




БЕЛОЯРСКАЯ
АЭС-АВТО
РОСАТОМ

**Общество с ограниченной ответственностью
«Белоярская АЭС – Авто»
(ООО «Белоярская АЭС – Авто»)**

Утверждаю

Заместитель генерального директора
по общественному питанию


О.В. Бачуринская

«15»

04

2022 г.

Техническое задание № 01041/16-ТЗ
на поставку круп

Предмет закупки: «Поставка круп»

г. Заречный
Свердловской области
2022

Техническое задание
на поставку круп
СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1. Предмет закупки

Подраздел 1.2. Сведения о новизне

Подраздел 1.3. Код ОКПД 2

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1. Основные параметры и размеры.

Подраздел 4.2. Основные технико-экономические и эксплуатационные показатели

Подраздел 4.3. Требования по надежности

Подраздел 4.4. Требования к конструкции, монтажно-технические требования

Подраздел 4.5. Требования к материалам и комплектующим оборудования

Подраздел 4.6. Требования к стабильности параметров при воздействии факторов внешней среды

Подраздел 4.7. Требования к электропитанию

Подраздел 4.8. Требования по энергопотреблению, энергосбережению и энергоэффективности

Подраздел 4.9 Требования к средствам измерения, контрольно-измерительным приборам и автоматике

Подраздел 4.10. Требования к комплектности

Подраздел 4.11. Требования к маркировке

Подраздел 4.12. Требования к упаковке

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1. Порядок сдачи и приемки

Подраздел 5.2. Требования по передаче заказчику технических и иных документов при поставке стандартного промышленного оборудования

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

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

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕМОНТОПРИГОДНОСТИ

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 11. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 13. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И КЛАССИФИКАЦИЯ ТОВАРА

РАЗДЕЛ 14. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ТОВАРА

РАЗДЕЛ 15. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

3
РАЗДЕЛ 16. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ
(ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

РАЗДЕЛ 17. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 18. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА
ЗАКАЗЧИКА

РАЗДЕЛ 19. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 20. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1. Предмет закупки
Поставка круп. Перечень товара в спецификации приложение №1 технического задания.
Подраздел 1.2. Сведения о новизне
Продукция должна быть свежей (не менее 80% до окончания срока годности на момент поставки)
Подраздел 1.3. ОКПД 2
10.61.32.110 Крупа из зерновых культур, не включенная в другие группировки. 10.61.33-Продукты зерновые для завтраков и прочие продукты из зерновых культур.

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для оказания услуг общественного питания, в т.ч. исполнение доходных договоров.

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Требования не предъявляются.

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1. Основные параметры и размеры
Технические характеристики указаны в приложении № 1 технического задания
Подраздел 4.2. Основные технико-экономические и эксплуатационные показатели
Требования не предъявляются
Подраздел 4.3. Требования по надежности
Требования не предъявляются
Подраздел 4.4. Требования к конструкции, монтажно-технические требования
Требования не предъявляются
Подраздел 4.5. Требования к материалам и комплектующим оборудования
Требования не предъявляются
Подраздел 4.6. Требования к стабильности параметров при воздействии факторов внешней среды
Требования не предъявляются

Подраздел 4.7. Требования к электропитанию
Требования не предъявляются
Подраздел 4.8. Требования по энергопотреблению, энергосбережению и энергоэффективности
Требования не предъявляются
Подраздел 4.9. Требования к средствам измерения, контрольно-измерительным приборам и автоматике
Требования не предъявляются
Подраздел 4.10. Требования к комплектности
Требования не предъявляются
Подраздел 4.11 Требования к маркировке
ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 14 сентября 2018 года), ГОСТ 26791-2018
Подраздел 4.12. Требования к упаковке
ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (с изменениями на 18 октября 2016 года), ГОСТ 26791-2018

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1. Порядок сдачи и приемки
<p>Датой поставки партии товара считается дата приемки товара Покупателем и подписания Сторонами товарных накладных или универсальных передаточных документов. Обязательства Поставщика по срокам поставке, номенклатуре, количеству товара считаются выполненными с момента подписания акта сдачи-приемки товара, товарной (транспортной) накладной, или универсальных передаточных документов уполномоченными представителями Поставщика и Покупателя.</p>
Подраздел 5.2. Требования по передаче заказчику технических и иных документов при поставке товаров
<p>Поставщик предоставляет Покупателю следующие документы, оформленные в соответствии с действующим законодательством:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. товарные накладные (ТОРГ – 12); 2. транспортные (ТН) либо товарно-транспортные (ТТН) накладные; 3. счет-фактуру; 4. документы, удостоверяющие их качество и безопасность продукции (сертификат соответствия, качественное удостоверение) в соответствии с требованиями федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 5. или универсальный передаточный документ.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Транспортировка товара должна осуществляться специализированным

транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющим санитарный паспорт и другие обязательные документы. Доставлять товар Заказчику специализированным транспортом Поставщика (собственным или арендуемым) для доставки пищевых продуктов, за свой счет строго по количеству и ассортименту, в объемах и в пределах предварительных заявок Заказчика. ГОСТ 26791-2018

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Продукция должна храниться в соответствии с гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, отраженным в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, СанПиН 2.3.2.1324-03,

При хранении продукции обязательно должно соблюдаться товарное соседство продукции. ГОСТ 26791-2018

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

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ ПО РЕМОНТОПРИГОДНОСТИ

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 11. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 13. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И КЛАССИФИКАЦИЯ ТОВАРА

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПин 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Качество товара подтверждается сертификатом соответствия Госстандарта России и (или) в форме принятия декларации о соответствии обязательным для данного вида товара, оформленным в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, которые подлежит передаче заказчику одновременно с передачей товара.

Товар не должен содержать ГМО.

РАЗДЕЛ 14. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ТОВАРА

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 15. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 16. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

Доставка товара осуществляется силами и средствами Поставщика партиями, по заявке Покупателя, один раз в неделю. Заявка предоставляется Поставщику по средствам электронной почты.

Выгрузка товара производится силами и средствами Поставщика по адресу г. Заречный, Свердловской обл., промплощадка БАЭС, столовая № 3.

Срок поставки товара: с даты заключения договора в течении 12 месяцев.

РАЗДЕЛ 17. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

Требования не предъявляются

Требования не предъявляются

РАЗДЕЛ 19. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

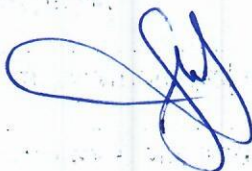
№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	КГ	Килограмм
2	ГМО	генетически модифицированные организмы
3	СанПиН	санитарно-эпидемиологические нормативы и правила
4	ГОСТ	Государственный Общесоюзный стандарт
5	ОКДП 2	Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности

РАЗДЕЛ 20. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Количество листов
1	Спецификация	1

ТЗ разработал

Инженер по снабжению



Н.В. Макеева

Приложение №1 к Техническому заданию

Спецификация

№ п/ п	Наименование	Основные технические характеристики товара	Ссылка на прилагаемый нормативный документ, который устанавливает технические требования к поставке товаров (ГОСТ, чертеж, ТУ, иной нормативный документ)	Единица измерения
1	Хлопья овсяные (геркулес)	Цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 21149-93	кг
2	Горох колотый шлифованный	Сорт 1. Шлифованный с разделенными семядолями. В горохе одного цвета первого сорта допускается примесь гороха других цветов не более 7%. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 28674-2019	кг
3	Гречневая крупа	Сорт 1. Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6*20 мм. Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе данного вида, без затхлого плесневого и других посторонних запахов. Вкус свойственный гречневой крупе данного вида без кислого,	ГОСТ Р 55290-2012	кг

		горькою и других посторонних привкусов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.		
4	Кукурузная крупa	Дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями (размер крупинок №5). Цвет желтый или белый. Вкус свойственный гречневой крупе данного вида без кислого, горькою и других посторонних привкусов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 6002-69	кг
5	Манная крупa	Манная крупa из мягкой пшеницы. Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 7022- 2019	кг
6	Овсяная крупa	Крупa овсяная плющенная высший сорт. Продукт, получаемый в результате плющения овсяной недробленой крупы, предварительно прошедшей пропаривание. Цвет серовато-желтый различных оттенков. Запах свойственный овсяной пропаренной крупe без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный овсяной пропаренной крупe со специфическим слабым вкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 3034-75	кг
7	Ячменная крупa	Ячневая крупa-частицы дробленного ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупe, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупe, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям	ГОСТ 5784-60	кг

