

Общество с ограниченной ответственностью
«Балаковская АЭС-Авто»
(ООО «Балаковская АЭС-Авто»)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Балаковская АЭС-Авто»

А.В. Новиков
«01.11.2019» 2019 г.



Техническое задание

на поставку рыбы и морепродуктов
для ООО «Балаковская АЭС-Авто»

№ 43.7/10-01 от 01.11.2019г.

2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1 Наименование

Подраздел 1.2 Сведения о новизне

Подраздел 1.3 Этапы разработки / изготовления

Подраздел 1.4 Документы для разработки / изготовления

Подраздел 1.5 Код ОКПД 2

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подраздел 4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики (потребительские свойства) товаров

Подраздел 4.2 Требования к надежности

Подраздел 4.3 Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным материалам

Подраздел 4.4 Требования к маркировке

Подраздел 4.5 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 при поставке товаров

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 10. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Наименование
Поставка рыбы и морепродуктов для ООО «Балаковская АЭС-Авто»
1.2 Сведения о новизне
Остаточный срок годности на всю поставляемую продукцию на момент поставки должен составлять не менее 80%.
1.3 Этапы разработки / изготовления
Не требуются.
1.4 Документы для разработки / изготовления
Не требуются.
1.5 Код ОКПД 2
10 – продукты пищевые

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Поставляемая продукция предназначена для организации общественного питания на ООО «Балаковская АЭС-Авто».

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Поставляемая продукция предназначена для организации общественного питания ООО «Балаковская АЭС-Авто».

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Технические, функциональные и качественные характеристики (потребительские свойства) товаров.
Товар должен соответствовать срокам годности и заявленной упаковке.
Товар поставляется отдельными партиями по заявке Покупателя, согласно номенклатуры тех. задания в период момента заключения договора
Наличие сертификатов качества, деклараций соответствия, свидетельств о регистрации, гигиенических сертификатов, паспортов качества заверенных подлинной печатью контрагента обязательно и инструкций по использованию.
Перед поставкой требуется представить документы, подтверждающие качество предлагаемой продукции. Качество поставляемого товара должно соответствовать стандартам и техническим условиям. Гарантия качества действует в течение сроков, указанных в ГОСТ, ТУ, декларация таможенного союза и сертификатах качества на продукцию, указанную в техническом задании.
4.2. Требования к надежности
Поставляемая продукция должна соответствовать характеристикам и параметрам, указанным в данном техническом задании.
4.3 Требования к составным частям, исходным и эксплуатационным материалам

№ п/п	Наименование товара	ГОСТ, ТУ, тип, марка продукции	Ед. изм.	Кол- во
1	Горбуша свежемороженая без головы потрошенная	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, потрошенная, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
2	Жерех х/к (балык)	ГОСТ 11482-96. Рыба без посторонних включений. Консистенция: в меру упругая, мякоть не разваливается на волокна. Цвет: светло-жёлтый. Вкус и запах: в меру солёный, свойственный копченой рыбе. Без постороннего, не свойственного запаха и вкуса.	кг	1
3	Икра красная «Красное золото» не менее 230г стеклянная банка	ГОСТ 18173-2004. Икра одного вида рыбы. Икринки должны быть чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови, упругие со слегка влажной поверхностью, разбористые. Запах и вкус свойственный икре данного вида, без посторонних привкуса и запаха. Фасованная в стеклянные банки вместимостью не более 230г, герметично упакована под вакуумом. В каждой упаковочной единице должна быть зернистая икра одного сорта, одного способа консервирования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления	кг	1
4	Икра лососевая «Тунгун» не менее 140г жестяная банка	ГОСТ 18173-2004. Икра одного вида рыбы. Икринки должны быть чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови, упругие со слегка влажной поверхностью, разбористые. Запах и вкус свойственный икре данного вида, без посторонних привкуса и запаха. Фасованная в металлические банки вместимостью не более 140г, герметично упакована под вакуумом. В каждой упаковочной единице должна быть зернистая икра одного сорта, одного способа консервирования, в банках одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления	кг	1
5	Кальмар тушка свежемороженный	ГОСТ Р 51495-99. Свежемороженный, очищенный. Тушки целые. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков. Цвет естественный, присущий данному виду; для кальмара без кожицы — от белого до розоватого, вкус свойственный данному виду кальмара без постороннего запаха.	кг	1
6	Камбала свежемороженая с головой 300- 400г	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, с головой. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
7	Карась охлажденный	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1

