

«УТВЕРЖДАЮ»



**Заместитель председателя правления
по персоналу и социальным вопросам
АО «Алмалыкский ГМК»**

С.Б.Шерматов

С.Б.Шерматов

2022 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
для детей и сотрудникам в дошкольных образовательных организации
АО «Алмалыкский ГМК» на II полугодие 2022 год.**

Город Алмалык

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	4
Подраздел 4.1	Технические и качественные характеристики товаров	4
Подраздел 4.2	Требования к маркировке	4
Подраздел 4.3	Требования к размерам и упаковке	4
Подраздел 4.4	Требования к новизне товара	4
Раздел 5	Требования по правилам сдачи и приемке	4
Раздел 6	Требования к транспортированию	4
Раздел 7	Требования к хранению	5
Раздел 8	Требования к качеству	5
Раздел 9	Требования к количеству	5
Раздел 10	Перечень принятых сокращений	5
Раздел 11	Приложение № 1	6
Раздел 11	Приложение № 2	7-14
Раздел 11	Приложение № 3	14

1. Общие сведения

1.1. Наименование:

Продукты питания в ассортименте

1.2. Основание и цель приобретения товара:

Организация полноценного и безопасного питания в дошкольных образовательных учреждениях, находящихся на балансе УСО. Поставка продуктов питания для детей и сотрудникам в дошкольные образовательные организации комбината.

2. Область применения

Структурные подразделения АО «Алмалыкский ГМК», находящиеся на территории Ташкентской области (г.Алмалык-14 ДОО, Ахангаранский район-2 ДОО). (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.
- Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°С в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке. Количество холодильного оборудования должно нормироваться в зависимости от мощности объекта. Конечный срок реализации и номера товарных накладных при поступлении скоропортящихся продуктов должен фиксироваться в специальном журнале.
- Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило до его использования.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйца хранятся в холодильниках для сырого мяса на отдельных полках в полимерной таре не более 14 суток, зимой в сухих складах в ящиках или кассетах на специальных лотках, на отдельных полках, стеллажах при температуре не выше +20 °.
- Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках или пластмассовых емкостях 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°С.

- Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

4. Технические требования

4.1. Технические и качественные характеристики товаров:

- перечень, характеристика и объём продуктов питания указан 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 № 0016-21.

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 размерам и 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.

4.4. Требование к новизне товаров

- поставляемые продукты питания должны быть свежими, качественными (для скоропортящихся товаров).

5. Требования по правилам сдачи и приемке

- объем поставляемых продуктов питания и фактическая поставка производится только по предварительной заявке Заказчика из расчета стоимости питания на одного ребенка и сотрудника в день и посещаемости детей и сотрудников в дошкольно образовательном организации;
- 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 Заказчика;
- 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 должен находится на территории города Алматы и соответствовать требованиям СанПиНа по условиям хранения;
- перевозка скоропортящихся и других продуктов должна осуществляться в специализированных транспортных средствах. Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов на транспорте осуществляется в маркированной, опломбированной таре. В жаркое время года скоропортящиеся пищевые продукты перевозят в рефрижераторах, рассчитанных на поддержание температуры + 2-- + 6 ° С. Время в пути от места погрузки до дошкольного учреждения не должно превышать 2 часов.

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.
- Рубка мяса осуществляется Поставщиком по заявке Заказчика.

8. Требования к качеству

Продукты питания, поставляемые для нужд Заказчика, должны:

- Соответствовать закону «О качестве и безопасности пищевой продукции» за № 483-І 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 № 0016-21 «Гигиенические требования к организации полноценного и безопасного питания в дошкольных образовательных учреждениях Республики Узбекистан»;
- 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, ветеринарных справок, подтверждающих доброкачественность поступающих продуктов.

9. Требования к количеству

- указанный объем продуктов питания является предполагаемым, фактический объем зависит от количества детей и сотрудников, согласно приложению № 3 .

10. Перечень принятых сокращений

№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1	УСО	Управление социальных объектов
2	ДОО	Дошкольные образовательные организация
3	СанПиН РУз	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Узбекистан
4	ГОСТ	Государственный стандарт

Структурные подразделения УСО АО «Алматыкский ГМК»

№ п/п	Наименование структурного подразделения	Наименование объекта	Местонахождение
1	Управление социальных объектов	ДОО № 2	г. Алматык, ул.Поклонского, д.11
2	Управление социальных объектов	ДОО № 4	г. Алматык, ул.Бабушкина, д.30/32
3	Управление социальных объектов	ДОО № 7	г. Алматык, ул. Машраба, д.7
4	Управление социальных объектов	ДОО № 8	Ахангаранский район, КФЙ Алматык
5	Управление социальных объектов	ДОО № 9	Ахангаранский район, КФЙ Алматык, село Кизилой
6	Управление социальных объектов	ДОО № 12	г. Алматык, ул.Рамазанова, д.49
7	Управление социальных объектов	ДОО № 18	г. Алматык, ул.Истикбол, д. 14
8	Управление социальных объектов	ДОО № 20	г. Алматык, массив «27-летия Независимости» д. №20, 29.
9	Управление социальных объектов	ДОО № 21	г. Алматык, ул.Солнечная, д.21
10	Управление социальных объектов	ДОО № 22	г. Алматык, ул. А.Навои, д.15а
11	Управление социальных объектов	ДОО № 28	г. Алматык, ул.Московская, д. 26
12	Управление социальных объектов	ДОО № 31	г. Алматык, ул.Московская, д. 28
13	Управление социальных объектов	ДОО № 33	г. Алматык, пр-т Металлургов, д.8
14	Управление социальных объектов	ДОО № 34	г. Алматык, ул. Улугбека, д.15
15	Управление социальных объектов	ДОО № 35	г. Алматык, пр-т Металлургов, д. 96
16	Управление социальных объектов	ДОО № 39	г. Алматык, м-н 5/2 ул.Абу Али Ибн Сино

