


УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
председателя правления-
исполнительный директор
АО «Узметкомбинат»
 Д.Ахмедов
« » 16.06. 2022 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ

Мяса говядины для столовых комбината питания

АО «Узметкомбинат»

г.Бекабад

2022 год

СОДЕРЖАНИЕ:

Раздел/подраздел	Наименование	Стр.
РАЗДЕЛ 1.	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	3
Подраздел 1.1	Наименование	3
Подраздел 1.2	Основание и цель приобретения продуктов питания.	3
Подраздел 1.3	Сведения о новизне (год производства/выпуска товара)	3
Подраздел 1.4	Этапы разработки / изготовления	3
Подраздел 1.5	Документы для разработки / изготовления	3
РАЗДЕЛ 1.6.	Код ТН ВЭД и другие международные коды при применимости	3
РАЗДЕЛ 2.	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
РАЗДЕЛ 3.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И КОМПЛЕКТНОСТЬ (ТЕХНИЧЕСКИЕ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (потребительские свойства) ТОВАРА)	3
РАЗДЕЛ 4.	УПАКОВКА, ФАСОВКА	4
РАЗДЕЛ 5.	ТРЕБОВАНИЯ К ТОВАРО-СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ	4
РАЗДЕЛ 6.	ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	4
РАЗДЕЛ 7.	ТРЕБОВАНИЯ К ИЗГОТОВИТЕЛЮ	4
РАЗДЕЛ 8.	ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ СДАЧИ И ПРИЕМКЕ ТОВАРА, ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА	5
РАЗДЕЛ 9.	ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, КОМПЛЕКТАЦИИ, МЕСТУ И СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТЬ) ПОСТАВКИ	5

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Подраздел 1.1 Наименование
Закуп мяса говяжьего для столовых комбината питания АО «Узметкомбинат»
Подраздел 1.2 Основание и цель приобретения.
Сырье для приготовления питания работникам АО «Узметкомбинат»
Подраздел 1.3 Сведения о новизне (год производства/выпуска товара)
Поставляемое мясо говядины должно быть свежими, качественными, соответствовать установленным нормативам и стандартам.
Подраздел 1.4 Этапы разработки / изготовления
Не определены
Подраздел 1.5 Документы для разработки / изготовления
Не определены
Подраздел 1.6 Код ТН ВЭД и другие международные коды при применимости
Не определены

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сырье для приготовления питания работникам АО «Узметкомбинат» в 2022 году

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И КОМПЛЕКТНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (потребительские свойства) ТОВАРА

№	Перечень продуктов	Значение показателей
1.	Мясо говяжье 1 категории 1-сорта	<p>Мясо говяжье 1 категории 1-сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. по термическому состоянию – охлажденное, либо глубокой заморозки; 2. по органолептическим показателям – без посторонних запахов, поверхность от розового до темно бордового цвета, без потемнений, цвет жира – белый либо желтоватый; 3. не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, почечного жира, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтёков и побитостей; 4. состояние упитанности: удовлетворительно развитые мышцы, не резко выступающие остистые отростки спинных и поясничных

	<p>позвонков, седалищных бугров и маклок, покрытие подкожным жиром от восьмого ребра к седалищным буграм, допустимо незначительные просветы, наличие отложений жира в виде небольших участков на участках шеи, лопаток, передних ребер и бедер;</p> <p>5. говяжьи туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу;</p> <p>6. запрещается поставка мяса говяжьего от скота направленного на убой по причинам:</p> <p>6.1. нахождения в агонии;</p> <p>6.2. после введения ветеринарных лекарственных препаратов до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по применению;</p> <p>6.3. клинически больных животных бруцеллезом, туберкулезом, с неустановленным диагнозом болезни, имеющие пониженную или повышенную температуру тела.</p>
--	---

РАЗДЕЛ 4. УПАКОВКА, ФАСОВКА

1. Мясо говяжьего должно быть упаковано в тару, соответствующую требованиями стандартов, установленных для данного вида продукта в Республике Узбекистан, обеспечивающую полную сохранность от всякого повреждений при транспортировке.
2. Фасовка мяса говяжьего должны быть в виде полутуш, разделенных по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Объем одной полутуши не менее 90 кг, но не более 100 кг.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ТОВАРО СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ И ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Обязательное наличие сертификата соответствия и ветеринарного свидетельства о ветеринарном клеймении и товароведческой маркировке. На каждой полутуше наличие ветеринарного клейма, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен для продовольственных целей без ограничений.

РАЗДЕЛ 6. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Осуществление транспортировки специализированным видом автотранспорта для данного вида продукта.

РАЗДЕЛ 7. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

1. Условия хранения мяса говяжьего:
 - 1.1. в охлажденном состоянии подвесом (параметры воздуха к камере хранения температура -1 градус по Цельсию, относительная влажность 85%;
 - 1.2. в глубока замороженном состоянии - быстрая заморозка, в день забоя скота: при температуре -18 градусов по Цельсию. Не допускается повторная заморозка.
2. Не допускается поставка мяса говяжьего с истекшим сроком хранения.

**РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ СДАЧИ И ПРИЕМКИ ТОВАРА,
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ЗАКАЗЧИКА**

1. Товар принимается входным контролем, с оформлением соответствующих документов;
2. Наличие у продавца специализированного транспорта для транспортировки данного вида продуктов.

**РАЗДЕЛ 9. ТРЕБОВАНИЯ К КОЛИЧЕСТВУ, КОМПЛЕКТАЦИИ, МЕСТУ И
СРОКУ (ПЕРИОДИЧНОСТИ)**

1. Периодичность поставляемого необходимого количества мяса говяжьего должна быть согласно устных заявок от Заказчика.
2. Круглосуточная работа, обеспечения мясом говяжьим согласно поданной устной заявке Заказчика в течении 12 часов с момента поступления заявки.
3. Место поставки: Республика Узбекистан, Ташкентская область, город Бекабад, улица Сирдарё, 1, столовые комбината питания АО «Узметкомбинат».
4. Срок поставки: с июня по декабрь 2022 год, партиями.

Начальник комбината питания



М.Холикова