8	Кета слабосоленая не менее 250г вакуумная упаковка	ГОСТ 7448-2006. Поверхность рыбы должна быть чистая, по цвету от светло-розового до ярко-оранжевого. Без наружных повреждений. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах соответствующие, без посторонних привкуса и запаха. Вакуумная упаковка.	кг	1
9	Крабовые палочки фасованные не менее 200г	ГОСТ 34432-2018. Вид продукта, которые создаются из обработанного рыбного белка сурими или измельчённого мяса белой рыбы. По форме и цвету напоминает мясо краба.	кг	1
10	Креветки королевские 50/70 1кг	ГОСТ 20845-2017. Чистые, без повреждений панциря, одной размерной группы, слегка изогнутые. Допускается наличие икры на нижней части шейки. Цвет мяса сыро-мороженных креветок светло-серый, а у варено-мороженных – белый с розоватым или розово-оранжевым оттенком. Консистенция мяса от плотной, сочной (для варено-мороженных креветок) до упругой (для сыро-мороженных креветок). Запах свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха.	кг	1
11	Мидии	ГОСТ 32005-2012. Целые, после размораживания с чистой поверхностью без кусочков створок. Цветом от бледно-бежевого до ярко-оранжевого. Вкус и запах должны соответствовать свежо-вареному мясу мидий, без посторонних привкусов и запахов.	кг	1
12	Минтай свежемороженный без головы не менее 35+	ГОСТ 1168-86. Свежемороженный, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков.	кг	1
13	Мойва свежемороженая	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, с головой. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свойственным данному виду рыбы.	кг	1
14	Морской окунь	ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая. Технические условия. Рыба свежемороженая, потрошенная, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
15	Осётр охлажденный	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1
16	Осётр х/к (балык)	ГОСТ 11482-96. Рыба без посторонних включений. Консистенция: в меру упругая, мякоть не разваливается на волокна. Цвет: светло-жёлтый. Вкус и запах: в меру солёный, свойственный копченой рыбе. Без постороннего, не свойственного запаха и вкуса.	кг	1

17	Палтус х/к	ГОСТ 11482-96. Рыба без посторонних включений. Консистенция: в меру упругая, мякоть не разваливается на волокна. Цвет: светло-жёлтый. Вкус и запах: в меру солёный, свойственный копченой рыбе. Без постороннего, не свойственного запаха и вкуса.	кг	1
18	Пикша свежемороженая без головы	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
19	Раки живые, охлаждённые	ГОСТ Р 51497-99. Раки должны быть без внешних повреждений с запахом речной рыбы, с естественными движениями клешней, если держать их за головугрудь. Поверхность чистая, без ила и песка. Панцирь твердый, без наростов, брюшко подогнуто. Цвет от буро-коричневого до серо-зелёного.	кг	1
20	Рыба масляная слабосоленая вакуумная упаковка не менее 300г	ГОСТ 7448-2006. Поверхность рыбы должна быть чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах соответствующие, без посторонних привкуса и запаха. Вакуумная упаковка.	кг	1
21	Рыба пресноводная сушено-вяленая: чехонь, плотва, вобла, подуст, лещ, окунь.	ГОСТ 33803-2016. Поверхность чистая. Допускается частичная сбитость чешуи. У плотвы сбитость чешуи не нормируется. Допускается незначительный налет поваренной соли на поверхности и в брюшной полости. Поверхность чистая с наличием или без наличия на поверхности отпечатков от сетки, без наружных повреждений, Консистенция.	кг	1
22	Рыба Форель/Семга свежемороженая с головой	ГОСТ 1168-86. Поверхность рыбы чистая, естественного окраса. Жабры от темно-красного до розового цвета. Рыба без наружных повреждений. Консистенция плотная, возможна в местах реализации слегка ослабевшая, но не дряблая. Запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних признаков.	кг	1
23	Сельдь слабосоленая не менее 400г	ГОСТ 815-2004. Поверхность сельди должна быть чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах свойственные слабосоленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. В каждой упаковочной единице должна быть слабосоленая сельдь одного вида, сорта, одной разделки, степени солености и жирности, размерной группы, одного вида потребительской тары и способа ее упаковывания.	кг	1
24	Семга охлажденная	ГОСТ 32366-2013. Поверхность рыбы должна быть чистая, естественной окраски. Возможна сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция плотная. Запах свойственный свежей рыбе данного вида, без посторонних признаков.	кг	1
25	Семга слабосоленая вакуумная упаковка не менее 250г	ГОСТ 7449-2016. Поверхность рыбы должна быть чистая, по цвету от светло-розового до ярко-оранжевого. Без наружных повреждений. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах соответствующие, без посторонних привкуса и запаха. Вакуумная упаковка.	кг	1

26	Скумбрия свежемороженая с головой не менее 20кг монолит	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, с головой. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
27	Сом охлажденный	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1
28	Сом х/к (балык)	ГОСТ 11482-96. Рыба без посторонних включений. Консистенция: в меру упругая, мякоть не разваливается на волокна. Цвет: светло-жёлтый. Вкус и запах: в меру солёный, свойственный копченой рыбе. Без постороннего, не свойственного запаха и вкуса.	кг	1
29	Стерлядь охлажденная	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1
30	Судак охлажденный	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1
31	Судак филе	ГОСТ 3948-90. Замораживается в блоках или поштучно. Консистенция плотная. Цвет и запах свойственные данному виду рыбы.	кг	1
32	Тиляпия филе	ГОСТ 3948-2016. Замораживается в блоках или поштучно. Консистенция плотная. Цвет и запах свойственные данному виду рыбы.	кг	1
33	Толстолобик охлажденный	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1
34	Треска потрошенная без головы свежемороженая	ГОСТ 1168-86. Свежемороженая, потрошенная, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
35	Форель речная охлажденная не менее 300г	ГОСТ 814-96. Внешний вид рыбы должен быть чистый, естественной окраски, без повреждения кожи. Консистенция тканей плотная, упругая. Без посторонних запахов. Жабры от темно-красного до розового цвета. Цвет мяса рыбы проверяют на поперечном разрезе, в наиболее толстой его части. Цвет должен быть бледно-розовый.	кг	1

