

УТВЕРЖДАЮ:



Директор

ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»

Ф.Х. Самадов

2022 г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ

### ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

для приготовления лечебно-профилактического питания работникам  
ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»

Конимехский район  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел/подраздел	Наименование	Стр.
Раздел 1	Общие сведения	3
Подраздел 1.1	Наименование	3
Подраздел 1.2	Основание и цель приобретения товара	3
Раздел 2	Область применения	3
Раздел 3	Условия эксплуатации	3
Подраздел 3.1	Общие условия эксплуатации	3
Раздел 4	Технические требования	3
Подраздел 4.1	Технические и качественные характеристики товаров	3
Подраздел 4.2	Требования к маркировке	4
Подраздел 4.3	Требования к упаковке	4
Раздел 5	Требования по правилам сдачи и приемке	4
Раздел 6	Требования к транспортировке	4
Раздел 7	Требования к хранению	4
Раздел 8	Требования к качеству	4-5
Раздел 9	Требования к количеству	5
Раздел 10	Перечень принятых сокращений	5
Раздел 11	Приложение № 1	5
Раздел 11	Приложение № 2	6-8
Раздел 11	Приложение № 3	9

## 1. Общие сведения

### 1.1. Наименование:

Продукты питания в ассортименте

### 1.2. Основание и цель приобретения товара:

Организация полноценного и безопасного питания в столовые предприятия ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi» Поставка продуктов питания для приготовления лечебно-профилактического питания работникам ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»

## 2. Область применения

Комбинат питания ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi» находящиеся на территории Навоийской области (Кенимехский р-н). (Приложение 1)

## 3. Условия эксплуатации

### 3.1. Общие условия эксплуатации:

- При поставке продуктов питания необходимо иметь следующий перечень документов:
- наличие договора с предприятием-поставщиком;
- сертификат качества на каждый вид продукции с указанием стандартов ГОСТ, марок, видов и сортов данной продукции, номера регистрации в государственном реестре и срока его действия, с обозначением номера санитарно-эпидемиологического заключения и протокола испытаний, с указанием единиц измерения и фасовки;
- на упаковочной таре должен быть указан товарный знак, вид, марка или сорт продукции, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождения, дата выработки и срок хранения, номер ГОСТа данной продукции, масса нетто, указания о пищевой и энергетической ценности продукта;
- Все поступающие продукты должны соответствовать нормативным документам по стандартизации.
- Яйцо в решетках хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях или холодильниках.
- Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках или пластмассовых ёмкостях на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

## 4. Технические требования

### 4.1. Технические и качественные характеристики товаров:

- перечень, характеристики и объёмы продуктов питания указаны в приложении №2;
- остаточный срок годности продуктов питания на момент поставки должен составлять не менее 75%;
- сроки хранения и использования скоропортящихся продуктов должны соответствовать срокам, указанным в Приложении 5 к СанПиН № 0348-17 изменения и дополнения № 2.
- поставляемые продукты питания должны быть свежими и качественными (для скоропортящихся товаров)

#### 4.2. Требования к маркировке:

- продукты питания должны иметь соответствующий срок годности, расфасованы и упакованы таким способом, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозки и реализации. Упаковка должна быть без механических повреждений, соответствовать требованиям, предъявляемым к правилам упаковки данного товара.

#### 4.3. Требования к упаковке:

- фасовка крупы, сахара, соли в мешках из мешковины не допускается. На упаковке либо этикетках должно быть указано:

- наименование продукта;
- юридический адрес производителя;
- ГОСТ, масса, срок хранения (срок годности), энергетическая ценность;
- дата выработки;
- дата фасовки.

### 5. Требования по правилам сдачи и приемке

- объем поставляемых продуктов питания и фактическая поставка производится только по предварительной заявке Заказчика;

- приемка продукции по количеству и качеству производится по правилам, установленным действующими инструкциями о порядке приема продукции производственно-технического назначения по количеству и качеству. Вызов представителя «Поставщика» при установлении «Покупателем» некомплектности продукции, а так же ненадлежащего его качества – обязателен. Если «Поставщик» не подтверждает свое участие в приемке продукции, «Покупатель» вправе произвести приемку в одностороннем порядке. В этом случае односторонний акт «Покупателя» о приемке продукции будет являться основанием для проведения взаиморасчетов и предъявления рекламаций и претензий;

### 6. Требования к транспортированию

- поставка продуктов питания осуществляется транспортом Поставщика;
- погрузочные и разгрузочные работы осуществляются силами Поставщика;
- водитель-экспедитор либо водитель-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) продуктов питания;
- складские помещения Поставщика должны соответствовать требованиям СанПиНа по условиям хранения;
- перевозка скоропортящихся и других продуктов питания должна осуществляться специализированными транспортными средствами.

### 7. Требования к хранению

- Поставщик продуктов питания должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение по техническому состоянию помещений для хранения продуктов питания;
- Помещения должны соответствовать требованиям СанПиНа по условиям хранения, срокам реализации продуктов питания;
- Холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии и иметь терморегуляторы.