		ГОСТ.		
8	Пшеничная крупа	Вид «Артек». Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, частицы крупы зашлифованы. Цвет желтый, запах свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 276-60	кг
9	Пшено	Высший сорт. Ядра зерна проса, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша в результате шелушения и шлифования зерна проса. Цвет желтый разных оттенков, запах свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 572-2016	кг
10	Рис пропаренный	Рис длиннозерный первый сорт. Обрушенный или шлифованный рис, выработанный из необрущенного или обрушенного риса, который был замочен в воде и подвержен тепловой обработке так, чтобы крахмал полностью желатинизировался (клейстеризовался), и высушен. Зерна риса, обрушенного или шлифованного, должны быть здоровыми, чистыми и не иметь посторонних запахов или запахов, указывающих на порчу. Зерна не должны содержать токсичные или другие вредные вещества. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ ISO 7301-2013	кг
11	Рисовая крупа	Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса III или IV типа, состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша, и имеющий содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных данным стандартом. А также продукт, получаемый при	ГОСТ 6292-93	кг

		шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа, не прошедший по качеству как сорт Экстра. Цвет белый с различными оттенками, запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.		
12	Чечевица	Первого типа. В массе — ровный зеленый цвет темных оттенков. Допускается незначительная примесь светло-зеленых, единичных мраморных и частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета темных оттенков. Заготавливаемая и поставляемая чечевица должна быть в здоровом состоянии, иметь свойственные здоровым семенам нормальные цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов). Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 7066-19	кг
13	Рисовые хлопья	Рисовые хлопья — это производный продукт от риса, внешне хрупкие и полупрозрачные Фасованные в индивидуальной упаковке не более 0,500кг	ГОСТ 6292-93	кг
14	Пшеничные хлопья	Хлопья пшеничные должны быть без грязи и шелухи, светло-серого цвета Фасованные в индивидуальной упаковке не более 0,500кг	ГОСТ Р50365-92	кг
15	Кукурузные хлопья	Кукурузные хлопья — это пищевой продукт, изготовленный из зерен кукурузы путем удаления у них оболочек и зародышей, и измельчения полученной массы в крупку. Готовые к употреблению. Фасованные в индивидуальной упаковке не более 0,500кг.	ГОСТ Р50365-92	кг
16	Перловая крупа	Ядро перловой крупы должна быть освобождена от цветковых пленок, хорошо отшлифована. Крупа должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной перловой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальный	ГОСТ 5784-60	кг

		перловой крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.		
17	Кус-кус	Кус-кус -крупа из твердых сортов пшеницы. Без ГМО. Состав: крупа пшеничная быстро заваривающаяся. Упаковка не более 0,500кг	ГОСТ 276-60	кг
18	Хлебцы хрустящие	Изделия должны быть хрупкими, слегка ломающимися. Хорошо разрыхленные, с развитой пористостью, пропеченные и просушенные, без признаков непромеса. Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 9846-88	кг
19	Сухие завтраки в ассортименте	Кукурузные и пшеничные хлопья, полностью готовые к употреблению в пищу, представляющие собой изделия, получаемые при обжарке предварительно сваренных и расплюснутых зерен или круп кукурузы и пшеницы с вкусовыми добавками. Готовые к употреблению. Фасованные в индивидуальной упаковке не более 0,200кг	ГОСТ 50365-92	кг
20	Крупа булгур пшеничный	Консистенция рассыпчатая, без слипшихся комков. В крупе отсутствует мусор, частички шелухи или травы. Цвет однородный от светло-золотистого до коричневого. Сухой булгур должен быть сладковатым на вкус, горькая крупа не пригодна для употребления. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.	ГОСТ 276-60	кг
21	Фасоль красная	Фасоль должна быть одного типа и подтипа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов). Упаковка и объем должны соответствовать	ГОСТ 7758-75	кг

	<p>иметь свойственные здоровому зерну нормальные цвет, характерный для данного типа, и запах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов).</p> <p>В нуте, поставляемом для продовольственных целей, допускается не более 20 % семян нута с частично или полностью потемневшей или потускневшей оболочкой в результате неблагоприятных условий уборки или хранения, а также с темными пятнами различной величины на оболочке. Упаковка и объем должны соответствовать требованиям ГОСТ.</p>		
--	--	--	--