

"БЕКТЕМИН"
"КГК" ЖАКтын Кен администрациясынын менеджери

" ____ " _____ 2025

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

" ____ " _____ 2025

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн тетра-пакеттеги сүт азыктарын жеткирүүгө
Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Ынак сүт, ультрапастеризацияланган, тетра пак, майлуулугу 2,5%	Түрү: ынак, ультрапастеризацияланган, тетра пак, майлуулугу 2,5%	950мл ден баштап Тетрапак	82600 л

2	Каймак, ичүүчү, майдын массалык үлүшү 20%, ультрапастеризацияланган	Сырткы көрүнүшү: Бир тектүү тунук эмес суюктук. Бир аз май тунушуна руксат берилет, ал аралаштырганда жоголот Консистенциясы: Бир тек, орточо илээшкек. Белок бүртүкчөлөрү жана майдын чырмалышып калган бөлүкчөлөрү жок Даамы жана жыты: Бир аз кайнаган даамдуу каймакка мүнөздүү. Таттуу туздуу даамга жол берилет Түсү: Крем жарым түсү менен ак, масса боюнча бирдей, стерилизацияланган каймак үчүн ачык крем түс	200-500 мл Тетрапак	Зарыл болгондо
3	Кефир 2,5% тетрапак же бөтөлкө	Даамы жана жыты: Таза ачытылган сүт, бөтөн даамдары жана жыттары жок. Даамы бир аз курч, ачыткы даамына жол берилет Түсү: Сүт сымал ак, масса боюнча бирдей Консистенциясы жана сырткы көрүнүшү: Бир түрдүү, бузулган же бузулбаган уюп калган. Кефир грибокторунун микрофлорасынын таасиринен улам газ пайда болушуна жол берилет Сактоо мөөнөтү 14 күндөн кем эмес.	1л ден Тетрапак	7800 л
4	Кокос сүтү	Кокос сүтү - бышып жетилген кокостун этинен алынган сүт сымал аппак, тунук эмессуюктук. Кокос сүтүнүн тунуктугу жана бай даамы анын майдын жогорку өлчөмүнө байланыштуу болот, анын көпчүлүгү каныккан майлар.	1л ден баштап Тетрапак	100 л

		Ингредиенттери: кайра иштетилген жаңгак 70%, суу 29,99%, эмульгатор E435 = 0,01%.		
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 калдыгы: өндүрүүчү тарабынан белгиленген мөөнөттөн 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 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	Жеткирүү талаптары:	• Азык-түлүктөрдү жеткирүү дареги: Бишкек, Ибраимов көч., 24 • Жеткирүү жана жүктөө жеткирүүчүнүн эсебинен ишке ашырылат.		

Техническое задание
на поставку молочной продукции в тетра-пакете для ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Молоко Цельное, ультрапастеризованное, в тетрапаке, жирность 2,5%	Вид: Цельное, ультрапастеризованное, в тетрапаке, жирность 2,5%	От 950 мл Тетрапак	82600 л
2	Сливки питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира 20%	Внешний вид: Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании Консистенция: Однородная, в меру вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира Вкус и запах: Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солонватый привкус Цвет: Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок	От 200-500 мл Тетрапак	По мере необходимости
3	Кефир 2,5 % тетрапак или бутылка	Вкус и запах: Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус		7800 л

		Цвет: Молочно-белый, равномерный по всей массе Консистенция и внешний вид: Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков Срок годности не менее 14 суток.	От 1 л Тетрапак	
4	Кокосовое молоко	Кокосовое молоко – молочно-белая непрозрачная жидкость, вырабатываемая из мякоти созревшего кокосового ореха. Непрозрачность и насыщенный вкус кокосового молока обусловлены высоким содержанием масла, большая часть которого – насыщенные жиры. Состав: Переработанная мякоть ореха 70%, вода 29.99%, Эмульгатор E435 = 0,01%.	От 1 л Тетрапак	100 л
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;
6	Требования к доставке:	• Доставка продукции по адресу г.Бишкек, ул. Ибраимова 24 • Доставка и погрузка осуществляется за счет поставщика.