

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тондурулган сүт азыктарын жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Тузсуз таттуу каймак майы, май майлуулугу 82,5%	Таттуу каймак уй майы, май мазмуну 82,5%, Жогорку сорт Даам жана жыт — жакшы, каймак сымал жана пастеризацияланган даам, бөтөн даамдар жана жыттар жок. Консистенциясы жана сырткы көрүнүшү: тыгыз, пластик, бир түрдүү же жетишерлик тыгыз жана ийкемдүү; Кесилген бети жалтырак же бир аз жалтырак, же бир аз матовый. Ачык сары түстө, массасы боюнча бирдей. Уруксат берилбейт: даамы жана жыты: бөтөн, ачуу, чириген, кычкылданган, металлдык, көгөрүп кеткен, химиялык заттар жана мунай заттары, ошондой эле майга мүнөздүү болбогон башка даамдар жана жыттар, ачык тоют, күйгөн. Төмөнкү консистенциядагы майга жол берилбейт: майланышкан, илээшкек, майдаланган, гетерогендүү, тикендүү, жумшак, катмарлуу, жумшак. Майдын жылуулук туруктуулугу 0,7–1,0. Сорбин кислотасынын жана анын туздарынын жана бензой кислотасынын жана анын туздарынын массалык үлүшү жалпысынан 1000 мг/кг, анын ичинде бензой кислотасы жана анын туздары 500	5 кг жана андан жогору паскаларда. Даярдоо жана сатуу мөөнөтү таңгакта көрсөтүлгөн.	6500 кг

		мг/кгдан ашпашы керек. Баа - жогорку Майдын массалык үлүшү – 82,5% Нымдуулуктун массалык үлүшү – 18%дан ашпашы Белок – 0,6 г Углеводдор – 0,8 г Энергиялык баалуулугу – 748 ккал		
2	Жарым катуу сыр ассортименти	Сүт азыктары – уйдун сүтүнөн жана уй сүтүнөн алынган продукттардан жасалган жарым катуу сыр: майсыз сүт жана каймак, түздөн-түз керектөөгө же андан ары иштетүүгө арналган. Сыр кеминде 45 күндүк курагында сатыкка чыгарылган. Сырдын көрүнүшү: кабыгы тегиз, ичке, зыянсыз, полимер же парафин же аралаш композициялар же полимердик материалдар менен капталган калың субкортикалдык катмар. Полимер же парафин же аралашма бирикмелер же полимер материал менен капталган сырдын башы же куймасы картон кутуга бир же бир нече даана салынышы керек. Бузулган идиштердеги жана (же) таңгактардагы сырларды жеткирүүгө уруксат берилбейт. Кургак заттарга карата майдын массалык үлүшү – 45%	2,5 кгдан баштап таңгак, азык-түлүк п/этилен баштыгында, кесилбеген, картон кутуларга салынган.	57200 кг

		Аш тузунун массалык үлүшү – 2%дан ашпашы керек.		
3	Быштак, майлуулугу 5%	Быштак өндүрүү үчүн баштапкы культуралардын курамына кирген микроорганизмдер идентификацияланышы керек, патогендүү, токсигендүү эмес жана сүт кайра иштетүү азыктарын өндүрүү үчүн керектүү касиеттерге ээ болушу керек. Сырткы көрүнүшү жана консистенциясы - жумшак, майдаланган же сүт белокторунун бөлүкчөлөрү бар же жок. Даамы жана жыты таза, ачытылган сүт, бөтөн даамдары жана жыттары жок. Порошок сүт даамдуу калыбына келтирилген жана кайра бириктирилген сүт азыктары үчүн. Түсү ак же крем сымал, масса боюнча бирдей. Ишканадан иштелип чыккан температура, °C 4±2. Продуктту даярдоо үчүн эң аз дегенде экинчи сорттогу уй сүтү колдонулушу керек. Сүттү адамдар жана жаныбарлар үчүн кеңири таралган жугуштуу жана башка оорулар жок аймакта айыл чарба жаныбарларынан алуу керек. Чийки сүттүн даамы жана жыты таза, жаңы табигый сүткө мүнөздүү эмес бөтөн жыттар жана даамдар жок. Жумшак тоют даамы жана жыты уруксат берилет. Чийки сүттүн тыгыздыгы (кг/м3) 1027,0 дан кем эмес. Товар бул транспорт түрү үчүн колдонулган тез бузулуучу жүктөрдү	200-400г таңгак, ошондой эле салмагы 5 кг га чейин. Ичинен полиэтилен капталган картон кутуларга же полипропилен чакаларга салынат.	5050кг / 2000кг

