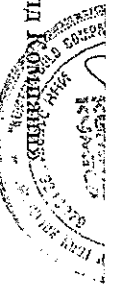


Техническое задание
на поставку молочной продукции для ЗАО «Кумтор Голд Комадинс»



№ п/п	Наименование товара	Фасовка	Значение характеристики товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	Масло сладко-сливочное несоленое, жирность 82,5 %	<p>В пачках от 5 кг и выше. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации</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»</p>	<p>Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%. Сорт высший</p> <p>Вкус и запах – хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации. Без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе, блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салительный, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные коровьей, пригорелый. Не допускается масло, содержащее концентратно: засаженную, липкую, крошащуюся, неоднородную, комошущую, рыхлую, слонетую, мучнистую, мягкую. Термостойчивость масла - 0,7-1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье: пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Кыргызской Республики.</p> <p>Сорт – высший Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал</p>	<p><u>Соответствие:</u> ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Поставляемые утваряжения Правительству КР об утверждении «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Технический регламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

2	Сыры полутвердые в ассортименте	<p>Фасовка от 2,5 кг. в пиленом полиэтиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока изготовления и реализации,</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Молочный продукт – сыр полутвердый, изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр высушен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерновыми или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается.</p> <p>Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество – 45%</p> <p>Массовая доля поваренной соли – не более 2%</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
3	Творог жирность 5%	<p>Фасовка до 200 г. а также весомой до 5 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации,</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Микроорганизмы, используемые в составе закваски для производства творога, должны быть идентифицированными, непатогенными, нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ошугуемых частиц молочного бейка. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и реконбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температуря продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта должно применяться молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовыраженный коровый привкус и запах. Плотность (кг/л) сырого молока не менее 1027,0. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%.</p> <p>Массовая доля жира – 5%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 16%</p> <p>Массовая доля влаги – не более 73%</p> <p>Кислотность – не более 220 ОТ</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

4	Сметана жирность 15%	Упаковка в емкости из нержавеющей стали Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 003/2011 «О безопасности упаковки» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	<p>Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15%, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны ее хранения, перевозки и поставки должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства КР о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус – чистый, кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.</p> <p>Массовая доля жира – 15%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 2,6%</p> <p>Кислотность – 65-100 ОТ</p>	<p>Соответствие:</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов» №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p> <p>Соответствие:</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов» №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
5	Молоко Цельное, ультрапастеризованное, в тетрапаке, жирность 2,5%	От 500 мл. Тетрапак ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	<p>Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 31450-2013;</p> <p>Вид: Цельное, ультрапастеризованное, в тетрапаке, жирность 2,5%</p>	<p>Поставление Правительством КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов» №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

6	Сливки 35 %	<p>Упаковка в емкости из нержавеющей стали</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Вкус и запах: Выраженный сливочный, чистый, сладковатый</p> <p>Консистенция и внешний вид: Однородная, однородная</p> <p>Цвет: Белый с кремовым оттенком, однородный</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к говядам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Технического «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Технрегламент «Правила производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
7	Кефир с массовой долей жирности 2,5%	<p>Упаковка в емкости из нержавеющей стали</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Кефир с массовой долей жирности 2,5% с кислородоночным вкусом, без посторонних привкусов и запахов, молочно-белый цвет, равномерный по всей массе, консистенция однородная, допускается легкое газообразование.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к говядам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Технического «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Технрегламент «Правила производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

			<p>Товар соответствует требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 31454-2012:</p> <p>Вкус и запах: Чистые кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус</p> <p>Цвет: Моложно-белый, равномерный по всей массе</p> <p>Консистенция и внешний вид: Однородная, с нарушенными или ненарушенными сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных привокв</p> <p>Срок годности не менее 14 суток.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении «О утверждении «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
8	<p>Кефир 2,5 % терранак или бутылка</p>	<p>От 500 мл</p> <p>Упаковка TetraPak или бутылка</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Термоусадочная плёнка</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении «О утверждении «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
9	<p>Сыр пармезан</p>		<p>Форма: Цилиндр или брусье</p> <p>Вкус: Молочный, сливочный</p> <p>Цвет: от светло-жёлтого до кремового</p> <p>Наличие глазов: Отсутствуют или очень мелкие</p> <p>Структура: Зернистая или мелкая</p>	

10	Сыр моцарелла	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности улаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Сыр имеет волокнистую структуру и нежный вкус. Он покрыт тонкой кожей, при разрезании на поверхность выступает белая водянистая жидкость с легким запахом молока. Отличительные особенности сыра моцарелла – нежный, сочный, мягкий, чуть солоноватый вкус.</p>	<p><u>Соответствие:</u></p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;</p> <p>«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
11	Брынза	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности улаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Брынза — сыр, белого цвета. Вкус и запах брынзы кисло-молочные, в меру солёные. Консистенция — умеренно плотная, чаще твёрдая, слегка ломкая, но не крошащаяся. Цвет — от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе.</p>	<p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Гигиена производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>

	12 Продукт молочно-творожный СУЗМО	<p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Сузмо — творог, белого цвета, Вкус и запах сузмо кисломолочные, в меру соленый. Консистенция творожная.</p>	<p><u>Соответствие:</u> ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Базовые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.;</p> <p>Постановление Правительства КР об утверждении Техрегламента «О безопасности молока и продуктов его переработки» №652 от 03.12.2013</p> <p>Техрегламент «Пигнева производства пищевых продуктов №88 от 01.06.2013</p> <p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p>
--	---------------------------------------	---	--	--

Основные требования к поставщику

Коммерческое предложение должно включать, по не ограничиваясь следующим:

1. Поставляемый товар должен быть соответствующим образом маркирован и упакован в тару, обеспечивающую полную сохранность при поручочно-разгрузочных работах, транспортировке и хранении. (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");
2. Товар должен сопровождаться документами, подтверждающими надлежащее качество и безопасность товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики (сертификат о безопасности и безопасности продукта со стороны соответствующих органов КР);
3. Таблицу с указанием цен с учетом всех применимых налогов;
4. Поставка товара осуществляется по предварительной заявке заказчика;
5. Перевозка товара должна осуществляться транспортными средствами, предназначенными для осуществления перевозок пищевых продуктов в соответствии с действующими нормами, стандартами и правилами (на автотранспорте, перевозящим молочною продукцию, должен быть получен санитарный паспорт от органов Госсанэпиднадзора КР, у водителя -экспедитора, грузчика должна быть санитарная одежда и медицинская книжка);
6. Не допускается наличие генетически модифицированных источников (ГМИ);
7. Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителя;
8. Продукция должна иметь сертификат соответствия, удостоверенные о качестве с указанием даты выработки, условиями хранения и сроками реализации;
9. Условия по части тары обговариваются отдельно по каждой позиции и могут меняться с течением времени;
10. На упаковке должны быть указаны: завод-изготовитель, год изготовления, дата изготовления, месяц изготовления, срок хранения.
11. Доставка молочной продукции до рудника «Кумтор».