



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
2022 г.

Техническое задание № 186-010401-03/3-ТЗ
на поставку ингредиентов для пекарского производства

Предмет закупки «Поставка ингредиентов для пекарского производства»

Свердловской области
Заречный
2022

Техническое задание
на поставку ингредиентов для пекарского производства

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

РАЗДЕЛ 4. 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

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕСТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

**РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА
ЗАКАЗЧИКА**

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1.ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

№ п/ п	Наименование	Основные технические характеристики товара	(ГОСТ, ТУ, иной нормативный документ)	Единиц а измере ния
1	Начинка термостабильная в ассортименте	Начинка изготовлена из натуральных фруктов (целых или нарезанных) и ягод без искусственных красителей. Процент содержания ягод и фруктов от 20 до 80%. Засахаривание не допускается. Начинки не теряют объем, вкус и аромат при термообработке и замораживании. Вкус и запах - сладкий, или кисло-сладкий, приятный, свойственный фруктам, из которых изготовлена. Допускается естественная горечь для начинок из цитрусовых, клюквы, брусники. Посторонний привкус и запах не допускается. Цвет - свойственный цвету прошедших тепловую обработку фруктов. Фасовка: полиэтиленовое ведро не более 6 кг, чтобы после вскрытия упаковки не теряла своих свойств.	ГОСТ 32741-2014 ТУ, СТО	КГ
2	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Упаковка весом не более 10 кг.	ГОСТ Р 54731-2011 ТУ, СТО	КГ
3	Фрукты, пропитанные с сахарным сиропом, подсущенные	Ананасы кубиком 3мм-5мм (четырехцветные). Состав: ананасы, сахар, регулятор кислотности (лимонная кислота), красители пищевые, консервант. Упаковка: гофрокороб, вакуум, п/п не более 5кг	ГОСТ Р 51074-2003 ТУ, СТО	КГ
4	Молоко сгущенное	Молоко сгущенное. Массовая доля жира не менее 11%.	ГОСТ 33921-2016	КГ

	термостабильное	Фасовка: полиэтиленовое ведро не более 13кг Пластичная, однородная, без включений масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Вкус сладкий, с выраженным вкусом пастеризации и карамельного сахара. Цвет однородный коричневый с глянцевым блеском.	ТУ, СТО	
5	Смесь Бородино или аналог	Концентрат для производства специальных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (Бородинского хлеба) по ускоренной технологии. Примерный состав: мука пшеничная, пшеничная клейковина, сухая ржаная закваска, мука ржаная соложеная обжаренная, регуляторы кислотности: молочная кислота Е270 и лактат кальция Е 327, мука ячменная соложеная обжаренная, специи: кориандр, тмин и анис, аскорбиновая кислота. Упаковка: бумажный мешок весом не более 25 кг.	ГОСТ 31807-2018 ТУ, СТО	КГ
6	Смесь Хефетайг 20% или аналог	Концентрат для дрожжевого теста без добавок и эмульгаторов. Внешний вид: порошкообразный продукт светло-жёлтого цвета. Примерный состав: сахар, мука пшеничная, картофельные хлопья, молоко сухое, соль, сладкая сухая молочная сыворотка, ароматизатор идентичный натуральному (ваниль, сливки), фруктовый порошок (ацерола), красящие пряности (куркума, паприка), ферменты (ксиланазы, амилазы). Упаковка: бумажный мешок весом не более 25 кг.	ГОСТ 31807-2018 ТУ, СТО	КГ
7	Смесь Роггина или аналог	Ароматная ячменная мука (солод ячменный, измельченный без добавок) темного цвета с цветовой интенсивностью. Упаковка: бумажный мешок весом не более 25 кг.	ГОСТ 31807-2018 ТУ, СТО	КГ
8	Лук жареный	Компоненты: лук-репка, растительное масло, мука. Внешний вид – пассерованный лук. Консистенция – мягкая, кусочки сохраняют форму. Цвет лука – золотистый. Вкус – характерный	ТУ, СТО	КГ

