



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку свежей мясной продукции для  
ЗАО «Куматор Фуд Компани»

### 1. Общие данные:

Говядина задняя часть

Говядина грудинки

Говядина ребра

Баранина туша

Баранина опаленная (туша)

Баранья голова опаленная

Чучук

Копчона

Мясо яка

Опаленные говяжьи ножки (шыйрак)

- Мясо 1-й (первой) категории по терминологии состава должно - охлажденное, на органолептические показатели - свежее, без посторонних запахов. Поверхность мяса от розового до темно-бордового цвета. Без потемнений; цвет жира - белый, жевательный или желтый.
- На подтуших не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, ступцов крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.
- Упитанность подтуши: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седлашные бурты выступают, но не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седлашными буртам, жировая полость и обхват таза имеют отложения жира в виде небольших участков.
- Условия хранения мяса в охлажденном состоянии поставки (параллельно воздуша к камере хранения): температура: -1 градус по Цельсию; относительная влажность: 85%. Срок годности мяса в охлажденном состоянии (включая транспортировку): не более 3 суток.
- Обязательное наличие сертификата соответствия и ветеринарного свидетельства о ветеринарном клейчении и товарноучетской маркировке. На каждой подтуше наличие ветеринарного клейма, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выдвигается для продовольственных целей без ограничений, а также наличие товарноучетского клейма и штампа, обозначающего категорию качества и возрастную принадлежность.
- Мясо конины и мясо яка должно состоять только из реберной части, к мясу яка допускается добавление грудинки.

### 2. Основные требования к поставке:

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

- Таблицу с указанием итоговых цен с учетом всех прилежных налогов;
- Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Хакал: ветеринарное свидетельство, протокол исследования (декларации и сертификаты о безопасности и безопасности продукции от соответствующих Государственных органов КР)
- 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, снабженного холодильными установками, подтверждающими 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 креплениями держателями для подвесной перевозки туш, санитарная одежда у водителя-экспедитора, ручника наличие санитарной книжки с полным охватом машинистского осмотров согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011);
- Мясная продукция должна поставляться в пластиковой таре, туши и задняя часть говядины должны быть помещены в пластиковые тары, на сырое свежее мясо должны проводить ветеринарную экспертизу и на каждой туше должна стоять ветеринарная печать, и сопроводиться ветеринарным сертификатом.
- Доставка мясной продукции до рудника «Куматор».