		ташуу эрежелерине ылайык атайын транспорт каражаттары менен ташылат. Жеткирүү учурундагы сактоо мөөнөтүнүн калдыгы кеминде 80% түзөт. Майдын массалык үлүшү – 5% Белоктун массалык үлүшү – 16%дан кем эмес Нымдуулуктун массалык үлүшү – 73% ашпаган Кычкылдуулугу – 220 0Тдан ашпашы керек		
4	Сметана, майлуулугу 15%	Ачытылган сүт азыктары – сүзмө, майы 15%, уйдун сүтүнөн алынган жана тамакашка түздөн-түз колдонууга арналган, витаминдер, микро- жана макроэлементтер, пробиотик культуралар жана пробиотик заттар менен байытылбаган. Сүзмө каймакты өндүрүүнүн технологиялык процесстерине ылайык өндүрүлүшү керек, аны сактоо, ташуу жана жеткирүү калктын санитардык-эпидемиологиялык абалын камсыз кылуу жаатында Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын талаптарына, Кыргыз Республикасынын ветеринария жөнүндө мыйзамдарынын жана экологиялык коопсуздук жаатындагы мыйзамдардын талаптарына жооп бериши керек. Сүзмөнүн көрүнүшү жана консистенциясы жалтырак бети менен бир тектүү калың масса; даам жана жыт – таза, ачытылган сүт, бөтөн	Дат баспаган болоттон жасалган идиштерге (фляга) таңгактоо.	5750 л

		даамдар жана жыттар жок; Түсү ак түстө, крем түстө, масса боюнча бирдей. Майдын массалык үлүшү – 15% Белоктун массалык үлүшү — 2,6%дан кем эмес Кычкылдуулугу — 65-100 ОТ		
5	Каймак 35 %	Даамы жана жыты: Каймак таза, таттуу Консистенциясы жана сырткы көрүнүшү: Бир тектүү, гомгендүү. Түсү: Ак түстө крем кошумча түстө, бир түрдүү	Дат баспаган болоттон жасалган идиштерге (фляга) таңгактоо.	2500 л
6	Майдын массалык фракциясы 2,5% болгон кефир	Кефир майынын массалык үлүшү 2,5% кычкыл сүт даамдуу, бөтөн даамдары жана жыттары жок, түсү сүт сымал аппак, массасы боюнча бирдей, консистенциясы бир тектүү, бир аз газ пайда болууга жол берилет,	Дат баспаган болоттон жасалган идиштерге (фляга) таңгактоо.	15700 л
7	Пармезан сыры	Формасы: Цилиндр же брус Даамы: Сүт, каймак Түсү: ачык сарыдан кремге чейин Тешикчелердин болушу: Жок же өтө кичине Структурасы: Гранулдуу же майда	Термо-кичирейтүү плёнкасы	Зарыл болгондо
8	Моцарелла	Сыр булалуу түзүлүшкө жана назик даамга ээ. Ал жука кабык менен капталган, кесилгенде сүттүн бир аз жыты бар ак суу суюктугу чыгат. Моцарелла сырынын өзгөчөлүктөрү назик, ширелүү, жумшак, бир аз туздуу даамы болуп саналат.	Термо-кичирейтүү плёнкасы	Зарыл болгондо