		для жареного лука. Без постороннего привкуса. Запах – характерный для жареного лука. Без постороннего запаха. Лук должен быть упакован в гофрокороба с полиэтиленовым вкладышем. Упаковка должна быть целая, без повреждений и течи. Упаковка должна обеспечивать сохранность продукции от повреждений при транспортировке. Фасовка: не более 10кг		
9	Наполнитель пищевой (начинка творожная)	Начинка «Творожная» термостабильная имеет натуральный вкус продукта, сочная и мягкая. Внешний вид: однородная, густая, пастообразная, вязкая масса с видимыми включениями сырья Цвет: однородный по всей массе, свойственный виду входящего сырья, из которого изготовлен продукт. Начинка творожная выпускается весовой, упакованной в полиэтиленовое ведро с мешком-вкладышем из полимерного материала, масса нетто не более 15 кг, чтобы после вскрытия упаковки не теряла своих свойств.	ТУ, СТО	КГ
10	Наполнитель пищевой (начинка маковая)	Начинка «Маковая» термостабильная имеет натуральный вкус продукта, сочная и мягкая. Так же хорошо ощущается волокнистая структура семян мака. Внешний вид: однородная, густая, пастообразная, вязкая масса с видимыми включениями сырья. Цвет: однородный по всей массе, свойственный виду входящего сырья, из которого изготовлен продукт. Начинка маковая выпускается весовой, упакованной в полиэтиленовое ведро с мешком-вкладышем из полимерного материала, масса нетто не более 14,0 кг, чтобы после вскрытия упаковки не теряла своих свойств.	ТУ, СТО	КГ
11	Сахарная пудра	Сахарная пудра упакована в полипропиленовые мешки с вкладышем не более 10 кг. Сахарная пудра представляет собой сахарный песок,	ГОСТ 33222-2015	КГ

		который размолот до пылеобразного состояния.		
12	Смесь для маффинов	Смесь для приготовления маффинов. Состав: пшеничная мука, разрыхлитель, порошок–сыворотка, соль, консервант, загуститель, ароматизатор, краситель. Бумажный мешок, проложенный полиэтиленом (либо многослойный бумажный пакет) — не более 15кг.	ТУ, СТО	КГ
13	Смесь «8 злаков»	Смесь «8 злаков» Состав: мука пшеничная, пшеничные хлопья, соевые хлопья, семена подсолнечника, сухая пшеничная клейковина, семена коричневого льна, экструдированная кукуруза, ржаные хлопья, солодовая пшеничная мука, ржаная мука, сухая закваска, полбяная мука, соевая крупка, гречневая мука, пшеничные отруби, кунжут, гречишные зерна, овсяная мука, ячменная мука, рисовая мука, ферменты, аскорбиновая кислота. Мешки полипропиленовые не более 25кг.	ГОСТ 31807-2018 ТУ, СТО	КГ
14	Миндальные лепестки	Миндальные лепестки очищенные. Вкус и запах свойственный ядру ореха миндаля сладкого, без постороннего запаха и/или привкуса Тара: гофрокороб, п/п 2*5кг	ГОСТ 32857-2014 ТУ, СТО	КГ
15	Ванилин	Представляет собой мелкие бесцветные кристаллы с характерным запахом ванили, хорошо растворяется в воде. Органолептические показатели: консистенция однородная сыпучая без комочеков, постороннего запаха и привкуса цвет присущий данному продукту, с наличием сроков годности на упаковке, температурным режимом. Упаковка; герметичная пищевая не более 5кг.	ГОСТ 16599-71	КГ
16	Кунжут	Кунжут-это маленькие семечки, обладающие нежным вкусом и слегка характерным хрустом к блюдам. Поставляемые семена кунжутика должны быть негреющимися, в здоровом состоянии, иметь цвет и запах, свойственные нормальным семенам	ГОСТ 12095-76	КГ

		кунжута (без затхлого, плесневого и других посторонних запахов) Упаковка полипропиленовый мешок с вкладышем не более 5 кг.		
17	Арахис жареный дробленый	Дробленый арахис (2-5 мм) – натуральный пищевой продукт, имеющий вид мелкоизмельченного арахиса. Дробленый арахис имеет так же приятные на вкус свойства ореха. Вакуумная упаковка не более 3 кг	ТУ, СТО	КГ
18	Мак сухой	Пищевой мак должен содержать целые, сухие (без избыточной внешней влаги), незагрязненные (без наличия видимых посторонних веществ), доброкачественные (не допускается присутствие семян со следами гниения или порчи, идентифицируемых органолептически и делающих их непригодными для пищевых целей), непрогорклые и здоровые семена в негреющемся состоянии, имеющие цвет и запах, свойственный здоровым семенам пищевого мака (без затхлого, плесневого и посторонних запахов). Упакован в картонные коробки, в полиэтилен, без посторонних запахов, не слежавшийся. Фасовка: мешки бумажные не более 25 кг	ГОСТ Р 52533-2006	КГ
19	Корица	Корица должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Упаковка; герметичная пищевая не более 5кг	ГОСТ 29049-91	КГ
20	Смесь для бисквита	Состав: сахарная пудра, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крахмал пшеничный, эмульгатор, молоко сухое, разрыхлитель. Упаковка: мешки полипропиленовые не более 25кг	ТУ, СТО	КГ
21	Помадка белая сахарная	Помадка сахарная нетающая. Состав: сахар, вода, глюкоза, эмульгатор, регулятор кислотности. Упаковка: пластиковое ведро не более 14 кг.	ТУ, СТО	КГ

