

### Техническое задание

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

№ п/п	Наименование товара	Фасовка	Значение характеристики товара	Соответствие Техническому Регламенту
1	Самсы с мясом	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полистиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки.	<p>Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.</p> <p>Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. <b>Не допускается использование куриного, свиного мяса и сала!</b> Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Мясо должно быть нарезным.</p> <p>Заморозка полуфабрикатов должна производиться шоковым методом</p>	<p><u>Соответствие:</u>                      ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»                      ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»                      ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств».                      ТТ ЕАЭС 051/2021 « О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»</p>

2	Самсы с картошкой	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки.	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.	<u>Соответствие:</u> ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств». ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»
3	Манты с мясом	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки. Шоковая заморозка обязательна.	Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.  Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Мясо должно быть нарезным.	<u>Соответствие:</u> ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств». ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»

4	Пельмени с мясом	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки.	<p>Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.</p> <p>Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Использовать фарш из филейного мяса.</p>	<p><u>Соответствие:</u>  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»  ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств»  ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»</p>
5	Чучвара с мясом	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки.	<p>Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.</p> <p>Мясо должно быть говяжьим, филейным, постным, с минимальным содержанием жира не допускается использование мяса с прожилками, пленкой и из частей субпродуктов. Не допускается использование куриного мяса, свиного мяса и сала! Должны быть предоставлены все необходимые ветеринарные документы от поставщика мяса. Использовать фарш из филейного мяса.</p>	<p><u>Соответствие:</u>  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»  ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств»  ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»</p>

6	Вареники с картошкой	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки	<p>Хлебопекарные свойства муки, такие как количество сухого белка, энергия деформации и водопоглощение должны быть ниже нормы. Содержание поврежденного крахмала должно быть ниже нормы. При приготовлении полуфабриката тесто не должно развариваться.</p> <p>Внешний вид: Вареники формы полукруга, целые, с заделанными краями, не слипшиеся. Тесто у вареников должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки.</p> <p>Вкус и запах: Соответствующие начинке без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Разрыв оболочки: Не допускается</p> <p>Непроваренное тесто: Не допускается</p>	<p>Соответствие:          ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»          ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»          ТР ТС 019/2011 «О безопасности»          «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств».          ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»</p>
7	Тесто (мампара, мясо по-казахски)	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты с весом продукта до 5 кг, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки	Состав: Мука высшего сорта, яйцо, соль.	<p>Соответствие:          ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»          ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»          ТР ТС 019/2011 «О безопасности»          «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств».          ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»</p>

8	Лапша для лагмана (босо)	Фасовка глубоко замороженных (-18) изделий производится в полиэтиленовые пакеты с весом продукта до 5 кг, герметично запакованные и уложенные в картонные коробки	Состав: Мука высший сорт, яйцо, соль.	<u>Соответствие:</u> ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 019/2011 «О безопасности «О безопасности и 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 технологических вспомогательных средств» ТТ ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса и птицы и продукции ее переработки»
---	--------------------------	---	---------------------------------------	--

**Основные требования к поставщику:**

Коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться следующим:

1. Таблицу с указанием оптовых цен с учетом всех применимых налогов.
2. Сертификат соответствия и качества ЕАЭС, Халал; (декларации и сертификаты о безопасности и безвредности продукции от соответствующих Государственных органов КР)
3. Краткую информацию о заявителе с описанием деятельности учредителей и ключевых руководителей с описанием опыта работы;
4. Документы, подтверждающие государственную регистрацию заявителя;
5. Фотографии здания предприятия, а также производственных цехов;
6. Наличие специализированного автотранспорта, снабженного холодильными установками, поддерживающими в грузовом отсеке заданный температурный режим, на балансе компании, либо же договор об аренде вышеуказанного транспорта;
7. Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства;
8. 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
9. 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»
10. На каждый вид продукта должен быть предоставлен сертификат соответствия о безопасности;
11. Организация доставки продукции по г.Бишкек. Доставка и погрузка осуществляется за счет поставщика.