

Утверждаю:

Директор ООО «С/п Юбилейный ГХК»

Ю.А.Дралова

« » 2021

Техническое задание

Предмет закупки: право заключения договора на поставку продуктов питания
(свежемороженая рыба, ракообразные, моллюски, икра)

г. Железногорск

2021

Техническое задание

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

Перечень товаров (продуктов) и их характеристики - в соответствии с приложением №1 к настоящему ТЗ.

Срок поставки – с **24.03.2021 по 30.06.2021**, отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя один раз в неделю с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней транспортом Поставщика, на склад столовой.

Заявка на поставку предоставляется посредством факсимильной связи или направленной по электронной почте по форме Приложения № 2 технического задания.

Место поставки- Красноярский край, ЗАТО Железнодорожск, г. Железнодорожск, ул. Восточная, 2 – Санаторий-профилакторий

Объем гарантий - На период срока действия договора Поставщик гарантирует возможность безопасного использования Товара по назначению в течение всего срока годности (хранения) Товара.

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

Остаточный срок годности поставляемых продуктов на момент поставки должен быть не менее 70% от установленного (указанного на маркировке товара и в удостоверении качества).

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Маркировка должна быть по ГОСТ Р51074-2003, на русском языке и содержать информацию о продукте:

1. Наименование продукта;
2. категория, сорт (при наличии);
3. наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
4. товарный знак изготовителя (при наличии);
5. масса нетто или количество;
6. состав продукта;
7. пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
8. пищевая ценность;
9. дата изготовления и дата упаковывания;
10. условия хранения;
11. срок годности;
12. обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
13. информация о подтверждении соответствия;
14. термическое состояние;
15. упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару, этикетку и быть легко читаемой

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

Товар должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность. Товар в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству и размеру, помещен в чистую и исправную тару (картонные коробки, полипропиленовые ведра, полиэтиленовые мешки и т.д.), изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральными органами исполнительной власти, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевым продуктом и обеспечивающую безопасность и качество продукта в течение срока его годности. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

Каждая упаковка должна иметь маркировку на русском языке с указанием наименования продукции, наименование и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, состава, срока годности.

условий хранения, веса нетто, пищевой ценности. Маркировка должна быть нанесена на упаковку, потребительскую тару, этикетку. Транспортная тара товара должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке и хранении.

Поставщик при необходимости организует сбор многооборотной тары за свой счет и своими силами.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Приемка товара осуществляется на складе Покупателя – **ЗАТО Железногорск, ул. Восточная 2 склад столовой с/п Юбилейный с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00**, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней, по местному времени, отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя, по товарной накладной Поставщика, в которой указывается количество, ассортимент и цена поставляемой продукции.

Приемка товара по количеству и качеству происходит по месту поставки товара.

Представитель Покупателя, ответственный за прием товара, производит осмотр транспортного средства, на предмет сохранности товара от загрязнения и пропитывания товара посторонними запахами. А также проводит визуальный осмотр поступившего товара на предмет видимых повреждений.

Покупатель производит приемку товара в сроки и в соответствии с порядком, установленными Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 N П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 N П-7.

Если при приемке товара Покупателем выявлена недостача, некачественный или не соответствующий сопроводительным документам товар, отсутствие или ненадлежащим образом оформленные документы, Покупатель вправе отказаться от приемки Товара.

Право собственности на товар переходит к Покупателю после его приёмки по количеству и качеству и подписания им соответствующих документов.

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

Поставщик предоставляет Покупателю удостоверение качества и безопасности продукции с указанием даты изготовления и отгрузки, заверенная копия сертификата соответствия или заверенная копия декларации о соответствии, заверенная копия санитарно-эпидемиологического заключения органов Госсанэпиднадзора, товарно-транспортная накладная №ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), ветеринарное свидетельство (оригинал) в случае, если Товар подлежит ветеринарному контролю, счет, счет-фактура, подписанные с печатями, на каждую партию товара.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Доставка товара производится транспортом Поставщика на склад Покупателя один раз в неделю. Транспортировка пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом. 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.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Каждое наименование поставляемого товара храниться отдельно друг от друга, в закрытой таре. Поставщик несет ответственность за сохранность Товара при его хранении и транспортировании до Покупателя.

Требования к хранению в соответствии с требованиями стандартов, установленных действующим законодательством РФ.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Погрузо-разгрузочные работы проводятся Поставщиком собственными силами и средствами.

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Показатели микробиологического загрязнения и содержание потенциально опасных химических и биологических веществ, содержание токсичных элементов и пестицидов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Товар должен соответствовать Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) – (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01.

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и иными документами.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество товара должно соответствовать ГОСТу, действующему в отношении данного товара, обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства РФ, предъявляемых данному виду товара, без ГМО.

На каждую партию товара Поставщик предоставляет подтверждающие документы соответствия качества продукции: сертификат (декларацию) соответствия, удостоверение о качестве, с раскрытием ассортимента продукции, заверенных надлежащим образом. Поставщик должен передать продукцию в индивидуальной упаковке с этикеткой, соответствующей ГОСТу и обеспечивающей сохранность продукции от повреждений и порчи.

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 Покупателем.

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕ-СТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Сертификат (декларация) соответствия, качественное удостоверение, счет, счет-фактура, накладная ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), с подписями и печатью.