36	Хек потрошенный без головы свежемороженный	ГОСТ 1168-86. Рыба свежемороженая, потрошенная, без головы. Рыба должна быть упитанной, не иметь кожных повреждений и кровоподтеков, с естественной окраской, мясо после оттаивания должно быть упругой консистенции и с запахом свежей рыбы, без каких-либо порочащих признаков	кг	1
37	Щука охлажденная	ГОСТ 814-96. Сырье, используемое для изготовления охлажденной рыбы, должно быть не ниже первого сорта и соответствовать нормативным документам Поверхность рыбы чистая, естественного окраса. Жабры от темно-красного до розового цвета. Рыба без наружных повреждений. Консистенция плотная, возможна в местах реализации слегка ослабевшая, но не дряблая. Запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних признаков.	кг	1

4.4 Требования к маркировке

Маркировка должна быть на русском языке с указанием наименования продукции, названия и адреса изготовителя, даты изготовления, время изготовления, состава, срока годности, условий хранения, веса нетто, пищевой ценности. Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару (ящик, пакет).

4.5 Требования к упаковке

Согласно технического задания. Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074-2003. 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 продуктов питания специализированным транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям, имеющим санитарный паспорт и другие обязательные документы.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

5.1 Порядок сдачи и приемки

Приемка товара осуществляется по товарной накладной Поставщика, в которой указывается количество, ассортимент и цена поставляемой продукции.

Заказчик имеет право выборочно проверить поставляемую продукцию на качество в соответствии с требованиями данного технического задания.

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

Поставщик предоставляет покупателю товарную накладную, счет-фактуру, счет на оплату, декларацию соответствия, протокол лабораторных испытаний (исследований) о соответствии продуктов требованиям законодательства РФ, заверенных надлежащим образом, на каждую партию товара.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Транспортировка товара осуществляется силами и за счет средств Поставщика.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Не требуется

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ И/ИЛИ СРОКУ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙ

В случае поставки некачественной, не соответствующей требованиям Заказчика и некомплектной продукции, Поставщик производит её замену и/или доукомплектовывает её за свой счёт в течение 1 (одного) рабочего дня с момента уведомления.

РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Не требуется.

РАЗДЕЛ 10. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

По микробиологическим показателям, содержанию токсических элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов продукция должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами РФ.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Товар не должен представлять опасности для жизни и здоровья граждан.

РАЗДЕЛ 12. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество продукции должно соответствовать ГОСТ, ТУ или другой нормативной документации действующей в отношении товара, заявленного в техническом задании, обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства РФ, предъявляемых данному виду товара. Остаточный срок годности товара на момент поставки должен быть не менее 80%, от даты изготовления продукции. На каждую партию товара «Поставщик» представляет документы, подтверждающие соответствия качества продукции: декларацию соответствия, сертификат, протокол лабораторных испытаний (исследований) о соответствии продукта требованиям законодательства РФ.

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

Участник процедуры закупки может представить в своей заявке иные марки продукции и фирменные наименования (эквиваленты) при условии, что произведенные замены совместимы по характеристикам, равноценны или превосходят по основным характеристикам продукцию, указанную в Разделе 4 п.4.3 данного «Технического задания».

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ) ПОСТАВКИ

Место поставки: 413863, РФ, Саратовская область, г. Балаково, Промплощадка БАЭС, столовые №1, №2.

Порядок и срок поставки: с 01.01.2020 – по 31.03.2020г.

Поставка товара осуществляется отдельными партиями, согласно письменной заявке Покупателя в течение 3 (трех) рабочих дней, включая расходы на упаковку, страхование, полный пакет тех. документации, уплаты таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей.

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

Перед заключением договора предоставить образцы товара.

Поставщик предоставляет покупателю товарную накладную, счет-фактуру, счет на оплату, декларацию соответствия, протокол лабораторных испытаний (исследований) о соответствии продуктов требованиям законодательства РФ, заверенных надлежащим образом, на каждую партию товара.

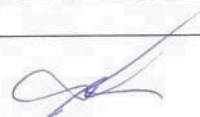
РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ООО	Общество ограниченной ответственности
2	ГОСТ	Государственный стандарт
3	ТУ	Технические условия
4	РФ	Российская Федерация
6	кг	Килограмм
7	шт	Штука

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
-		

/ Заместитель Генерального директора
по общественному питанию



Т.А. Яцук