



ЭНЕРГОАТОМИНВЕСТ

БЕЛОЯРСКАЯ АЭС-АВТО

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора по
общественному питанию

«07» ноября 2016 г.

 Н.В.Андреева

УТВЕРЖДАЮ

И.О.генерального директора

«07» ноября 2016г.

 Е.Г.Казарович

Техническое задание № 16-ПП-38
Предмет закупки: поставка мяса крупнокускового, мясных субпродуктов
на 1 квартал 2017года

г. Заречный
Свердловской области

2016г.

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 Раздел 1

№ п/п	Наименование ¹	Основные технические характеристики товара ²	Ссылка на прилагаемый нормативный документ, который устанавливает технические требования к поставке товаров (ГОСТ, чертёж, ТУ, иной нормативный документ) ³	Единица измерения ⁵	Количество во (пределах) ⁶	Место поставки	Срок поставки ⁷	Требования к сроку годности	Код ОКП
1	Говядина б/к задняя часть	<p>Мясо говядина бескостное, нежирное, замороженное: - задняя часть (наружная часть тазобедренного отруба, внутренняя часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба). Товар должен быть заморожен не более 1 раза, не допускается наличие льда и снега, не допускается наличие остатков внутренних органов, кровоподтеков, сгустков крови, бахромок, побитостей, загрязнений, без добавления консервирующих веществ.</p> <p>Мясо должно представлять крупный кусок мякоти. Цвет поверхности: бледно-розовый, бледно-красный. На разрезе мясо должно быть плотное, упругое образующаяся при надавливании ямка должна быстро выравниваться. Жир должен иметь белый, желтоватый или желтый цвет, твердую консистенцию, при надавливании должен крошиться. Сухожилия должны быть упругие, плотные; поверхность суставов должна быть гладкая, блестящая. Должно присутствовать ветеринарное</p>	ГОСТ Р 52601-2006	кг.	500,0	Свердловская обл. г. Заречный. Промплощадка Белоярской атомной станции, столовая №3.	В период с 09.01.17г. по 31.03.2017г. Партиями по заявке Покупателя один раз в две недели	Остаточный срок годности на момент поставки менее 80% от срока годности тановленного производителем вара.	921003

[illegible]

		крупноблочных, ступенчатых, кровяных, бахромок, побитостей, загрязнений, без добавления консервирующих веществ Вес куска не более 2,5 кг. Вес коробки не более 15кг. Товар завернут в прозрачную пленку. Завернутые куски помещаются в чистую и исправную тару (картонные коробки).	мясной продукции»			станции, столовая №3.	две недели	установленного производителям Товара.	
4	Шея свиная б/к	<p>кровоподтеков, ступенчатых, кровяных, бахромок, побитостей, загрязнений, без добавления консервирующих веществ Вес куска не более 2,5 кг. Вес коробки не более 15кг. Товар завернут в прозрачную пленку. Завернутые куски помещаются в чистую и исправную тару (картонные коробки).</p> <p>Свинина бескостная (шея) замороженная. Внешний вид и разделка зачищенная, нежное свиное мясо с небольшими прожилками сала. Цвет жира должен быть белым, либо белым с розовым оттенком. Не допускается наличие сухожилий, пленок, выхатов мяса, механической деформации поверхности куска. Товар должен быть заморожен не более 1 раза, не допускается наличие льда и снега, не допускается наличие остатков внутренних органов, кровоподтеков, ступенчатых, кровяных, бахромок, побитостей, загрязнений, без добавления консервирующих веществ. Вес куска не более 2,5кг. Вес коробки не более 15кг. Товар завернут в прозрачную пленку. Завернутые куски помещаются в чистую и исправную тару (картонные коробки). Вся продукция должна быть разрешена к реализации на территории РФ в установленном порядке</p> <p>Свинина б/к окорок. Отрубы должны соответствовать требованиям установленного стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей</p>	ГОСТ 31778-2012	кг.	300,00	Свердловская обл. г.Заречный Промплощадка Белоярской атомной станции, столовая №3.	В период с 09.01.17г. по 31.03.2017г. Партиями по заявке Покупателя один раз в две недели	Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от общего срока годности установленного производителям Товара.	921203