### 8. Требования к качеству

Продукты питания, поставляемые для нужд Заказчика, должны:

- Соответствовать закону «О качестве и безопасности пищевой продукции» за № 483-I от 30.08.1997г., требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, иным действующим нормативным документам;
- Соответствовать гигиеническим требованиям СанПиН РУз N 0265-09 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ;
- Соответствовать требованиям СанПиН РУз N 0192-05 «Об охране здоровья граждан»;
- Обязательное наличие сопроводительных документов: сертификатов соответствия, удостоверений качества, подтверждающих доброкачественность поступающих продуктов.

### 9. Требования к количеству

- указанный объем продуктов питания является предполагаемым, фактический объем зависит от количества работников, согласно приложения № 3.

### 10. Перечень принятых сокращений

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	ООО «QFK»	ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»
2	СанПин РУз	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Узбекистан
3	ГОСТ	Государственный стандарт

Приложение № 1  
к пункту №2 технического задания

ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»

№ п/п	Наименование объекта	Местонахождение
1	ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»	Навоийская обл., Кенимехский р-н

Приложение № 2  
к пункту № 4.1 технического задания

№	Наименование продукта питания	Характеристика продукта питания	Тара/ фасовка/ вес	Единица измерения	Кол-во на 2022 год	Требования к периодичности и поставке товара
1	Картофель продовольственный	ГОСТ 7176-85 2017г. «Картофель свежий продовольственный, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия (с изменениями № 1,2,3,4,5)» Не ниже 1 класса качества.	Весовой, в сетках, мешках по 25, 50 кг	кг	24 000	1 раз в неделю
2	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая, свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Не ниже 1 класса качества.	Весовая, в сетках, мешках по 25, 50 кг	кг	16800	1 раз в неделю
3	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» Качество не ниже первого класса.	Весовая Фасовка в сетках	кг	2400	1 раз в неделю
4	Капуста белокочанная свежая	ГОСТ 51809-2001 «Капуста белокочанная, свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Первого класса качества.	Весовая, в сетках	кг	12 000	1 раз в неделю
5	Томаты свежие (помидоры свежие)	ГОСТ 1725-2019 «Томаты свежие. Технические условия с изменениями № 1,2,3)» Качество не ниже 1 класса.	В картонных коробках, весовые 28-30 кг	кг	280	1 раз в неделю
6	Огурцы свежие	ГОСТ 1726-2019 «Огурцы свежие. Технические условия (с изменениями №1,2,3,4)» Качество не ниже 1 класса	В картонных коробках, весовые 25-50 кг	кг	200	1 раз в неделю
7	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия» Качества 1 класса.	Весовой Фасовка в сетках 30-40 кг	кг	9 600	1 раз в неделю
8	Яблоки свежие	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие. Технические условия	Весовые, в сетках или пластиковых контейнерах От 5 до 50 кг	кг	600	1 раз в неделю
9	Томатная паста 30% 1 сорта	ГОСТ 3343-2017. «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»	Стеклянная банка 0,4-1 литр	литр	840	1 раз в неделю
10	Минеральная вода 1 литр	О'zDst 540:2010	ПЭТ бутылка, 1 литр	шт	9600	1 раз в месяц
11	Огурцы маринованные 1	ГОСТ Р 52477-2005 Маринованные овощи.	Стеклянная банка 1 литр	литр	4800	1 раз в неделю

	литр	Технические условия маринады, изготовленные из свежих овощей или предварительно засоленных целых томатов и огурцов, целых или нарезанных, либо из смеси целых или нарезанных овощей - ассорти с добавлением растительного масла или без него, фасованные в стеклянную или металлическую тару, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные, стерилизованные или пастеризованные.				
12	Крупа гречневая ядрица	Ядрица, не ниже 1 сорта, весовая, соответствие требованиям ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая ядрица. Общие технические условия».	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1800	1 раз в месяц
13	Крупа перловая	ГОСТ 5784-60«Крупа ячменная. Технические условия» Высший сорт (Новый гост	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	600	1 раз в месяц
14	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская «Артек») Технические условия (с изменениями №1,4) Сорт не ниже 1.	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	600	1 раз в месяц
15	Макаронные изделия группа В типа Рожки из пшеничной муки	OzDst 992:2012. Высшего и первого сорта из твердых сортов пшеницы	Весовые, в полиэтиленовых пакетах по 2 и 12 кг	кг	5880	1 раз в месяц
16	Мясо говядина 1 категории охлажденное в полутушах и четвертинах	ГОСТ 779-55. Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета, рубленое на куски не более 10 кг. По органолептическим показателям мясо свежее, имеет плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха, жир белый или белый с желтоватым оттенком. Мясо не тёмное, не сухое, не клейкое, без повреждений поверхности, без остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтёков и пористостей. Наличие ветеринарной справки.	Весовое в полутуши и четвертинах	кг	37200	По заявке КФК
17	Соль йодированная высший сорт	OzDst 1091:2011. Высшего сорта	Полиэтиленовые пакеты,	кг	1800	1 раз в квартал