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

В заявочной документации указать производителя товара и полностью наименование товара. Покупатель имеет право осуществлять выборочную проверку поставляемого в рамках договора товара, на предмет его соответствия требованиям технического задания. Для проведения выборочной проверки Покупатель направляет один образец от поставляемой партии товара в экспертную организацию по выбору Покупателя для проведения исследований. Инспекция качества проводится за счет Поставщика. В случае выявления в тестируемых образцах несоответствия требованиям Технического задания забраковывается вся партия поставленного в рамках договора товара. При этом объем подлежащего поставке товара, а Поставщик обязан заменить забракованную партию.

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

отсутствуют

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

отсутствуют

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1.	ГОСТ	Государственный стандарт
2.	ТР ТС	Технический регламент Таможенного Союза

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
1	Приложение № 1- перечень товаров и общих требований.	
2	Приложение №2 – форма заявки на партию	

Начальник АХО
ООО «С/п Юбилейный ГХК»

Экономист по МТС




Д.Н.Капралов

В.А.Власова

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, чертеж, ТУ, иной нормативный документ)	Единица измерения	Предельное количество
1.	Сёмга свежемороженая без головы	рыба без головы, потрошенная; поверхность рыбы чистая, естественного окраса. Жабры от темно-красного цвета. Возможна незначительная сбитость чешуи без повреждения кожи, рыбы без наружных повреждений. Консистенция плотная. Не допускается рыбе данного вида. Без постороннего запаха. Рыба заморожена поштучно, не более 1 раза, масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать 5 % массы, без изменения цвета, без добавления консервирующих веществ.	1. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; 2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; 3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 4. СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01), утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 20.08.2002г. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98;	кг.	20
2.	Форель свежемороженая с головой речная	Рыба свежемороженая с головой потрошенная. Тушки целые, плотные, отделены друг от друга, без желтовато-бурого налёта. Не допускается на поверхности наличие льда и снега. Товар должен быть заморожен не более 1 раза, масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать 5 % массы, без изменения цвета, без добавления консервирующих веществ.	6. СанПин 2.3.2 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 24 октября 1996 года N 27); 7. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в	кг.	20
3.	Кальмар свежемороженный тушка	Кальмар свежемороженный, тушка. Дополнительные требования: Поверхность тушек кальмаров должна быть чистой, естественной окраски. Подпрессованные, в форме прямоугольника, глазированные. Не допускаются наружные повреждения тары и упаковки. Консистенция мяса упругая, запах - свойственный кальмарам. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность блока, и не должна отставать при легком постукивании.		кг.	50

4.	Креветки тигровые свежие мороженые в панцире крупные глазированные. Глазурь не более 7%, без изменения цвета, без добавления консервирующих веществ. Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы. Цвет панциря - свойственный данному виду креветок. Цвет мяса – светло-серый. Консистенция мяса – упругая. Наличие посторонних примесей в упаковке не допускается. Не допускаются наружные повреждения упаковки и твара.	Креветки тигровые свежемороженые в панцире крупные глазированные. Глазурь не более 7%, без изменения цвета, без добавления консервирующих веществ. Чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы. Цвет панциря - свойственный данному виду креветок. Цвет мяса – светло-серый. Консистенция мяса – упругая. Наличие посторонних примесей в упаковке не допускается. Не допускаются наружные повреждения упаковки и твара.	них продовольственного сырья и пищевых продуктов». 8. ГОСТ 1368-2003 «Рыба. Длина и масса». 9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». 10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». 11. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». 12. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». 13. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». 14. ГОСТ Р 50380-2005 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения». 15. ГОСТ Р 51493-99 «Рыба разделанная и неразделанная мороженая». 17. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». 18. ГОСТ Р 51496-99. «Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия». 19. ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия». 20. ГОСТ 20845-2017 «Креветки мороженые. Технические условия». 21. ГОСТ 7630-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка».	кг.	10
5.	Икра лососевых рыб	Икра лососевая зернистая Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови. Консистенция: Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Запах приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков. Массовая доля поваренной соли, % От 3,0 до 5,0. Наличие посторонних примесей не допускается.	Икра лососевая зернистая Икра одного вида рыбы, однородного цвета. Икринки чистые, целые, без пленки и сгустков крови. Консистенция: Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Запах приятный, свойственный данному виду продукции, без порочащих признаков. Массовая доля поваренной соли, % От 3,0 до 5,0. Наличие посторонних примесей не допускается.	Кг.	1

Объем продукции указанный в приложении № 1 является лимитом (максимальным объемом закупок), при этом конкретные наименования (в указанных пределах по каждой позиции), количество и срок поставки продукции согласуется с поставщиком по мере возникновения потребности у покупателя. Покупатель осуществляет выборку продукции в соответствии с объемами, указанными в заявке, и не обязуется произвести полную выборку всего объема продукции до окончания срока действия договора. Количество и периодичность заявок не регламентируется.

В связи с тем, что объём закупаемой продукции не определён, предполагается заключение рамочного договора с предельной стоимостью 199 000 рублей



ЮБИЛЕЙНЫЙ ГХК
РОСАТОМ

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«САНАТОРИЙ-ПРОФИЛАКТОРИЙ
ЮБИЛЕЙНЫЙ ГОРНО-
ХИМИЧЕСКОГО КОМБИНАТА»**

(ООО «С/п Юбилейный ГХК»)

Заявка на партию товара

по договору № _____ от _____

Наименование подразделения

№ п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	Кол-во	примечание
1				
2				
3				

Исполнитель: _____
(подпись)

Дата : _____