<p>Свинина Окорок н/к</p>	<p>технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52986-2008. Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных нормативно – правовыми актами Российской Федерации. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.</p>	<p>ГОСТ у Р 52986-2008</p>	<p>КГ.</p>	<p>100,00</p>	<p>Свердловская обл. г.Заречный Промышленная Белоярской атомной станции, столовая №3.</p>	<p>В период с 09.01.17г. по 31.03.2017г Партиями по заявке Покупателя один раз в две недели</p>	<p>Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от общего срока годности установленного производителем Товара.</p>	<p>921130</p>
---	---	----------------------------	------------	---------------	---	---	--	---------------

- Поставщик обязан укомплектовать каждую партию товара следующими документами:
- 1.сертификатами соответствия, выданными уполномоченными организациями;
 - 2.товарными накладными по форме ТОРГ-12 (или транспортной накладной) в 2-х экземплярах (один для Покупателя другой для Поставщика);
 - 3.счетами-фактурами;
 - 4.иными документами по согласованию Сторон.

В случае, когда при визуальном осмотре и подсчете товара в процессе его приема-передачи будут обнаружены брак и/или недостача товара, Покупатель обязан немедленно сделать отметки об этом в накладной, а также составить акт о браке/недостаче в 2-х экземплярах. Покупатель обязан предоставить Поставщику список сотрудников, транспортных средств и водителей, уполномоченных на приемку Товара.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя не реже 1 раза в 2 недели транспортом Поставщика

Транспортирование пищевых продуктов должно осуществляться специальным (холодильной установкой), чистым транспортом, для перевозки скоропортящихся товаров. Кузов автотранспорта должен быть изнутри оббит материалом, легко поддающимся санитарной обработке. Погрузо-разгрузочные работы проводятся Поставщиком. Лица (водитель, экспедитор, грузчик), сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продуктов должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медосмотров, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Замороженные блоки мяса должны быть завернуты в пергамент, целлофан, пергамент, под пергамент или в прозрачные пленки. Упаковывается замороженное мясо в контейнеры или коробки из гофрированного картона.

Субпродукты перевозятся только в замороженном виде и упакованные в ящики или картонные коробки, картонные коробки, тканевые мешки и т.д.м.

Температурный режим при перевозке устанавливается приложением N 1 "Правил перевозок скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в междугородном сообщении".

Температура перевозки по прибытию груза и перед его отправкой отмечается в Листе контрольных проверок температуры грузов и в кузове авторефрижератора (приложение N 2 "Правил перевозок скоропортящихся грузов автомобильным транспортом в междугородном сообщении") и в товарно-транспортной накладной.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Говядина, свинина, субпродукты должны храниться в специально оборудованном помещении (холодильной камере) при температуре - 18градусов, на стеллажах.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Не требуются

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Не требуется

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Не требуется

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Срок годности при t° хранения от -18°С 12месяцев, остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от общего срока годности установленного производителем Товара.

В случае обнаружения недопоставки или несоответствия качества товара заказчик составляет акт и предъявляет Поставщику соответствующую претензию.

Все расходы, связанные с возвратом товара ненадлежащего качества, а также с проведением в связи с этим повторного контроля органами сертификации и контроля, осуществляются за счет Поставщика.

В случае существенного нарушения требований к качеству товара Поставщик обязан изъять товар ненадлежащего качества у Покупателя в течение суток, а также возместить Покупателю за свой счет и в полном объеме товаром надлежащего качества, без учета использованного количества товара

Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям ГОСТ (ОСТ), ТУ, технических регламентов и подтверждаться необходимой документацией, предусмотренной действующим законодательством Российской Федерации и другими нормативными актами, требованиями:

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 подлежат передаче заказчику одновременно с передачей товара.

Товар не должен содержать ГМО.

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

Не требуется

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

Не требуется

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

Не требуется

РАЗДЕЛ 16. 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

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы

ТЗ разработал:

Инженер по материально-техническому снабжению

Чушев

Н.М. Чернышева