



НИКИЭТ
РОСАТОМ

Акционерное общество «Ордена Ленина
Научно-исследовательский
и конструкторский институт
энерготехники им. Н.А. Доллежала»
(АО «НИКИЭТ»)

По списку рассылки

а/я 788, Москва, 101000
Телефон (499) 263-73-88, факс (499) 788-20-52
Телетайп: 611569 МОМЕНТ,
E-mail: nikiet@nikiet.ru, www.nikiet.ru
ОКПО 08624303, ОГРН 1097746180740
ИНН 7708698473, КПП 770801001

14 ИЮЛ 2021

№ 073-01/8612

На № _____ от _____

ЗАПРОС ТКП

АО «НИКИЭТ» просит Вас в соответствии с нижеприведенными условиями предоставить информацию о цене требуемой Продукции в целях определения возможности заключения с Вами договора поставки мяса, рыбы, птицы, мясной и рыбной продукции.

В соответствии с ПП РФ от 11.12.2014 № 1352 договор будет заключен только с субъектами малого и среднего предпринимательства.

Данная процедура сбора информации не влечет за собой возникновение каких-либо обязательств АО «НИКИЭТ».

1. Наименование товара, работ и услуг (далее – Продукция)

№ п/и	Наименование	Ед. изм.	ГОСТ/ТУ	Кол-во
1	Тушка кальмара	кг	Выработано в соответствии с ГОСТ Р, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил	150
2	Филе трески с/м, н/ш	кг		500
3	Филе хека с/м б/ш пролож.	кг		600
4	Филе горбуши с/м н/ш 5%	кг		200
5	Филе судака с/м н/ш 400+	кг		600
6	Филе пикши с/м б/ш	кг		200
7	Семга с/м (тушка) замор. 6-7	кг		300
8	Креветки тигровые с/м с/г 16/20	кг		30
9	Филе сайды	кг		450
10	Филе тилапии	кг		450
11	Филе окуня			50
12	Крабовые палочки 0,2	шт		250

2. Технические и функциональные характеристики (потребительские свойства) Продукции

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	Тушка кальмара	Кальмары свежемороженые, мантия целая, внутренности, голова с щупальцами и хитиновая пластинка удалены, брюшная полость зачищена. Поверхность ровная, чистая. Цвет после размораживания – белый. Консистенция мяса после размораживания упругая, эластичная, без постороннего запаха. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Упаковка: полимерная пленка, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
2	Филе трески с/м, н/ш	Филе трески на коже, замороженное. Продольные половины рыбы без костей должны быть срезаны с тела рыбы параллельно позвоночнику. Не допускаются наличие остатков костей оснований плавников. Мороженое филе должно быть в глазури. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Консистенция мяса после размораживания должна быть плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет мяса должен быть свойственные данному виду рыбы. Запах должен быть свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Упаковка: полимерная пленка, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
3	Филе хека с/м б/ш пролож.	Филе рыбы на коже, замороженное поштучно высшей категории. Консистенция мяса после размораживания должна быть плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Мороженое филе должно быть в глазированной форме. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Упаковка: пакет, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
4	Филе горбуши с/м н/ш 5%	Филе горбуши на коже замороженное поштучно высшей категории. Консистенция филе после размораживания: плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Мороженое филе должно быть в глазированной форме. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Упаковка: пакет, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
5	Филе судака с/м н/ш 400+	Филе рыбы замороженное поштучно высшей категории. Голова, позвоночник, реберные, плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены. Мороженое филе в глазированной форме. Внешний вид: филе чистое, ровное, целое, без деформации. Консистенция мяса после размораживания – плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Мороженое филе должно быть в глазированной форме.

		Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Упаковка: пакет, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
6	Филе пикши с/м б/ш	Филе рыбы замороженное поштучно высшей категории. Голова, позвоночник, реберные, плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены. Внешний вид: филе чистое, ровное, целое, без деформации. Консистенция мяса, после размораживания должна быть плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Мороженое филе должно быть в глазированном виде. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе. Масса глазури не должна превышать более 5%. Упаковка: полимерная пленка, картонные коробки. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
7	Семга с/м (тушка) замор. 6-7	Тушка семги 6-7 кг. Внешний вид – поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно розового до темно-красного цвета. Не допускается наружных повреждений. Допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками. Внутренности, в т.ч. икра и молоки удалены, сгустки крови зачищены. Консистенция – плотная, упругая, не дряблая. Запах – свойственный свежей рыбе данного вида без посторонних и порочащих признаков. Цвет – свойственный рыбе данного вида, на срезе четкий выраженный, насыщенный. Упаковка: полимерная пленка, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
8	Креветки тигровые с/м с/г 16/20	Креветки тигровые 16/20, свежемороженые, глазированные. Консистенция дефростированных креветок – плотная, упругая, не дряблая. Запах – свойственный свежим креветкам данного вида без посторонних и порочащих признаков. Цвет – свойственный креветкам данного вида, Окраска серая с различными оттенками коричневого и зеленого цвета, панцирь блестящий, с ярко выраженными полосками. Упаковка: пакет, картонная коробка. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.
9	Филе сайды	Внешний вид - целое, ровное, без значительной деформации. Поверхность чистая. Филе отделены друг от друга, Консистенция - плотная, с частичным расслоением мяса по септам, свойственное тресковым видам рыб, цвет мяса однородный, без пожелтения и кровоподтеков. У филе трески, пикши - белый, филе сайды - сероватый или серый.
10	Филе тилапии	Филе рыбы замороженное поштучно высшей категории. По видам разделки филе рыбы соответствует следующим требованиям – филе без кожи (голова, позвоночник, реберные, плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены). Мороженое филе в глазированном виде. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающая поверхность филе, замороженного поштучно, и не отстает при легком

		<p>постукивании. Масса глазури филе 5,0%, по отношению к массе глазированных филе. Влага, % 77,1 – 81,2 . Внешний вид – филе рыбы замороженное поштучно, чистое, ровное, целое, без деформации. Филе уложено в формы равномерными слоями, внизу формы – подкожным слоем вниз, вверху формы - подкожным слоем вверх.</p> <p>Консистенция мяса (после размораживания) – плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Консистенция после отваривания – ломкая, нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. В филе отсутствуют микроорганизмы и продукты жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, представляющих опасность для здоровья человека. Упаковка филе рядами с послойной прокладкой полиэтиленовой пленкой, далее картонная коробка массой нетто 10 кг. Срок годности 4 месяца, при температуре хранения -18*С. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.</p>
11	Филе окуня	<p>Филе рыбы замороженное поштучно высшей категории По видам разделки филе рыбы соответствует следующим требованиям – филе без кожи (голова, позвоночник, реберные, плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены). Мороженое филе в глазированном виде. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающая поверхность филе, замороженного поштучно, и не отстает при легком постукивании. Масса глазури филе 5,0%, по отношению к массе глазированных филе. Влага, % 77,1 – 81,2 . Внешний вид – филе рыбы замороженное поштучно, чистое, ровное, целое, без деформации. Филе уложено в формы равномерными слоями, внизу формы – подкожным слоем вниз, вверху формы - подкожным слоем вверх.</p> <p>Консистенция мяса (после размораживания) – плотная, присущая данному виду рыбы. Цвет и запах – свойственные данному виду рыбы. Консистенция после отваривания – ломкая, нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. В филе отсутствуют микроорганизмы и продукты жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.</p> <p>Упаковка филе рядами с послойной прокладкой полиэтиленовой пленкой, далее картонная коробка массой нетто 10 кг. Срок годности 4 месяца, при температуре хранения -18*С. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 80%.</p>
12	Крабовые палочки 0,2	<p>Крабовые палочки – охлажденные имитация, приготовлены из рыбного филе сурими. ТУ 9266-00700550736-98.</p> <p>Внешний вид - палочки правильной геометрической формы, с чистой поверхностью, окрашенные с одной стороны в светло-красный цвет по всей длине. Вкус и запах приятный, близкий по вкусу и запаху к крабовому мясу. Консистенция - сочная, упругая. Не суховатый, не пресный. В продукте отсутствуют посторонние запахи и привкусы. Палочки не</p>

		слипаются в упаковке. Продукт не содержит консервантов. Крабовые палочки упакованы в пакет из полимерной пленки, закрытый герметично под вакуумом массой нетто 200гр. Каждая палочка обернута в п/э пленку. Продукт не имеет морщинистости пленки и деформации пакета, в том числе небольшой деформации пакета. Срок реализации крабовых палочек 3 месяца, на момент поставки Заказчику. Транспортная тара – коробки картонные массой нетто 6кг. Содержание токсических элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не превышает норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Остаточный срок реализации товара на момент поставки составляет 90%.
--	--	--

3. Требования к качеству и безопасности Продукции

Продукция должна соответствовать требованиям:

Технических регламентов Таможенного союза: № 021/2011 от 09 декабря 2011 года «О безопасности пищевой продукции» и № 022/2011 от 09 декабря 2011 года «Пищевые продукты в части ее маркировки».

