

ЭНЕРГОАТОМИНВЕСТ

**БЕЛОЯРСКАЯ АЭС-АВТО**

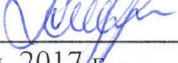
**Общество с ограниченной ответственностью**

**«Белоярская АЭС – Авто»**

**(ООО «Белоярская АЭС – Авто»)**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель генерального директора  
по общественному питанию

  
\_\_\_\_\_  
«06» февраля 2017 г. Н.В.Андреева

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор

\_\_\_\_\_  
«06» февраля 2017 г. С.А.Кривошеин

Техническое задание №17-ПП-45

на поставку ингредиентов для пекарского производства с 13.02. по 27.02.2017г.

Предмет закупки: поставка ингредиентов для пекарского производства с  
13.02.2017 по 27.02.2017г.

г. Заречный  
Свердловской области

2017г.

## 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	Ссылка на прилагаемый нормативный документ, который устанавливает технические требования к поставке товаров (ГОСТ, чертёж, ТУ, иной нормативный документ)	Единица измерения	Количество (предельное)	Код ОКП
1	Начинка термо-стабильная в ассортименте	Внешний вид и консистенция. Для конфитуров сгущенная, желированная плодов и ягод (целых, кусочков или протертых), не растекающаяся или растекающаяся на горизонтальной поверхности. Вкус и запах. Вкус приятный, енные плодам, из которых изготовлены конфитюры. Вкус приятный, или кисло-сладкий. Цвет. Однородный, соответствует цвету плодов, торых изготовлены конфитюры или собственные применяемому затору. Посторонний привкус и запах не допускается. Для конфитюров, енных из смешанного сырья, допускается неоднородность цвета. Гофрокороб - 15 кг (в асептические мешки из полимерных материалов многослойные с дальнейшей упаковкой в гофрокороб).	ТУ 9163-002-25657190-2007	кг.	300,0	916851
3	Маргарин	Предназначен для приготовления мучных хлебобулочных изделий, что позволяет сократить издержки в производстве за счет замены альтернативного сырья в стандартных рецептурах хлебобулочных изделий без потери качества конечного продукта.  Состав: дезодорированные растительные масла и жиры, вода, соль, сахар, эмульгатор Е 471, консервант Е 202, ароматизатор идентичный натуральному - сливочное масло, краситель Е 160б, Е 100.  Маргарин для песочного теста. Общее назначение: для применения в кондитерской и хлебопекарной промышленности, в кулинарии, а также молочной промышленности.  Состав: дезодорированные растительные жиры и масла, лецитин, витамин	ГОСТ 52178-2003	кг.	380,0	914211



		Маргарин для слоеного теста предназначен для придания слоения при изготовлении дрожжевого и бездрожжевого теста, обеспечивает четкое разделение слоев и высокий подъем готового изделия, сливочный вкус и аромат.			
4	Смесь для мафинов	<p><b>СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАФИНОВ «Маффинмикс».</b></p> <p>Это высококачественный концентрат, используемый для приготовления мафинов, кексов, пирогов, а также бисквитно-масляных п/ф для кондитерских изделий.</p> <p><u>Преимущества</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-упрощает технологический процесс;</li><li>-обеспечивает изделию равномерную пористую структуру;</li><li>-изделия дольше сохраняют свежесть;</li><li>-экономичная дозировка;</li><li>-подходят для создания продукции с различными сроками хранения: от 5 суток до 10 месяцев;</li><li>-удерживают различные наполнители и фрукты на поверхности изделия;</li><li>-представлены широкой линейкой вкусов.</li></ul> <p>Бумажный мешок, проложенный полиэтиленом (либо многослойный бумажный пакет) — 15 кг.</p>	КГ.	200,0	919520

**И:** указанное количество является предельным, поставка каждого вида товара определяется фактической потребностью заказчика

**Срок поставки:** партиями по заявке Покупателя один раз в две недели в период с 13.02.2017г. по 27.02.2017г..

**Место поставки:** Свердловская обл. г. Заречный Промплощадка Белоярской атомной станции, столовая №3.

**Объем гарантий и гарантийный срок:** не менее 80% до окончания срока годности на момент поставки



## РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

Не применяется

## 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

Согласно технического задания. Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям ГОСТ. Упаковка должна обеспечивать сохранность товара при транспортировке к конечному месту поставки и погрузо-разгрузочных работах. Отгрузка товаров 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 кондитерских ингредиентов специализированным транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющим санитарный паспорт и другие обязательные документы.

## РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ .

### Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Товар поставляется Покупателю партиями по ценам, наименованиям, в количестве и ассортименте, соответствующим указанным в Спецификации и Заявке на поставку конкретной партии товара.

Датой поставки партии товара считается дата приемки товара Покупателем и подписания Сторонами товарных накладных. Обязательства поставщика по срокам поставке, номенклатуре, количеству товара считаются выполненными с момента подписания акта сдачи-приемки товарами товарной накладной уполномоченными представителями Поставщика и Покупателя.

Отгрузка товаров осуществляется силами и средствами Поставщиком на склад «Покупателя» по адресу: г. Заречный Свердловской области, промплощадка Белоярской атомной станции, столовая № 3 до 13-00 часов по местному времени. При подвозе и отгрузке – соблюдение санитарно-эпидемиологических и санитарно-гигиенических требований, установленных действующими руководящими документами и иными нормативно-правовыми актами РФ.

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

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.счета-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

Упакованные кондитерские ингредиенты транспортируют в крытых транспортных средствах и в контейнерах по ГОСТу 18477 транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.



## **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**

Не имеются

## **РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов и нитрозаминов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

## **РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Товар, его упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, в том числе санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиНа

## **РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

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 обязательными для данного вида товара, оформленными 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 требуются

## **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 МТС



Н.М. Чернышева