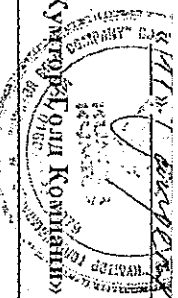


Техническое задание

на поставку замороженной куриной продукции для ЗАО «Куриное Глоби Компани»

2024 года



№ п / п	Наименование товара	Фасовка	Соответствие Техническому Регламенту
1.	<p>Подгушки цыплят (Пышенок табака)</p>	<p>Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материялов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается маркировать тушки электроклеянием.</p> <p>Упаковка – полистироловые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 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").</p>	<p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоролено • Чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желин. <p>Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень снятия оперения – оперение полностью удален. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.</p> <p>Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, нарратин, пятен, ссадин и кровоподтеков.</p> <p>Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>
<p><u>Соответствие:</u></p> <p>Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Хаган:(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);</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>			

2	<p>Окорочка (четвертина тушки)</p>	<p>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 электротоклейными Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара 10 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").</p>	<p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоровлено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных стусков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. <p>Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень снятия оперения – оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.</p> <p>Состояние костной системы – костная система без повреждений и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p> <p>ссадин и кровоподтеков.</p> <p>Состояние костной системы – костная система без повреждений и деформаций. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011</p>
3	<p>Голень</p>	<p>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 электротоклейными Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10</p>	<p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоровлено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных стусков; • Без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. <p>Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень снятия оперения – оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.</p>	<p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 005/2011</p>

	<p>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").</p>	<p>Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, следов и кровоподтеков. Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Мясонная доля влаги, выделенной при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p>		
4	<p>Филе грудки</p> <p>Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 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").</p>	<p>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 электроклеймением.</p> <p>М. Упаковка – полиэтиленовые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 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").</p>	<p>Без кожи</p> <p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°C должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескорожено чисто; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных стусков; • Без холодных ожогов, пятен от разлитой жели. <p>Запах – свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Хагал (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);</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>

	<p>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 электроколейными м.</p> <p>Упаковка – подстилки/новые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг (Технический регламент Таможенного союза "О</p>	<p>Двапалые в приоритете</p> <p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоролено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без посторонних запахов; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодных ожогов, пятен от разлитой жели. <p>Запах – свойственный свежому мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень свертыва оперения – оперение полностью уложено. Не допускается наличие пеньков, волосявидного пера.</p> <p>Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.</p> <p>Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выдлившейся при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Хагал.(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);</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>
<p>5 Крыльшки</p>	<p>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 электроколейными м.</p> <p>Упаковка – подстилки/новые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг (Технический регламент Таможенного союза "О</p>	<p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоролено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без фекальных загрязнений; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодных ожогов, пятен от разлитой жели. <p>Запах – свойственный свежому мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень свертыва оперения – оперение полностью уложено. Не допускается наличие пеньков, волосявидного пера.</p> <p>Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Хагал.(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);</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>
<p>6 Бедрышки</p>	<p>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 электроколейными м.</p> <p>Упаковка – подстилки/новые мешки, завернутые в картонные коробки, тара от 10 кг (Технический регламент Таможенного союза "О</p>	<p>Куриное мясо, замороженное с температурой -18°С должно соответствовать следующим минимальным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хорошо обескоролено чистое; • Без посторонних включений (стекла, резины, металла); • Без фекальных загрязнений; • Без фекальных загрязнений; • Без видимых кровяных сгустков; • Без холодных ожогов, пятен от разлитой жели. <p>Запах – свойственный свежому мясу данного вида птицы.</p> <p>Цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розового.</p> <p>Цвет кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него.</p> <p>Цвет кожи подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый.</p> <p>Степень свертыва оперения – оперение полностью уложено. Не допускается наличие пеньков, волосявидного пера.</p> <p>Состояние кожи – Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Хагал.(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);</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>

	<p>Безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки").</p>	<p>Состояние костной системы – Костная система без переломов и деформаций. Массовая доля влаги, выделенной при размораживании мяса, не должна превышать 4%.</p>	
<p>7 Куринные нагетсы</p>	<p>Должна быть, использована шоковая заморозка, упаковка полиэтиленовая, термостечно запечатанная, уложенная в картонную коробку.</p>	<p>Куринные нагетсы по цвету должны быть золотистого цвета и не большого размера, до 5 см в длину. Панировка должна быть однородная, без трещин и сколов, полностью отхожащие корочки от полуфабриката. Нагетсы должны быть изготовлены по классической рецептуре и содержать филе курицы, воду, сахар, муку, молоко, крахмал, соль, сахар, лимонную кислоту и винный белок. Не должно быть усилителей вкуса, ароматизаторов, стабилизаторов и прочих добавок.</p>	<p>Соответствие: Сертификат соответствия и качества ЕАЭС. Халал/деklarации 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); Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011</p>

Основные требования к поставщику

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием оптовых цен с учетом всех применимых налогов;
- 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), ветеринарный сертификат об отсутствии карантинных и особо опасных инфекций в местности, где выращена курица.
- Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности, учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
- Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;
- Наличие специализированного автопарка/холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта;
- Требования к транспорту/режиме и т.д.:
- Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства; (на автоперевозку должен быть санитарный паспорт с действующим ороком, санитарная одежда у водителя-экспедитора, грузчика и медицинская книжка с полным медицинским осмотром согласно перечню ПШКР 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 по г. Бишкек. Доставка и погрузка осуществляется за счет поставщика.