22	Смесь для ароматного хлеба	Состав: Мука пшеничная, семена подсолнечника, льняное семя, пшеничная клейковина, семена тыквы, расплющенный овес, ржаная мука, сахар, сухая закваска, пшеничные отруби, соль, эмульгатор и подсолнечный лецитин, агент обработки муки аскорбиновая кислота, фермент (амилаза). Упаковка: бумажный мешок не более 25кг	ГОСТ 31807-2018, ТУ СТО	КГ
23	Смесь для зернового гречневого хлеба	Состав: мука гречишная, семена льна, закваска натуральная ржаная, соль, солод ржаной неферментированный, мука пшеничная, аскорбиновая кислота, энзимы. Упаковка: бумажный мешок не более 15 кг	ГОСТ 31807-2018 ТУ, СТО	КГ
24	Сливки растительные	Растительные сливки для взбивания жирностью не менее 25%. Сливки предназначены для прослойки тортов, создания различных кремов и наполнения пирожных, эклеров, а также для декорирования кондитерских изделий, приготовления муссов и десертов со вкусом пломбира. Упаковка: пакет тетра-пак не менее 0,5 л и не более 1 л.	ТУ, СТО	Л
25	Агар-агар	Высший сорт. Крупка, гранулы, порошок, чешуйки, пластинки или пленки. Цвет от светло-кремового до темно-кремового. Может быть сероватый оттенок. Без постороннего запаха и вкуса. Упаковка не более 0,5кг.	ГОСТ 16280-2002	КГ
26	Повидло плодово-ягодное в ассортименте	Высший сорт. Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Однородная протертая гомогенная масса мажущей консистенции с отличным фиксирующимся рельефом. Фасовка не более 1кг.	ГОСТ 32099-2013 ТУ, СТО	КГ

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

Поставляемые товары должны быть новыми, не являться выставочными образцами, свободными от прав третьих лиц. На момент поставки товара срок годности должен быть не менее 80% до окончания срока годности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Маркировка каждой единицы тары (упаковки) товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, и содержать информацию согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"

Упаковка должна обеспечивать сохранность товара при транспортировке к конечному месту поставки и погрузо-разгрузочных работах. Отгрузка товаров осуществляется силами и средствами Поставщика.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

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.

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

Поставщик предоставляет Покупателю следующие документы, оформленные в соответствии с действующим законодательством:

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

Поставка товара Покупателю осуществляется Поставщиком, на склад «Покупателя» по адресу: г. Заречный Свердловской области, промплощадка Белоярской атомной станции, столовая № 3. Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специальным, чистым транспортом, на который в установленном

порядке должен быть выдан санитарный паспорт. Погрузочно-разгрузочные работы выполняются Поставщиком.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Использовать собственные или арендуемые складские помещения для хранения продуктов питания, имеющие заключения о соответствии складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

При хранении продукции обязательно должно соблюдаться товарное соседство продукции.

Хранить в сухом хорошо вентилируемом, не зараженном вредителями, помещении при t не более 20С и относительной влажностью не более 75%.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Требование не предъявляется

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Требование не предъявляется

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Требование не предъявляется.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности 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 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕСТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Требование не предъявляется

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

Требование не предъявляется

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

Документация должна быть предоставлена на русском языке и на бумажном носителе.

**РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА
ЗАКАЗЧИКА**

Требование не предъявляется

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1.	КГ	килограмм
2.	Л	литры
3.	ГМО	генетически модифицированные организмы
4.	СанПиН	санитарно-эпидемиологические нормативы и правила
5.	ГОСТ	Государственный Общесоюзный стандарт
6.	мм	миллиметр

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы

ТЗ разработал:
инженер



Н.В. Макеева