			полипропиленовые мешки 0,500-1 кг			
18	Чай зеленый (весовые)	ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия» (поправка).	Герметичная упаковка от 100 г до 5 кг	кг	180	1 раз в квартал
19	Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015 «Сахар-песок. Технические условия»	Фасованный в мешки от 10-50 кг	кг	12 600	1 раз в квартал
20	Куриная мясо	ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества	Код первичной упаковки 01 (Пластиковый мешок) 0,75-1,5 кг	кг	14 400	1 раз в неделю
21	Молоко сухое	ДСТУ 4273:2015 Молоко и сливки сухие. Общие технические условия Технические условия - Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии. Цвет- белый, со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Запах и вкус - чистые, свойственные пастеризованным сливкам	пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных терм свариваемых материалов по 0,4-0,75 кг	кг	300	1 раз в квартал
22	Масло растительное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Подсолнечное, высший сорт.	ПЭТ бутылка, 1 литр	шт	3600	1 раз в месяц
23	Соки и нектары фруктовые	Ts 24255696-08:2016 Фруктовые и фруктовые с добавлением овощей, в том числе восстановленные. В асептической упаковке из комбинированного материала емкостью до 1л.	В картонных коробках, 1-2 литр	шт	20400	1 раз в месяц
24	Повидло яблочное в стеклянной банке по 1000 г	ГОСТ 32099-2013 Повидло стерилизованное. Вкус и запах натуральные, цвет от светло- до темно-коричневого, без добавления естественных и искусственных красителей, загустителей и синтетических ароматических веществ.	В стеклянных банках 1 литр	шт	1200	1 раз в квартал
25	Приправа универсальная (весовые)	ГОСТ 33271-2015 Пряности сухие, травы и приправы овощные. Руководство по облучению в целях борьбы с патогенными и другими микроорганизмами (Переиздание)	В картонных коробках, весовые	кг	480	1 раз в неделю
26	Улучшитель тесто	ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные	В картонных коробках, весовые	кг	480	1 раз в неделю
27	Дрожжи сухие,	ГОСТ Р-54845-2011	Пачка 0,5 г	шт	960	1 раз в неделю

	хлебопекарные	«Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».				
28	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия».	Весовая, в упаковке	кг	10 500	1 раз в месяц
29	Горох шлифованный колотый	ГОСТ 28674-2019 Горох. Технические условия (с Поправкой) «Горох шлифованный колотый. Технические условия». Высший или первый сорт, шелушенный.	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	6 000	1 раз в месяц
30	Яйцо куриное	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» Oz Dst 626:2014.	Картонные ячейки 30 шт	шт	270 000	1 раз в неделю
31	Кефир 2,5 % жирности	ГОСТ31450-2013 «Кефир. Технические условия»; OzDst 1173:2014 Пастеризованное, нормализованное, из натурального молока, с массовой долей жира 3,2%.	В ПЭТ. бутылках по 0,5 л	л	60000	2 раз в квартал
32	Творог 5 % жирности	ТИ-64-17810105-01:2019 UZTR 474-020:2017,QzDst «Творог. Общие технические условия» OzDst 119	Весовые, в п/эт. посуде	кг	24 000	2 раз в квартал
33	Сметана 20% жирности	ТИ 64-17810105-03:2019 UZTR 474-020:2017,QzDst 1084 «Сметана. Общие технические условия»	Во флягах от 10-40 кг	кг	19 200	2 раз в квартал
34	Сыр колбасный	ГОСТ 64-203378732-02:2020»Сыры колбасные. Общие технические условия»	Весовой, в пищевой пленке	кг	4200	2 раз в квартал
35	Масло сливочное 82,5 % жирности	OzDst -2771, ТИ 205270280-01:2017 Несоленое, высший сорт, 82,5% жирности, изготовленное из пастеризованных сливок, в соответствии с требованиями технического регламента на молоко и молочную продукцию: Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 80%. Товар должен быть упакован в картонные коробки с указанием срока изготовления и реализации.	Весовое и фасованное в потребительскую упаковку, в пергамент, 10 кг	кг	4200	1 раз в неделю
36	Мука пшеничная высший сорт	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».	Полиэтиленовые пакеты, полипропиленовые мешки, по 25 и 50 кг	кг	4 440	1 раз в 2 недели
37	Сухофрукты			кг	600	1 раз в неделю

Приложение № 3  
к пункту № 7 технического задания

Количество работников ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»

№ п/п	Наименование объекта	Кол-во рабочих, питающихся в день
1	ООО «Qizilqum Fosforit Kompleksi»	650

Разработано:

Фельдшер 1 категории

 З.Е.Неткачева

Согласовано:

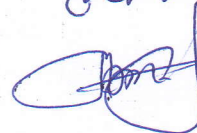
Заместитель директора по коммерческим вопросам

 А.С.Саидов

Заместитель главного инженера по ОТ и ПБ

 Г.У.Амонов

Начальник отдела материально-технического  
Снабжения и реализации продукции

 Ж.А. Расулов

Председатель профсоюзного комитета

Р.М.Мухаммедов