9	Брынза	Брынза - ак түстөгү сыр. Сырдын даамы жана жыты ачытылган сүт, орточо туздуу. Консистенциясы орточо тыгыз, көбүнчө катуу, бир аз морт, бирок майда эмес. Түсү актан бир аз сарыга чейин, массасы боюнча бирдей.	Термо-кичирейтүү плёнкасы	Зарыл болгондо
10	Сүзмө	Сүзмө – ак түстөгү быштак сымал продукт. Сүзмөнүн даамы жана жыты - орточо туздуу ачытылган сүт. Консистенция быштак сымалдуу.	Термо-кичирейтүү плёнкасы	Зарыл болгондо
1	Таңгакка талаптар:	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	Товардын сактоо мөөнөтүнө талаптар:	Жеткирүү учурундагы сактоо мөөнөтүнүн калдыктары: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мезгилден 80% кем эмес.		
3	Продукт сапатына талаптар:	Товардын сапаттык (керектөөчүлүк) касиеттерине жана техникалык шарттарда көрсөтүлгөн мүнөздөмөлөргө туура келиши керек. Генетикалык модификацияланган булактардын (ГМО) болушуна жол берилбейт;		
4	Документтерге талаптар:	1. Евразия экономикалык биримдигинин 033/2013 "Сүт жана сүт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин жана Бажы биримдигинин "Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" 021/2011 техникалык регламентинин негизинде шайкештиги тууралуу сертификат (декларациялар). 2. Халал сертификаты (Кыргыз Республикасынын ыйгарым укуктуу органдарынан). 3. Лабораториялык текшерүү отчету. 4. Ар бир партия үчүн бир жолку ветеринардык күбөлүгү.		
5	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), Продукцияны жүктөгөндө берүүчүнүн жүктөгүчтөрү - милдеттүү. Транспорт каражаттарынын ички жасалгалары нымдуу тазалоого жеткиликтүү жана самындын, жуугуч каражаттардын жана дезинфекциялоочу каражаттардын таасирине туруктуу болууга		

		тийиш. Продукцияны ташуунун ар бир партиясынан кийин транспорт каражаттары самын жана дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен жуулууга тийиш. Санитардык паспортто көрсөтүлгөн тамак-аш азыктарын ташуудан тышкары, башка максаттарда пайдаланылбаш керек. Транспорт каражаттарынын техникалык абалы жана жабдуулугу: транспорт каражаты техникалык текшерүүдөн өтүшү керек, ошондой эле ОСАГО камсыздандыруу. Ал тейлөөгө жарактуу коопсуздук куру, тышкы жана ички көрүнүштү эки дөңгөлөктүү чынжырлар менен бекитүүчү видеорегистратор, кар чынжырлары, авариялык белги, өрт өчүргүч, биринчи жардам аптекасы жана иштеген сары маяк менен жабдылышы керек. Айдоочунун Кыргыз Республикасынын аймагында жарактуу күбөлүгү болушу керек, бийик тоолуу шарттарда иштөөгө кабыл алынганын тастыктаган медициналык экспертизадан өтүү, , ошондой эле окутуу бөлүмүндө даярдыктан өтүшөт, күбөлүк алуу менен кендин аймагында айдоо. Айдоочуда ЖKK (бут кийим, атайын кийим, шлем, көз айнек) болушу керек.
6	Жеткирүү талаптары:	- Жеткирүү дареги: Ысык-Көл облусу, Жети-Өгүз району, Кумтөр кени - Жүктөрдү түшүрүү Сатып алуучу тарабынан ишке ашырылат.

