

Общество с ограниченной ответственностью
«Балаковская АЭС-Авто»
(ООО «Балаковская АЭС-Авто»)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Балаковская АЭС-Авто» Новиков
_____ 2022 г.



Техническое задание

Мясо и птица

№ 1666/10-01 от 14.01.2022

2022г.



СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1 Наименование

Подраздел 1.2 Сведения о новизне

Подраздел 1.3 Этапы разработки / изготовления

Подраздел 1.4 Документы для разработки / изготовления

Подраздел 1.5 Код ОКПД 2

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики (потребительские свойства) товаров

Подраздел 4.2 Требования к надежности

Подраздел 4.3 Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным материалам

Подраздел 4.4 Требования к маркировке

Подраздел 4.5 Требования к упаковке

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Подраздел 5.2 Требования по передаче покупателю технических и иных документов при поставке товаров

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 10. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ



РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Наименование
Мясо и птица (далее – Товар).
1.2 Сведения о новизне
Остаточный срок годности на весь поставляемый Товар на момент поставки должен составлять не менее 80%.
1.3 Этапы разработки / изготовления
Не требуются.
1.4 Документы для разработки / изготовления
Не требуются.
1.5 Код ОКПД 2
10.11.11.110 – Говядина парная, остывшая или охлажденная 10.11.11.120 – Телятина парная, остывшая или охлажденная 10.11.11.130 – Говядина и телятина парные, остывшие или охлажденные для детского питания 10.11.12.110 – Свинина парная, остывшая или охлажденная домашних свиней 10.11.12.130 – Мясо поросят парное, остывшее или охлажденное 10.12.10.110 – Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) охлажденное 10.12.20.110 – Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное 10.11.39.190 – Мясо и пищевые субпродукты замороженные, в том числе для детского питания 10.12.20.120 - Мясо индеек, в том числе индюшат замороженное

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Поставляемый Товар предназначен для организации общественного питания в столовых ООО «Балаковская АЭС-Авто».

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Поставляемый Товар предназначена для приготовления блюд в столовых ООО «Балаковская АЭС-Авто».

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики (потребительские свойства) товаров.
Товар должен соответствовать срокам годности и заявленной упаковке. Наличие сертификатов качества, деклараций соответствия, гигиенических сертификатов, паспортов качества, заверенных подлинной печатью контрагента. Перед поставкой требуется представить документы, подтверждающие качество предлагаемого Товара. Качество поставляемого товара должно соответствовать ГОСТ указанный в Разделе 4 п.4.3 данного технического задания. Гарантия качества действует в течение сроков, указанных в ГОСТ, декларации таможенного союза и сертификатах качества на Товар, указанный в техническом задании.



4.2. Требования к надежности

Поставляемый Товар должен соответствовать характеристикам и параметрам, указанным в данном техническом задании.

4.3 Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным материалам

№ п/п	Наименование товара	ГОСТ, тип, марка продукции	Ед. изм.	Кол-во
1	Баранина мясо 1 категории, тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (жилованное, бескостное), замороженное	ГОСТ 32605-2013. Охлажденное мясо имеет цвет темно-красный, не имеет постороннего запаха. Консистенция мяса упругая, мышцы при легком надавливании не выделяют мясного сока. ГОСТ 34200-2017.	кг	1
2	Баранина мясо 1 категории, тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (жилованное, бескостное), охлажденное	ГОСТ 32605-2013. Охлажденное мясо имеет цвет темно-красный, не имеет постороннего запаха. Консистенция мяса упругая, мышцы при легком надавливании не выделяют мясного сока. ГОСТ 34200-2017.	кг	1
3	Баранина туша 1 категории, замороженная	ГОСТ 31777-2012. Мускулатура спины, поясницы на ощупь хорошо развита, поверхность - от розового до красно-вишневого цвета, без постороннего запаха.	кг	1
4	Баранина туша 1 категории, охлажденная	ГОСТ 31777-2012. Мускулатура спины, поясницы на ощупь хорошо развита, поверхность - от розового до красно-вишневого цвета, без постороннего запаха.	кг	1
5	Говядина 1 сорт (задняя часть, бескостное, жилованное), замороженная	ГОСТ 34120-2017. Мясо 1 сорт, упругое, без посторонних запахов, задняя часть бескостная. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
6	Говядина 1 сорт (задняя часть, бескостное, жилованное), охлажденная	ГОСТ 34120-2017. Мясо 1 сорт, упругое, без посторонних запахов, задняя часть бескостная. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1