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

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

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;

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);

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «К организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07 «Изменения №1 к СП 2.3.6.1066-01»;

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01;

Постановление Правительства Российской Федерации от 29.09.1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья, и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении";

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 №59 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3.2.1293-03» вместе с СанПин «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
Закон РФ от 07.02.1992г. №2300-1 (в ред. от 18.07.2011) «О защите прав потребителей»

4. Чертежи, изображения

Не предъявляются

5. Требования к объему технической документации, приемке поставляемых МТРиО

Поставщик обязуется при поставке продукции предоставить: подтверждающие документы соответствия качества продукции: сертификат (декларацию) соответствия, ветеринарную справку с раскрытием ассортимента продукции, товарно-сопроводительные документы (счет, счет-фактура, товарная накладная, УПД) с подписями и печатями.

6. Требования к маркировке

Маркировка должна быть на русском языке и содержать информацию о продукте:

- наименование продукта;
- категория, сорт (при наличии);
- 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);
- товарный знак изготовителя (при наличии) ;
- масса нетто, объем или количество продукта;
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- срок реализации пищевого продукта;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов;
- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару, любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

7. Требования к сроку и объему предоставления гарантий качества Продукции

Остаточный срок годности замороженных продуктов на момент поставки должен составлять не менее 80% от даты изготовления.

Качество товара должно соответствовать ГОСТу, действующему в отношении данного товара, обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства РФ, предъявляемых данному виду товара. 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, а также возместить Покупателю за свой счет и в полном объеме товаром надлежащего качества.

8. Требования к упаковке и таре

Товары должны поставяться в упаковке, соответствующей обязательным правилам и требованиям для тары и упаковки. Упаковка должна обеспечивать полную сохранность товара на весь срок его транспортировки с учетом возможных перегрузок. Тара не является оборотной.

9. Сроки, место и условия поставки Продукции

Срок поставки товара: с сентября 2021 года по февраль 2022 года включительно.

Доставка товара осуществляется силами и за счет средств поставщика. Товар доставляется по адресам указанным при заказе Покупателем: г. Москва, М. Красносельская ул., д 2 /8; Москва, 2-ой Иртышский проезд, д. 5

Доставка товара производится транспортом Поставщика на склад Покупателя отдельными партиями по предварительной заявке покупателя. Не позднее 1 (одного) дня с момента подачи заявки.

Товар поставляется отдельными партиями по предварительному заказу Покупателя на следующий день с момента подачи заявки.

Транспортирование пищевых продуктов согласно Санитарным требованиям к транспортировке пищевых продуктов и должно осуществляться специальным, 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.

Поставщик должен гарантировать, что до совершения отгрузок Покупателю Продукция не заложена, в споре, под арестом и запретом не состоит. Поставка Продукции осуществляется без ущемления прав третьих лиц. Поставщик при нахождении на территории Покупателя обязуется соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, а также режимные требования. В случае несоблюдения Поставщиком вышеуказанных правил и требований последний обязан возместить Покупателю убытки, возникшие в результате такого несоблюдения, в полном объеме.

На территорию АО «НИКИЭТ» допускаются только **граждане РФ** с паспортом гражданина РФ при условии строгого соблюдения пропускного и внутриобъектового режима и прохождения необходимых инструктажей.

10. Требования к поставщику

Поставщик должен подтвердить отнесение к субъектам малого и среднего предпринимательства

Поставщик должен обладать гражданской правоспособностью в полном объеме для заключения и исполнения предлагаемого к заключению договора; не должен находиться в процессе ликвидации, банкротства.

Поставщик должен раскрыть информацию в отношении всей цепочки собственников, включая бенефициаров.

11. Порядок формирования цены договора

Валюта цены договора оказания услуг и расчетов – российский рубль. Форма расчетов – безналичная.

Цена договора включает стоимость предусмотренных в п.2 настоящего ЗАПРОСА товаров с НДС.

Цена предоставления услуг – фиксированная на время действия договора и до полного исполнения обязательств.

Цена договора будет определяться с условием представления приоритета Продукции российского происхождения в соответствии с ПП РФ от 16.09.2016 № 925.

12. Порядок расчетов

Оплата Товара осуществляется в течении 30 (тридцати) календарных дней с момента поставки товара и подписания товарно-сопроводительных документов. Общая стоимость поставленных товаров в течение действия договора не может превышать цену договора.

13. Форма предложения

Счет или технико-коммерческое предложение на бланке организации (с указанием наименования, ИНН, КПП и адреса места нахождения) за подписью руководителя, заверенной печатью организации.

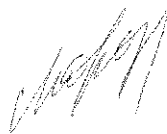
14. Срок, адрес и способ подачи предложения

Счет-оферта или ТКП представляется до 18 часов «21» июля 2021 г. по адресу: s.morozova@nikiet.ru в формате: Электронный файл.

15. Приложения

Нет

Руководитель ответственного
подразделения



С.В. Морозова

Исполнитель закупки
(499) 263-73-32

С.В. Морозова