При проколе горячих сосисок на поверхности их оболочки должны выступать капли прозрачной жидкости (водно – жировая эмульсия). Остаточный срок годности на момент поставки 80%.	Картонные коробки	7000 кг
<b>2</b>	Колбаса варёная высший сорт, искусственная оболочка или натуральная оболочка.	Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта <b>ГОСТ 16290-86</b> Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Батоны колбасы с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый,	Картонные коробки	1600 кг

		равномерно перемешан.		
3	Колбаса полукопченая в искусственной или натуральной оболочке, высший сорт	<p>Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта <b>ГОСТ 34162–2017</b></p> <p>Батоны должны иметь чистую, сухую поверхность без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная. Фарш равномерно перемешан, с кусочками жира размером, установленным для данного наименования колбасы. Жир белого цвета с розоватым оттенком, не оплавленный. Цвет мясной части фарша розовый, равномерно окрашенный. Колбасы должны быть с ароматом пряностей, вкус - приятным, в меру солёным, без посторонних запахов. Форма и размер батонов - соответствующие данному наименованию колбасы. Не допускаются дефекты: рыхлый, разлезавшийся фарш, лопнувшая оболочка, поломанные батоны, с наличием серых пятен на разрезе и крупных пустот, с наплывами фарша над оболочкой, с наличием бульонно - жировых отёков. Колбаса должна быть выработана по ГОСТу. Остаточный срок годности не менее 80%.</p>	Картонные коробки	19000 кг

4	Ветчина говяжья	Ветчина должна быть без включения растительного белка. На разрезе ровная структурная поверхность, с видимыми кусочками мяса. Запах и вкус приятный с ароматом пряностей в меру солёный.	Картонные коробки	По мере необходимости
5	Сардельки вареные, искусственная оболочка натуральная оболочка	Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта <b>ГОСТ 23670–79</b> Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Батоны колбасы с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан.	Картонные коробки	4600 кг
6	Карбонат говяжий	Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Брикетты карбоната с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид на разрезе красный или светло-красный, четко прослеживаются мясные волокна.	Картонные коробки	По мере необходимости

7	Колбаски гриль в ассортименте	<b>Внешний вид:</b> Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша <b>Консистенция:</b> Упругая <b>Вкус:</b> Вкус мяса, без лишних оттенков и полутонов	Вакуумная упаковка	По мере необходимости
1	<b>Требования к упаковке:</b>	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”.		
2	<b>Требования к срокам годности товара:</b>	Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителем.		
3	<b>Требования к качеству товара:</b>	Товар должен соответствовать качественным (потребительским) свойствам товара и характеристикам, указанным в техническом задании. Не допускается наличие генетически модифицированных источников (ГМИ);		
4	<b>Требования к документации:</b>	3. Сертификат (декларации) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 034/2013г "О безопасности мяса и мясной продукции"; и технического регламента таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” 021/2011г. 4. Сертификат “Халал” (от уполномоченных органов КР).		
5	<b>Требования к транспорту:</b>	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;		
6	<b>Требования к доставке:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Доставка продукции по адресу г.Бишкек, ул. Ибраимова 24</li> <li>• Доставка и погрузка осуществляется за счет Поставщика.</li> </ul>		