7	Говядина 2 сорт (лопаточная часть, бескостное, жилованное), замороженная	ГОСТ 34120-2017. Мясо 2 сорт, упругое, без посторонних запахов, лопаточная часть бескостная. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
8	Говядина 2 сорт (лопаточная часть, бескостное, жилованное), охлажденная	ГОСТ 34120-2017. Мясо 2 сорт, упругое, без посторонних запахов, лопаточная часть бескостная. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
9	Говядина мясо: пояснично-подвздошная мышца (вырезка), замороженная	ГОСТ 34120-2017. Мясо упругое, без посторонних запахов. Разделка говядины на отрубы. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
10	Говядина мясо: пояснично-подвздошная мышца (вырезка), охлажденная	ГОСТ 34120-2017. Мясо упругое, без посторонних запахов. Разделка говядины на отрубы. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
11	Говядина туша 2 категория, замороженное	ГОСТ 34120-2017. Мясо упругое, без посторонних запахов, цвет темно-красный. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
12	Говядина туша 2 категория, охлажденная	ГОСТ 34120-2017. Мясо упругое, без посторонних запахов, цвет темно-красный. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	1
13	Гусь 1 сорта замороженный	ГОСТ 33816-2016. Температура в толще грудных мышцах должна быть от 0 до 4 °С. Мышцы тушки хорошо развиты. Значительные отложения подкожного жира на груди, животе, под крылом и на спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
14	Гусь 1 сорта охлажденный	ГОСТ 33816-2016. Температура в толще грудных мышцах должна быть от 0 до 4 °С. Мышцы тушки хорошо развиты. Значительные отложения подкожного жира на груди, животе, под крылом и на спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
15	Желудки куриные замороженные	ГОСТ 31657-2012. Желудки, плотно уложенные и замороженные в виде блоков толщиной не более 10 см. Цвет от розового до красно-коричневого.	кг	1



16	Желудки куриные охлажденные	ГОСТ 31657-2012. Желудки, обработанные без содержимого, кутикулы, прилегающих внутренних органов и жира. Цвет от розового до красно-коричневого.	кг	1
17	Индейка (филе) замороженная	ГОСТ 31473-2012. Мясо упругое, без посторонних запахов.	кг	1
18	Индейка (филе) охлажденная	ГОСТ 31473-2012. Мясо упругое, без посторонних запахов.	кг	1
19	Индейка 1 сорт замороженная	ГОСТ 31473-2012. Мышцы тушки хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Киль грудной кости не выделяется	кг	1
20	Индейка 1 сорт охлажденная	ГОСТ 31473-2012. Температура в толще грудной мышцы должна быть от 0 до 4 °С. Мышцы тушки хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Киль грудной кости не выделяется	кг	1
21	Каре ягненка (передок туши без хребтового края, на рёберной кости, зачищенный) замороженное	ГОСТ 32605-2013. Мясо упругое, без посторонних запахов. ГОСТ 34200-2017.	кг	1
22	Каре ягненка (передок туши без хребтового края, на рёберной кости, зачищенный) охлажденное	ГОСТ 32605-2013. Мясо упругое, без посторонних запахов. ГОСТ 34200-2017.	кг	1
23	Кость 1 категории пищевая для приготовления бульонов замороженная	ГОСТ 16147-88. Сырая кость скелета от всех видов скота, полученная при обвалке парного, остывшего, охлажденного и размороженного мяса и субпродуктов на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях	кг	1
24	Кость 1 категории пищевая для приготовления бульонов охлажденная	ГОСТ 16147-88. Сырая кость скелета от всех видов скота, полученная при обвалке парного, остывшего, охлажденного и размороженного мяса и субпродуктов на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях	кг	1



