

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку на поставку замороженной мясной продукции для  
ЗАО «Кумтор Голд Компани»

### 1. Общие данные

- 1) **Рибай Стейк (ферментированный) / (Rib eye steak)**, толщина 1,5–2 см, объем продукции составляет 800-1000 кг в месяц, поставка осуществляется в нарезных порциях в вакуумной упаковке.
- 2) **Стриплоин стейк (Нью-Йорк) (ферментированный), поясничная часть бескостная / (Striploin Steak)**, толщина 1,5–2 см, объем продукции составляет 800-1000 кг в месяц, продукция поставляется в нарезных порциях, в вакуумной упаковке.
- 3) **Мясо с ребра (без костей) / (Boneless prime ribs for roasting)**, объем продукции составляет 800-1000 кг в месяц, продукция поставляется целиком в вакуумной упаковке. Продукция заранее маринуется согласно предоставленному заказчиком рецепту.
- 4) **Бефстроганов из говяжьей вырезки**, по рецепту, до 5-6 см длиной, объем продукции составляет 600-800 кг в месяц. Вырезка поставляется в нарезном виде, в вакуумной упаковке.
- 5) **Медальоны из говяжьей вырезки**, из задней части говядины, толщина 0,7-0,8 см, размеры 5x5 см, без жира и прожилок, объем продукции составляет 600-800 кг в месяц, продукция поставляется в нарезном виде, в вакуумной упаковке.
- 6) **Кубики из говяжьей вырезки**, из задней части говядины, 3x3 см, без жира и прожилок, объем продукции составляет 600-800 кг в месяц, продукция поставляется в нарезном виде, в вакуумной упаковке.
- 7) **Фарш говяжий**, говяжье мясо с жиром. Изготавливается из филейной части животного. Любые субпродукты и прочие отрезки в составе не должны использоваться. Оптимальные пропорции — 80% мяса, 20% жира. Объем продукции составляет 800-1000 кг в месяц, продукция поставляется в вакуумной упаковке.
- 8) **Котлеты для бургера**, говяжье мясо с жиром и специями. Изготавливается из филейной части животного. Любые субпродукты и прочие отрезки в составе не должны использоваться. Оптимальные пропорции — 70% мяса, 30% жира. Объем продукции составляет 600-800 кг в месяц, продукция поставляется в вакуумной упаковке.

### 2. Основные требования к поставщику

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием оптовых цен;
- Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Халал;
- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы; (Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013);
- Фотографии убойного цеха, а также производственных цехов;
- Наличие специализированного автотранспорта, снабжённого холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта (санитарный паспорт на автотранспорт,

санитарная одежда у водителя экспедитора, наличие санитарной книжки с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011);

- Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;
- Мясная продукция должна поставляться в картонных коробках, обеспечивающей сохранность и качество товара при перевозке и хранении (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011);
- Доставка мясной продукции до склада «Учкун», г. Бишкек.

### 3. Таблица для указания цен:

№	Наименование продукции	Наличие и срок поставки	Количество	Цена за единицу (сом)	Общая стоимость (сом)
1	<b>РИБАЙ СТЕЙК</b>		800 кг		
2	<b>СТРИПЛОЙН СТЕЙК (НЬЮ-ЙОРК)</b>		800 кг		
3	<b>МЯСО С РЕБРА (БЕЗ КОСТЕЙ)</b>		800 кг		
4	<b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b>		600 кг		
5	<b>МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b>		600 кг		
6	<b>КУБИК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b>		600 кг		
7	<b>ФАРШ ГОВЯЖИЙ</b>		800 кг		
8	<b>КОТЛЕТЫ ДЛЯ БУРГЕРА</b>		600 кг		

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на поставку стейка Форели для**  
**ЗАО «Кумтор Голд Компани»**

**1. Общие данные:**

- Запрашиваемый продукт - стейк форели свежемороженный необходимо производить из рыбы весом не менее 1,5 — 2,0 кг;
- Форель должна быть выращена в речных условиях;
- Не подходит форель, выращенная в прудах;
- Стейк должен быть без специфического запаха застойной воды;
- Каждая поставка должна сопровождаться соответствующими ветеринарными документами.

