


«Утверждаю»
Начальник УзВЧ
Авлакулов Р. Н.
2022 г.



Техническое задание

на оказание услуг по обеспечению продовольственными продуктами питания для работников и пенсионеров УзВЧ.

1. **Наименование объекта закупки:** услуги по организации обеспечения продовольственными продуктами питания для работников и пенсионеров УзВЧ.

Цель приобретения: Во исполнения ПСТАНОВЛЕНИЕ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН О ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕРАХ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОТРЕБНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ И СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В ОСНОВНЫХ ПРОДУКТАХ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА В ЗИМНЕЕ-ВЕСЕННЕМ СЕЗОНЕ 2022-2023 ГОДАХ, Постановление хакима Кашкадарьинской области №832-4-4-Қ-22 от 18.10.2022 г., Постановление хакима Мубарекского района №561-4-64-Q/22 от 18.10.2022г.

2. **Срок и место оказания услуг:** 31.12.2022 года, Республика Узбекистан, Кашкадарьинская область, Мубарекский район, «Дустлик» МФЙ, УзВЧ;

3. **Объем оказываемых услуг:** Поставка продовольственных продуктов питания (таблица №1).

			Таблица №1	
№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	
1	Масло растительное	литр	5 000	
2	Картофель	кг	50 000	
3	Мука пшеничная (высший сорт)	кг	25 000	

4. **Требования к качеству оказываемых услуг:**
Масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013 - рафинированное вымороженное (дезодорированное) высший сорт ГОСТ 1129. Фасовка Пэт тара 1литр, Пэт тара 5 литров, кислотное число мг КОН/г. не более 0,12 (в/с-0,30 1с-0,40), цветное число мг йода не более 3(в/с-6 1с-10), перекисное число ммоль/кг Уг О не более 0,70 (в/с-4 1с-10). Прозрачное без осадка или допустимо легкое помутнение или "сетка". САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН Гигиенические нормативы безопасности пищевой продукции СанПиН № 0366-19. Без запаха, обезличенный вкус.

Картофель - Картофель свежий продовольственный, ранний (урожай 2022 года). Производство только местного производителя (Кашкадарьинская область). Картофель свежий продовольственный должен быть высокого качества (1 класса).

Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 51808-2001 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия». Клубни картофеля должны быть целые, здоровые, без гнили и порчи, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, сухие, чистые (без комьев земли), типичной для ботанического сорта формы и окраски, не позеленевшие. Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилью и фитофторой не допускается. Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т. п.) не допускается. Содержание в продовольственном картофеле токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Клубни должны быть зрелые, с плотной кожурой. Для картофеля не допускаются клубни с неокрепшей кожурой. Наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 45,0 мм; удлиненной формы - не менее 30,0 мм. Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха. Картофель должен быть упакован так, чтобы обеспечить его надлежащую сохранность. Поставщик осуществляет поставку картофеля свежего продовольственного в мешках из полимерных комбинированных или текстильных материалов, массой нетто продукта 25-30 кг. В каждой упаковочной единице картофель должен быть однородным по качеству и размеру. Видимая часть картофеля в упаковочной единице должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы или партии.

Продукты и продовольственное сырье, материалы и изделия при оказании услуги питания, должны:

- соответствовать нормативной и технической документации, устанавливающей требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, к контролю за их качеством и безопасностью, условиями их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования;
- иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека;
- при необходимости упаковать продукцию в боксы. Упаковка должна быть изготовлена из материалов соответствующие санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам Республики Узбекистана;

Тара и упаковка должны соответствовать требованиям действующих ГОСТов, ТУ для данного вида товаров и обеспечивать безопасность при перевозке и хранении.

Товар должен иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы. Маркировка должна быть четкой, содержать необходимую информацию о товаре в соответствии со стандартами, СанПиНами, ГОСТами и иными нормативными актами. Средства для маркировки не должны влиять на показатели качества товара и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

При поставке обязательно наличие сертификатов соответствия, удостоверений о качестве и безопасности, ветеринарных свидетельств, ветеринарных справок, паспортов качества и иных документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого товара.

Товар должен поставляться в пределах сроков годности, указанных производителем на упаковке, с учетом сроков хранения на складе.

- качество и безопасность предоставляемых услуг должно соответствовать:

Мука пшеничная: O'z DSt 3104:2011. Мука пшеничная хлебопекарная. Сорт – высший. Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Наличие минеральной примеси - при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Не допускается - зараженность вредителями, загрязненность вредителями. Соответствие сертификатам, ГОСТ, наличие удостоверения качества. Наличие протокола об отсутствии ГМО.

СанПиН РУз № 0309-14 «Санитарно- гигиенические требования для предприятий общественного питания».

СанПиН РУз № 0283-10 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к безопасности пищевой продукции».

СанПиН РУз № 0265-09 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

ЗРУ № 393 от 26.08.2015 года О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ.

ЗРУ № №483-І от 30.08.1997 года «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ».

ПКМ РУз № 75 от 13.02.2003 года «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ В РЕСПУБЛИКЕ УЗБЕКИСТАН И ПРАВИЛ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ (УСЛУГ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ УЗБЕКИСТАН».

- Исполнитель несет ответственность за поставку и использование продукции ненадлежащего качества, а также за несоблюдение норм и правил, установленных законодательством Республики Узбекистан и регулирующих поставку пищевых продуктов и организацию питания и ресторанного обслуживания.

Составил:

Командир ВОПХО



Кенжаев Н. А.