

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку на поставку колбасной продукции для
ЗАО «Кумтор Голд Компани»

№	Наименование товара	Условия перевозки	Характеристика товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	Сосиски в искусственной или натуральной оболочке высший сорт (молочные, сливочные)	Осуществляется спецтранспортом, продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Сосиски должны иметь однородную структуру без включения кусочков жира и мяса. Батончики отделены друг от друга путём перекручивания. Вкус и запах приятные, свойственные вкусу и запаху исходного сырья. Поверхность батончиков чистая, сухая. Консистенция упругая. Цвет на разрезе светло – розовый. При проколе горячих сосисок на поверхности их оболочки должны выступать капли прозрачной жидкости (воду – жировая эмульсия). Остаточный срок годности на момент поставки 80%.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
2	Колбаса варёная высший сорт, искусственная оболочка или натуральная оболочка.	Осуществляется спецтранспортом, продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Батоны колбасы с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов" №88 от 01.06.2013 г.</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011</p>

				<p>«Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
3	Колбаса полукопченая в искусственной или натуральной оболочке, высший сорт	Осуществляется спецтранспортом, продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Батоны должны иметь чистую, сухую поверхность без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция упругая, плотная. Фарш равномерно перемешан, с кусочками жира размером, установленным для данного наименования колбасы. Жир белого цвета с розоватым оттенком, не оплавленный. Цвет мясной части фарша розовый, равномерно окрашенный. Колбасы должны быть с ароматом пряностей, вкус - приятным, в меру солёным, без посторонних запахов. Форма и размер батонов - соответствующие данному наименованию колбасы. Не допускаются дефекты: рыхлый, разлезшийся фарш, лопнувшая оболочка, поломанные батоны, с наличием серых пятен на разрезе и крупных пустот, с наплывами фарша над оболочкой, с наличием бульонно - жировых отёков. Колбаса должна быть выработана по ГОСТу. Остаточный срок годности не менее 80%.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов" №88 от 01.06.2013 г.</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
4	Ветчина говяжья	Осуществляется спецтранспортом, продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Ветчина должна быть без включения растительного белка. На разрезе ровная структурная поверхность, с видимыми кусочками мяса. Запах и вкус приятный с ароматом пряностей в меру солёный. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80 %.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>

5	Сардельки вареные, искусственная оболочка натуральная оболочка	Осуществляется спецтранспортом. продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Батоны колбасы с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид фарша на разрезе розовый или светло-розовый, равномерно перемешан.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>
6	Карбонат говяжий	Осуществляется спецтранспортом, продукт для перевозки должен быть в спец. контейнерах для колбасных изделий, чистые.	Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Поставляемая партия должна быть однородной по сроку годности. Брикеты карбоната с чистой, сухой поверхностью, с ароматом пряностей, вкус в меру солёный. Консистенция упругая, цвет и вид на разрезе красный или светло-красный, четко прослеживаются мясные волокна.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011</p> <p>Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств</p>

Основные требования к поставщику:

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

1. Поставляемый товар должен быть соответствующим образом маркирован и упакован в тару, обеспечивающую полную сохранность при погрузочно-разгрузочных работах, транспортировке и хранении. (Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011);
2. Таблицу с указанием оптовых цен с учетом всех применимых налогов.
3. Изделия не должны содержать свиное мясо, свиное сало, что должно быть подтверждено сертификатом «ХАЛАЛ». На каждый вид продукта должен быть предоставлен сертификат соответствия безопасности;
4. Товар должен сопровождаться документами, подтверждающими надлежащее качество и безопасность товара, оформленными в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики;
5. Поставка товара осуществляется по предварительной заявке заказчика;

6. Перевозка товара должна осуществляться транспортными средствами, предназначенными для осуществления перевозок пищевых продуктов в соответствии с действующими нормами, стандартами и правилами (санитарный паспорт на автотранспорт, санитарная одежда у водителя-экспедитора, грузчика наличие санитарной книжки с полным охватом медицинского осмотра согласно перечню ППКР 225 от 16.05.2011);
7. Не допускается наличие генетически модифицированных источников (ГМИ);
8. Остаточный срок годности на момент поставки: не менее 80 % от установленного производителем (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»);
9. Продукция должна иметь: сертификат соответствия, удостоверение о качестве с указанием даты выработки, условиями хранения и сроками реализации;
10. На упаковке должны быть указаны: завод-изготовитель, год изготовления, дата изготовления, месяц изготовления, срок хранения (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»);
11. Ветеринарный сертификат на мясо из которого производят вышеуказанный ассортимент колбасных продуктов.
12. Доставка колбасной продукции по г.Бишкек. Доставка и погрузка осуществляется за счет поставщика.