25	Печень говяжья замороженная	ГОСТ 32244-2013. Печень говяжья 1-ой категории замороженная, без потемнений наружного слоя.	кг	1
26	Печень говяжья охлажденная	ГОСТ 32244-2013. Печень говяжья 1-ой категории замороженная, без потемнений наружного слоя.	кг	1
27	Печень куриная замороженная	ГОСТ 31657-2012. Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневатого-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.	кг	1
28	Печень куриная охлажденная	ГОСТ 31657-2012. Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневатого-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.	кг	1
29	Печень свиная замороженная	ГОСТ 32244-2013. Печень свиная 1-ой категории замороженная, без потемнений наружного слоя.	кг	1
30	Печень свиная охлажденная	ГОСТ 32244-2013. Печень свиная 1-ой категории замороженная, без потемнений наружного слоя.	кг	1
31	Сало замороженное	ГОСТ Р 55485-2013 Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения. Без остатков щетины.	кг	1
32	Сало охлажденное	ГОСТ Р 55485-2013 Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения. Без остатков щетины.	кг	1
33	Свинина в шкуре мясо 2 категории замороженное	ГОСТ 31476-2012. Мясные свиньи, молодняк; шпик от 1,5 – 4 см; масса туши в шкуре 70-120 кг	кг	1
34	Свинина в шкуре мясо 2 категории охлажденная	ГОСТ 31476-2012. Мясные свиньи, молодняк; шпик от 1,5 – 4 см; масса туши в шкуре 70-120 кг	кг	1
35	Свинина вырезка замороженная	ГОСТ 31778-2012. Мясо чистое, упругое, без посторонних запахов.	кг	1
36	Свинина вырезка охлажденная	ГОСТ 31778-2012. Мясо чистое, упругое, без посторонних запахов.	кг	1



37	Свинина корейка мясо замороженное	ГОСТ 31778-2012. Приготовлена из спинной и поясничной частей свиных туш. Толщина шпика должна быть не более 4 см и не меньше 1 см. Вес куска — до 1,5 кг. Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, без шкуры	кг	1
38	Свинина корейка мясо охлажденное	ГОСТ 31778-2012. Приготовлена из спинной и поясничной частей свиных туш. Толщина шпика должна быть не более 4 см и не меньше 1 см. Вес куска — до 1,5 кг. Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, без шкуры	кг	1
39	Свинина шея (бескостная, жилованная) замороженная	ГОСТ 31778-2012. Консистенция мяса упругая, без постороннего запаха.	кг	1
40	Свинина шея (бескостная, жилованная) охлажденная	ГОСТ 31778-2012. Консистенция мяса упругая, без постороннего запаха.	кг	1
41	Сердце куриное замороженное	ГОСТ 31657-2012. Обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови. Загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околмышечного жира.	кг	1
42	Сердце куриное охлажденное	ГОСТ 31657-2012. Обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови. Загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околмышечного жира.	кг	1
43	Телятина замороженная	ГОСТ 34120-2017. Имеет мышцы, развитые удовлетворительно, розово-молочного цвета. Отложения жира — в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до -4 °С, имеет упругую консистенцию. ГОСТ 34197-2017.	кг	1



44	Телятина охлажденная	ГОСТ 34120-2017. Имеет мышцы, развитые удовлетворительно, розово-молочного цвета. Отложения жира — в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до -4 °С, имеет упругую консистенцию. ГОСТ 34197-2017.	кг	1
45	Утка (грудка) замороженная	ГОСТ 31990-2012. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4°С. Мышцы тушки хорошо развиты. Отложение подкожного жира на груди, животе и спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
46	Утка (грудка) охлажденная	ГОСТ 31990-2012. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4°С. Мышцы тушки хорошо развиты. Отложение подкожного жира на груди, животе и спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
47	Утка 1 сорта замороженная	ГОСТ 31990-2012. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4°С. Мышцы тушки хорошо развиты. Отложение подкожного жира на груди, животе и спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
48	Утка 1 сорта охлажденная	ГОСТ 31990-2012. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4°С. Мышцы тушки хорошо развиты. Отложение подкожного жира на груди, животе и спине. Киль грудной кости не выделяется.	кг	1
49	Цыпленок (бедро) замороженный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
50	Цыпленок (бедро) охлажденный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла,	кг	1



		резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.		
51	Цыпленок (голень) замороженный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
52	Цыпленок (голень) охлажденный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
53	Цыпленок (крылья) замороженный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
54	Цыпленок (крылья) охлажденный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов;	кг	1



		фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.		
55	Цыпленок-бройлер (окорочок) замороженный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
56	Цыпленок-бройлер (окорочок) охлажденный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
57	Цыпленок-бройлер (филе на подложке) замороженный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.	кг	1
58	Цыпленок-бройлер (филе на подложке) охлажденный	ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных	кг	1



		сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.		
59	Цыпленок-бройлер 1 категории потрошенный замороженный	ГОСТ 31962-2013. У тушек удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4 °С. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.	кг	1
60	Цыпленок-бройлер 1 категории потрошенный охлажденный	ГОСТ 31962-2013. У тушек удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейным позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Температура в толще грудные мышцы должна быть от 0 до 4 °С. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.	кг	1
61	Язык говяжий замороженный	ГОСТ Р 54366-2011. Целые, без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов и подъязычной кости; промыты от крови и слизи, от светло-розового до розового, подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше -8°С.	кг	1
62	Язык говяжий охлажденный	ГОСТ Р 54366-2011. Целые, без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов и подъязычной кости; промыты от крови и слизи, от светло-розового до розового, подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше -8°С.	кг	1



4.4 Требования к маркировке
Маркировка должна быть на русском языке с указанием наименования Товара, названия и адреса изготовителя, даты изготовления, время изготовления, состава, срока годности, условий хранения, веса нетто, пищевой ценности. Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару (ящик, пакет).
4.5 Требования к упаковке
Согласно технического задания. Упаковка и маркировка Товара должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074-2003. Упаковка должна обеспечивать сохранность Товара при транспортировке к конечному месту поставки и погрузо-разгрузочных работах. Отгрузка Товара осуществляется силами и средствами Поставщика. При подвозе и отгрузке – соблюдение санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований, установленных действующими руководящими документами и иными нормативно-правовыми актами РФ. Транспортировка продуктов питания специализированным транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющим санитарный паспорт и другие обязательные документы.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

5.1 Порядок сдачи и приемки
При поступлении на склад Товара проходит входной контроль. При обнаружении дефектов составляется акт и Товар возвращается в адрес Поставщика силами и средствами Поставщика. Замена Товара должна быть произведена в течении пяти рабочих дней.
5.2 Требования по передаче Покупателю технических и иных документов при поставке товаров
Перечень документации, предоставляемой вместе с поставляемым Товаром: <ul style="list-style-type: none"> - паспорт качества (сертификат соответствия) заверенный уполномоченным лицом и печатью поставщика; - декларация соответствия; - протокол лабораторных испытаний (исследований) о соответствии Товара требованиям законодательства РФ, заверенных надлежащим образом, на каждую партию Товара. - счет на оплату; - счёт-фактура; - товарная накладная.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Транспортировка Товара осуществляется силами и за счет средств Поставщика. Транспортировка продуктов питания специализированным транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющим санитарный паспорт и другие обязательные документы. Отгрузка Товара осуществляется силами и средствами Поставщика.
--

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Не требуется.



РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

В случае поставки некачественного, не соответствующего требованиям Покупателя и некомплектного Товара, Поставщик производит его замену и/или доукомплектовывает его за свой счёт в течение 1 (одного) рабочего дня с момента уведомления.

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Не требуется.

РАЗДЕЛ 10. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

ГОСТ Р 54354-2011 Мясо и мясные продукты.

Общие требования и методы микробиологического анализа.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Товар не должен представлять опасности для жизни и здоровья граждан.

Поставщик обязан, перед началом поставки Товара, предоставить результаты тестов на сотрудников, участвующих в транспортировке Товара об отсутствии короновирусной инфекции (COVID-2019), сроком не более 3 (трёх) дней или сертификаты вакцинации (COVID-2019) для оформления пропуска на территорию Балаковской АЭС.

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

ГОСТ Р 54354-2011 Мясо и мясные продукты.

Общие требования и методы микробиологического анализа.

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

Участник процедуры закупки может представить в своей заявке иные марки Товара и фирменные наименования (эквиваленты) при условии, что произведенные замены совместимы по характеристикам, равноценны или превосходят по основным характеристикам Товар, указанный в Разделе 4 п.4.3 данного «Технического задания».

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

Место поставки: 413863, РФ, Саратовская область, г. Балаково, Промплощадка БАЭС, столовые №1, №2.

Порядок и срок поставки: с 01.04.2022 – по 30.06.2022.

Поставка Товара осуществляется отдельными партиями, согласно письменной заявке Покупателя в течение 3 (трех) рабочих дней, включая расходы на упаковку, страхование, полный пакет тех. документации, уплаты таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.



РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

Перед заключением договора предоставить образцы Товара.

Поставщик предоставляет покупателю товарную накладную, счет-фактуру, счет на оплату, декларацию соответствия, протокол лабораторных испытаний (исследований) о соответствии Товара требованиям законодательства РФ, заверенных надлежащим образом, на каждую партию Товара.

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ООО	Общество ограниченной ответственности
2	ГОСТ	Государственный стандарт
3	ТУ	Технические условия
4	РФ	Российская Федерация
5	кг	Килограмм

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
-		

Руководитель группы
организации питания



Н.А. Жабрева

