

"БЕКТЕМИН"
"КГК" ЖАКтын Кен администрациясынын менеджери

" ____ " _____ 2025

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

" ____ " _____ 2025

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тондурулган жарым фабрикаттарды жеткирүүгө
Техникалык тапшырма

№	Аты	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Эт менен самсы	Ундун касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, деформация энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым фабрикатты бышырууда камыр эзилип кетпешти керек. Камыр жайылгандан кийин жумуртканын сарысын сүйкөө керек. Эт уйдун филеси, май аз болушу керек, эт тамырлары менен, плёнка жана кошумча азыктардын бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Тоок, чочко эти жана сало кошууга уруксат берилбейт! Эт жеткирүүчүдөн бардык керектүү ветеринардык документтер берилиши керек. Эт кесилген болуш керек. Жарым фабрикаттарды тондуруу шок ыкмасы менен жүргүзүлүшү керек	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	13200 кг

2	Картошка менен самсы	Ундун касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, деформация энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым фабрикатты бышырууда камыр эзилип кетпеши керек. Камыр жайылгандан кийин жумуртканын сарысын сүйкөө керек.	Терең тоңдурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тоңдуруу.	Зарыл болгондо
3	Эт менен манты	Ундун касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, деформация энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым фабрикатты бышырууда камыр эзилип кетпеши керек. Манты жарым бышырылган (бууга бышырылган) болушу керек. Даярдыкка алып келүү убактысы 10 мүнөттөн ашпайт. Эт уйдун филеси, май аз болушу керек, эт тамырлары менен, плёнка жана кошумча азыктардын бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Тоок, чочко эти жана сало кошууга уруксат берилбейт! Эт жеткирүүчүдөн бардык керектүү ветеринардык документтер берилиши керек. Эт кесилген болуш керек.	Терең тоңдурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тоңдуруу.	35500 кг

4	Эт менен пельмендер	Ундун бышыруу касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, чыңалуу энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым өнүмдү даярдоодо камыр кайнатылбашы керек. Эт уйдун филеси, май аз болушу керек, эт тамырлары менен, плёнка жана кошумча азыктардын бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Тоок, чочко эти жана сало кошууга уруксат берилбейт! Эт жеткирүүчүдөн бардык керектүү ветеринардык документтер берилиши керек. Филе фаршы колдонулуш керек.	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	14200 кг
5	Эт менен чувара	Ундун бышыруу касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, чыңалуу энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым өнүмдү даярдоодо камыр кайнатылбашы керек. Эт уйдун филеси, май аз болушу керек, эт тамырлары менен, плёнка жана кошумча азыктардын бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Тоок, чочко эти жана сало кошууга уруксат берилбейт! Эт жеткирүүчүдөн бардык керектүү ветеринардык документтер берилиши керек. Филе фаршы колдонулуш керек.	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	Зарыл болгондо

6	Картошка менен вареники	Ундун бышыруу касиеттери, мисалы, кургак белоктун өлчөмү, чыңалуу энергиясы жана сууну сиңирүү, нормадан төмөн болушу керек. Бузулган крахмалдын мазмуну нормадан төмөн болушу керек. Жарым өнүмдү даярдоодо камыр кайнатылбашы керек. Сырткы көрүнүшү: Жарым тегерек формасында, бүтүндөй, жээктери мөөрлөнгөн, бири-бирине жабышпаганпельмендер. Пельмендердин камыры бирдей калыңдыкта болушу керек, бүктөлгөн жеринде жана четтеринде бир аз калың болушу керек. Даамы жана жыты: Бөтөн даам жана жыты жок, бул продуктуга мүнөздүү. Камырдын жарылышы: Жол берилбейт	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	12000 кг
7	Камыр (мампар, мясо по-казахски)	Курамы: жогорку сорттогу ун, жумуртка, туз	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	2000 кг
8	Лагман үчүн кесме (босо)	Курамы: жогорку сорттогу ун, жумуртка, туз.	Терең тондурулган (-18) азыктарды полиэтилен баштыктарга таңгактоо жүргүзүлүп, герметикалык түрдө жабылып, картон кутучаларга салынат. Шок тондуруу.	12000 кг

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	Өндүрүштүк талаптар	Санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген жеке өндүрүштүк цехтин же ижара шарттарында (ижара келишиминин көчүрмөсү) болушу керек.
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:	1. Евразия экономикалык биримдигинин 034/2013 "Эттин жана эт азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин жана Бажы биримдигинин "Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жөнүндө" 021/2011 техникалык регламентинин негизинде шайкештиктин сертификаты (декларациялары). 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), Продукцияны жүктөгөндө жеткирүүчүнүн жүктөгүчтөрү катышуусу - 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. ден соолук паспортунда көрсөтүлгөн азык-түлүк азыктарын ташуудан башка максаттарда колдонулбаш керек.
7	Жеткирүү талаптары:	- Азык-түлүктөрдү жеткирүү дареги: Бишкек, Ибраимов көч., 24 - Жеткирүү жана жүктөө жеткирүүчүнүн эсебинен ишке ашырылат.

Техническое задание
на поставку замороженных полуфабрикатов для ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Самсы с мясом	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Тесто после формовки покрыто слоем яичного желтка. Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Мясо должно быть нарезным. Заморозка полуфабрикатов должна производиться шоковым методом	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	13200 кг

2	Самсы с картошкой	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Тесто после формовки покрыто слоем яичного желтка.	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	По мере необходимости
3	Манты с мясом	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Манты должны быть полуготовыми (отпаренными). Время доведения до готовности не более 10 минут. Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Шоковая заморозка обязательна. Заморозка шоковая.	35500 кг

		поставщика мяса. Мясо должно быть нарезным.		
4	Пельмени с мясом	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Использовать фарш из филейного мяса.	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	14200 кг

5	Чучвара с мясом	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Использовать фарш из филейного мяса.	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	По мере необходимости
6	Вареники с картошкой	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться. Внешний вид: Вареники формы полукруга, целые, с заделанными краями, не слипшиеся. Тесто у вареников должно быть	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	12000 кг

		равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Вкус и запах: Соответствующие начинке без посторонних привкуса и запаха Разрыв оболочки: Не допускается		
7	Тесто (мампара, мясо по-казахски)	Состав: мука высшего сорта, яйцо, соль	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты с весом продукта до 5 кг, герметично запечатанные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	2000 кг
8	Лапша для лагмана (босо)	Состав: мука высшего сорта, яйцо, соль.	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты с весом продукта до 5 кг, герметично запечатанные и уложенные в картонные коробки. Заморозка шоковая.	12000 кг
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 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:	3. Сертификат (декларация) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» 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.