**2. Технические требования**

Мороженая форель должна соответствовать требованиям **ГОСТ 32366–2013**, и быть изготовлена по технологическим инструкциям с соблюдением требований, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории Кыргызской Республики (Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС 040/2016).

**3. Характеристики**

Стейк - потрошенная обезглавленная форель, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 3 см.

- Размеры и масса блоков зависят от вида рыбы и используемого для ее замораживания оборудования, но не менее 1,5кг;
- Температура в теле или толще блока мороженой форели должна быть не выше минус 18 °С - при сухом искусственном замораживании;
- По показателям безопасности мороженая форель должна соответствовать требованиям, технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории Кыргызской Республики.

**4. Маркировка**

Упаковку с мороженой рыбой маркируют с указанием срока годности (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»).

Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности.

- массу нетто;
- номер партии;
- дату фасования;

## **5. Транспортирование**

Транспортировать мороженую в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011).

Требуется санитарный паспорт на автотранспорт, сан одежда у водителя экспедитора, наличие сан книжки с полным охватом мед осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011).

## **6. Основные требования к поставщику**

Коммерческое предложение должно обязательно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием цен;
- Стоимость доставки продукции до рудника «Кумтор»;
- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
- Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;
- Информацию о стране и месте происхождения продукции;
- Фотографии рыбного хозяйства, а также производственных цехов;
- Наличие специализированного автотранспорта, снабжённого холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта, а также санитарный паспорт на автотранспорт, санитарная одежда у водителя-экспедитора, наличие санитарной книжки с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

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

### 1. Общие данные

Самсы с мясом

Манты с мясом

Пельмени с мясом

Чучвара с мясом

При изготовлении полуфабрикатов должны использоваться продукты высшего сорта, имеющие сертификаты качества, а также все необходимые документы, подтверждающие соответствие с:

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"

Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть выше нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При варке полуфабриката тесто не должно развариваться.

Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира. Не допускается использования мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. **Не допускается использование свиного мяса и сала!** Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Мясо должно быть нарезным для мантов и самс, для пельменей и чучвары использовать фарш из филейного мяса.

Заморозка полуфабрикатов должна производиться шоковым методом. Фасовка глубоко замороженных (-18 С) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки.

### 2. Основные требования к поставщику:

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием оптовых цен;
- Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Халал;
- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
- Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;

- Фотографии здания предприятия, а также производственных цехов;
- Наличие специализированного автотранспорта, снабжённого холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта;

Требования к транспортировке:

- Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;
- Доставка полуфабрикатов до рудника «Кумтор»;
- Санитарный паспорт на автотранспорт, санитарная одежда у водителя-экспедитора, наличие санитарной книжки с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011;
- На каждый продукт в упаковке должна быть нанесена вся информация согласно нормам, указанным в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- На каждый вид продукта должен быть предоставлен сертификат соответствия о безопасности.

### 3. Состав продуктов

№	Наименование продукции	Состав
1	Самсы	Мясо говядина, лук, специи, тесто дрожжевое
2	Манты	Мясо говядина, лук, специи, тесто бездрожжевое
3	Чучвара	Мясо говядина, лук, специи, тесто бездрожжевое
4	Пельмени	Мясо говядина, лук, специи, тесто бездрожжевое

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку на поставку замороженной куриной продукции для  
ЗАО «Кумтор Голд Компани»

### 1. Общие данные

**Куриное мясо**, замороженное с температурой -18 С, должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлено, чистое;
- без посторонних включений (стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

**Запах** – Свойственный свежему мясу данного вида птицы.

**Цвет мышечной ткани** – От бледно-розового до розового.

**Цвет кожи** – Бледно-желтый с розовым оттенком или без него.

**Цвет кожи подкожного и внутреннего жира** – Бледно-желтый или желтый.

**Степень снятия оперения** – Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.

**Состояние кожи** – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.

**Состояние костной системы** – Костная система без переломов и деформаций.

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4,0%.

Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеянием.

Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара 20 кг (Технический регламент Таможенного союза “О безопасности упаковки” ТР ТС 005/2011; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”).

**Куриные наггетсы** по цвету должны быть золотистого-цвета и не большого размера, до 5 см в длину. Панировка должна быть однородная, без трещин и сколов, недопустимо отхождение корочки от полуфабриката.

Наггетсы должны быть изготовлены по классической рецептуре и содержать филе курицы, воду, сухари, муку, молоко, крахмал, соль, сахар, лимонную кислоту и яичный белок. Не должно быть усилителей вкуса, ароматизаторов, стабилизаторов и прочих добавок.

Должна быть использована шоковая заморозка, упаковка полиэтиленовая, герметично запакованная, уложенная в картонную коробку.

### 2. Основные требования к поставщику

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием оптовых цен;
- Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Халал;(декларации и сертификаты о безопасности и безвредности продукции от соответствующих Государственных органов КР); (Технический

регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки ТР ЕАЭС 051/2021);

- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
- Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;
- Наличие специализированного автотранспорта, снабжённого холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта;

Требования к транспортировке и таре:

- Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально;
- оборудованные для таких целей транспортные средства; (на автотранспорт должен быть санитарный паспорт с действующим сроком, санитарная одежда у водителя-экспедитора и медицинская книжка с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16 мая 2011 года);
- Замороженная куриная продукция должна поставляться в картонных коробках, обеспечивающей сохранность и качество товара при перевозке и хранении (Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011);
- Доставка куриной продукции до склада «Учкун», г. Бишкек;

### 3. Таблица для указания цен:

№	Наименование продукции	Наличие и срок поставки	Количество	Цена за единицу (сом)	Общая стоимость (сом)
1	Полутушки цыплят				
2	Окорочка				
3	Голень				
4	Филе грудинки				
5	Крылышки				
6	Бедрышки				
7	Куриные наггетсы				



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку на поставку свежей мясной продукции для  
ЗАО «Кумтор Голд Компани»

### 1. Общие данные:

Говядина задняя часть

Говядина грудинка

Говядина ребра

Баранина туша

- Мясо 1-й (первой) категории, по термическому состоянию - охлаждённое, по органолептическим показателям - свежее, без посторонних запахов. Поверхность мяса от розового до тёмно-бордового цвета, без потемнений; цвет жира - белый, желтоватый или желтый.
- На полутушах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.
- Упитанность полутуши: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры выступают, но не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков.
- Условия хранения мяса в охлаждённом состоянии подвесом (параметры воздуха в камере хранения): температура: -1 градус по Цельсию; относительная влажность: 85%. Срок годности мяса в охлаждённом состоянии (включая транспортировку): не более 3 суток.
- Обязательное наличие сертификата соответствия и ветеринарного свидетельства о ветеринарном клеймении и товароведческой маркировке. На каждой полутуше наличие ветеринарного клейма, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объёме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также наличие товароведческого клейма и штампа, обозначающие категории качества и возрастную принадлежность.

### 2. Основные требования к поставщику:

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием оптовых цен;
- Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Халал (желательно);
- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
- Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;
- Фотографии убойного цеха, а также производственных цехов;
- Наличие специализированного автотранспорта, снабжённого холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта;

Требования к транспортировке и таре:

- Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства (санитарный паспорт на автотранспорт, автотранспорт должен быть оборудован специальными крючковыми держателями для подвесной перевозки туш, санитарная одежда у водителя-экспедитора, наличие санитарной книжки с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011);
- Мясная продукция должна поставляться пластиковой таре, туши и задняя часть говядины должны быть подвешены к крючкам (Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013).
- Доставка мясной продукции до рудника «Кумтор».

3. Таблица для указания цен:

№	Наименование продукции	Наличие и срок поставки	Количество	Цена за единицу (сом)	Общая стоимость (сом)
1	Говядина задняя часть		2000 кг		
2	Говядина грудника		2000 кг		
3	Говядина ребра		1000 кг		
4	Баранина целая туша		5700 кг		