

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

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Балаковская АЭС-Авто»
А.В. 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	Примечание	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	25
2	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	200
3	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	50
4	Говядина туша 2 категория, замороженное	ГОСТ 34120-2017. Мясо упругое, без посторонних запахов, цвет темно-красный. Разделка говядины должна соответствовать ГОСТ 31797-2012.	кг	2 250
5	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	10
6	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	50
7	Индейка (филе) замороженная	ГОСТ 31473-2012. Мясо упругое, без посторонних запахов.	кг	80
8	Кость 1 категории пищевая для приготовления	ГОСТ 16147-88. Сырая кость скелета от всех видов скота, полученная при обвалке парного, остывшего, охлажденного и	кг	300



	бульонов охлажденная	размороженного мяса и субпродуктов на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях		
9	Печень говяжья замороженная	ГОСТ 32244-2013. Печень говяжья 1-ой категории замороженная, без потемнений наружного слоя.	кг	250
10	Печень куриная замороженная	ГОСТ 31657-2012. Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричнево- красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.	кг	101
11	Сало охлажденное	ГОСТ Р 55485-2013 Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения. Без остатков щетины.	кг	10
12	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	800
13	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	500
14	Свинина шея (бескостная, жилованная) замороженная	ГОСТ 31778-2012. Консистенция мяса упругая, без постороннего запаха.	кг	100
15	Сердце куриное замороженное	ГОСТ 31657-2012. Обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови. Загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира.	кг	50
16	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	кг	10



		позвонков не выступают. Мясо, подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до -4 °С, имеет упругую консистенцию. ГОСТ 34197-2017.		
17	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	10
18	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	1 000
19	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	1 794
20	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	80



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:

- 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
-	

Руководитель группы
организации питания



Н.А. Жабрева

