

"БЕКТЕМИН"

"КГК" ЖАКтын Кен администрациясынын менеджери

_____ .
" ____ " _____ 2025

"МАКУЛДАШЫЛДЫ"

"КГК" ЖАКтын Адам ресурстары башкармалыгынын
директорунун орун басары

_____ .
" ____ " _____ 2025

"Кумтөр Голд Компани" ЖАК үчүн кондитердик азыктарды (конфеттер, печенье) жеткирүүгө

Техникалык тапшырма

№	Аталышы	Мүнөздөмөлөр	Таңгак	Болжолдуу жылдык керектөө
1	Жержаңгак, нуга, карамель жана шоколад менен фирмалык конфеттер	Жыты жана даамы: Даамы жана жыты даана конфеттердин компоненттеринин негизги курамына мүнөздүү. Бөтөн даамдарга жана жыттарга жол берилбейт.	Стандарттык картон коробкалар	1000 кг
2	Печенье, карамель жана шоколад кошулган фирмалык конфеттер	Жыты жана даамы: Даамы жана жыты даана конфеттердин компоненттеринин негизги курамына мүнөздүү. Бөтөн даамдарга жана жыттарга жол берилбейт.	Стандарттык картон кутулар	1000 кг
3	Карамель, шоколад жана нуга кошулган фирмалык конфеттер таттуулар	Жыты жана даамы: Даамы жана жыты даана конфеттердин компоненттеринин негизги курамына мүнөздүү. Бөтөн даамдарга жана жыттарга жол берилбейт.	Стандарттык картон коробкалар	1000 кг

4	Фирмалык конфеттер “Птичье молоко”	Жыты жана даамы: Даамы жана жыты даана конфеттердин компоненттеринин негизги курамына мүнөздүү. Бөтөн даамдарга жана жыттарга жол берилбейт.	Стандарттык катрон кутулар	1000 кг
5	Печенье ассортименти	Даамы жана жыты: Бисквиттин рецептине кирген компоненттердин даамы жана жытына мүнөздүү, бөтөн даам жана жыт жок. Формасы: жалпак, тешиктер, шишиктер жок жана четтери сынбаган Түсү: Колдонулган чийки затты эске алуу менен ачык сарыдан кара күрөңгө чейин, бирдей. Рельефтин чыгып турган бөлүктөрү кочкул түстө, печеньеелердин четтери кочкул түстө. Сынган жеринде көрүнүшү: Боштуктар жана аралашмалардын издери жок, бирдей тешиктүү түзүлүшү менен бышырылган печенье	5кг дан баштап картон кутулар	2000 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	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 (ГМ) болушуна жол берилбейт.		
4	Документтерге талаптар:	Евразия экономикалык биримдигинин 021/2011 "Азык-түлүк коопсуздугу жөнүндө" техникалык регламентинин негизинде шайкештиктин сертификаты (декларациялары).		
5	Транспортко талаптар:	Жеткирүүчүнүн транспорт каражаты азык-түлүк азыктарын ташууга ылайыкташтырылышы керек (продукцияны ташыган транспорт		

		<p>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.</p>
6	<p>Жеткирүү талаптары:</p>	<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 кондитерских изделий (конфеты, печенье) кофе для ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование	Характеристики	Фасовка	Примерное годовое потребление
1	Конфеты фирменные с арахисом, нугой, карамелью и шоколадом	Запах и вкус: Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускается посторонние вкусы и запахи.	В стандартных картонных коробках	1000 кг
2	Конфеты фирменные с печеньем, карамелью и шоколадом	Запах и вкус: Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускается посторонние вкусы и запахи.	В стандартных картонных коробках	1000 кг
3	Конфеты фирменные с карамелью, шоколадом и нугой	Запах и вкус: Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускается посторонние вкусы и запахи.	В стандартных картонных коробках	1000 кг
4	Конфеты фирменные Птичье молоко	Запах и вкус: Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускается посторонние вкусы и запахи.	В стандартных картонных коробках	1000 кг
5	Печенье в ассортименте	Вкус и запах: Выраженные,		2000 кг

		<p>свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Форма: Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края</p> <p>Цвет: Равномерный от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья</p> <p>Вид в изломе: Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса</p>	В картонных коробках от 5 кг	
1	Требования к упаковке:	<p>Товарная этикетка согласно следующим руководящим документам:</p> <p>3. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”.</p> <p>4. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 “О безопасности упаковки”.</p>		
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:	Сертификат (декларации) соответствия на основании Технического регламента Евразийского экономического союза 021/2011г "О безопасности пищевой продукции".		
5	Требования к транспорту:	<p>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 ШПКР 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. Автотранспорт не</p>		

		должен использоваться в других целях, кроме как для перевозки продуктов питания, указанных в санитарном паспорте;
6	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.