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

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Масло сладко-сливочное, несоленое, жирность 82,5 %	Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, Сорт высший Вкус и запах — хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе, блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах:	В пачках от 5 кг и выше. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации.	6500 кг

		посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термоустойчивость масла - 0,7–1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами КР. Сорт – высший Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал		
2	Сыры полутвердые в ассортименте	Молочный продукт – сыр полутвердый, изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для	Фасовка от 2,5 кг, в пищевом п/этиленовом пакете, без нарезки, упакован в картонные коробки.	57200 кг

		непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпущен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерным материалом должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество – 45% Массовая доля поваренной соли – не более 2%		
3	Творог жирность 5%	Микроорганизмы, используемые в составе заквасок для производства творога, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без	Фасовка 200-400 г, а также весовой до 5 кг. Упакован в картонные коробки с проложенным изнутри полиэтиленом либо в полипропиленовые ведра.	5050 кг/2000 кг

		ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта должно применяться молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Плотность (кг/м³) сырого молока не менее 1027,0. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%.		
--	--	--	--	--

		Массовая доля жира — 5% Массовая доля белка — не менее 16% Массовая доля влаги — не более 73% Кислотность — не более 220 ОТ		
4	Сметана жирность 15%	Кисломолочный продукт — сметана, жирность 15%, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства КР о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах — чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет — белый	Упаковка в емкости из нержавеющей стали (фляга).	5750 л

		с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира — 15% Массовая доля белка – не менее 2,6% Кислотность – 65-100 ОТ		
5	Сливки 35 %	Вкус и запах: Выраженный сливочный, чистый, сладковатый Консистенция и внешний вид: Однородная, гомогенная Цвет: Белый с кремовым оттенком, однородный	Упаковка в емкости из нержавеющей стали (фляга).	2500 л
6	Кефир с массовой долей жирности 2,5%	Кефир с массовой долей жирности 2,5% с кисломолочным вкусом, без посторонних привкусов и запахов, молочно-белый цвет, равномерный по всей массе, консистенция однородная, допускается легкое газообразование,	Упаковка в емкости из нержавеющей стали (фляга).	15700 л
7	Сыр пармезан	Форма: Цилиндр или брус Вкус: Молочный, сливочный Цвет: от светло-жёлтого до кремового Наличие глазков: Отсутствуют или очень мелкие Структура: Зернистая или мелкая	Термоусадочная плёнка	По мере необходимости

8	Сыр моцарелла	Сыр имеет волокнистую структуру и нежный вкус. Он покрыт тонкой кожицей, при разрезании на поверхность выступает белая водянистая жидкость с легким запахом молока. Отличительные особенности сыра моцарелла – нежный, сочный, мягкий, чуть солоноватый вкус.	Термоусадочная плёнка	По мере необходимости
9	Брынза	Брынза — сыр, белого цвета. Вкус и запах брынзы кисломолочные, в меру солёные. Консистенция — умеренно плотная, чаще твёрдая, слегка ломкая, но не крошливая. Цвет — от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе.	Термоусадочная плёнка	По мере необходимости
10	Продукт молочно-творожный сузмо	Сузмо — творог, белого цвета. Вкус и запах сузмо кисломолочные, в меру солёный. Консистенция творожная.	Термоусадочная плёнка	По мере необходимости
1	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”.		
2	Требования к срокам годности товара:	Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителем.		
3	Требования к качеству товара:	Товар должен соответствовать качественным (потребительским) свойствам товара и характеристикам, указанным в техническом задании. Не допускается наличие генетически модифицированных источников (ГМИ);		

4	Требования к документации:	5. Сертификат (декларации) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" и технического регламента таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" 021/2011г. 6. Сертификат "Халал" (от уполномоченных органов КР). 7. Протокол лабораторных испытаний. 8. Одноразовый ветеринарное свидетельство на каждую партию.
5	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; Техническое состояние и оборудование транспортных средств: транспорт должен пройти тех осмотр, а также страхование ОСАГО. Должен быть оборудован исправными ремнями безопасности, видеорегистратор фиксирующий внешний и внутренний обзор двумя противооткатными башмаками, цепями противоскольжения, аварийным знаком, огнетушителем, аптечкой, работающим желтым проблесковым маячком. 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).
6	Требования к доставке:	• Доставка продукции по адресу Иссык-кульская область, Джеты-Огузский р-н, рудник Кумтор • Разгрузка осуществляется силами Покупателя.