№	Наименование продукта питания	Характеристика продукта питания	Тара/ фасовка/ вес	Единица измерения	Кол-во	Требования к периодичности поставке товара (*)
1	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта, формовой 0,5-0,6 кг	Не нарезанный. ГОСТ 27842-88 Технические условия	вес 500 – 600 г.	шт	128 000	Ежедневно
2	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», Oz Dst 1104:2011. Высшего и первого сорта	Полиэтиленовые пакеты, полипропиленовые мешки , по 25 и 50 кг	кг	13371	1 раз в месяц
3	Крупа гречневая ядрица	Ядрица, не ниже 1 сорта, весовая, соответствие требованиям ГОСТ Р 55290-2012 Общие технические условия».	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	3343	1 раз в месяц
4	Крупа перловая	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия» Высший сорт	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1671	1 раз в месяц
5	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия» Высший сорт	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1200	1 раз в месяц
6	Маш	ГОСТ 10251-85 Семена фасоли и маша Технические условия	Весовая, в упаковке 25 кг	кг	557	1 раз в 2 месяца
7	Овсяные хлопья «Геркулес»	ГОСТ 21149-93. Технические условия	Весовая, в упаковке по 15, 30 кг	кг	2143	1 раз в месяц
8	Крупа рисовая	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия	Весовая, в упаковке 50 кг	кг	4800	1 раз в месяц
9	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016. Пшено шлифованное первого сорта. Технические условия	Весовая, в упаковке 25 кг	кг	1629	1 раз в месяц
10	Макаронные изделия : (рожки, ракушки, вермишель, лапша) из пшеничной муки	Oz Dst 992:2012. Высшего и первого сорта из твердых сортов пшеницы Технические условия	Весовые, в полиэтиленовых пакетах по 2 и 12 кг	кг	4800	1 раз в месяц
11	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60 «Крупа пшеничная (Полтавская «Артек») Технические условия (с изменениями №1,4) Сорт не ниже 1.	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1629	1 рз в месяц
12	Томатная паста 30% 1 сорта	ГОСТ 3343-2017. «Продукты томатные	Стеклобанная банка от 0,5 до 1 литр	шт	4329	1 раз в квартал

		концентрированные. Общие технические условия»				
13	Масло растительное	ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Подсолнечное, высший сорт.	ПЭТ бутылка, 1 литр	кг	4457	1 раз в квартал
14	Вафли молочные весовые	ГОСТ 14031-2014. Вафли. Общие технические условия. Без начинки, неглазированные, без отделки поверхности.	Весовые, в упаковке потребителя	кг	2314	1 раз в две недели
15	Печенье	ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия. Без начинки, неглазированное, без добавлений.	Весовое, в упаковке потребителя	кг	2314	1 раз в две недели
16	Повидло фруктовое в стеклянной банке по 1000 г	ГОСТ6929-88. Технические условия	В стеклянных банках 1 литр	кг	2057	1 раз в квартал
17	Сухофрукты	ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»	Весовые, в сетках 15-30 кг	кг	4800	1 раз в месяц
18	Мясо говядина 1 категории охлажденное в полутушах и четвертинах	ГОСТ 779-55. Технические условия	Весовое в полутуши и четвертинах	кг	39943	2 раза в неделю
19	Мясо кур(тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)	Oz Dst 3308:2018, ГОСТ 32607-2013 Технические условия	Пластиковый мешок, плоскодонный контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера, ящик, коробка	кг	3429	1 раз в месяц
20	Консервы мясные	ГОСТ 31478-2012 «Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия».	В жестяных банках 0,325 кг, 0,338 кг	шт	8571	1 раз в месяц
21	Масло сливочное 82,5 % жирности	Oz Dst -2771, ТИ 205270280-01:2017 Технические условия	Весовое и фасованное в потребительскую упаковку, в пергамент, брикеты по 0,5 кг, 5 кг	кг	10800	1 раз в неделю
22	Перец болгарский	ГОСТ 34325- 2017 Перец сладкий свежий Технические условия	Упаковка в ящиках по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463	кг	3943	1 раз в неделю по сезону
23	Уксус пищевой столовый	ГОСТ 32097-2013 «Уксус из пищевого сырья. Общие технические условия» OzDst 2796-2013 СанПиН 0283-10	В стеклянных бутылках и в бутылках из полимерных материалов от 0.1 до 1.0 dm ³	кг	206	1 раз в квартал
24	Сахар	ГОСТ 21-94 «Сахар-песок. Технические условия»	Фасованный в мешки от 10-50 кг	кг	11143	1 раз в квартал

25	Чай	ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый фасованный. Технические условия».	Герметичная упаковка от 100 г до 5 кг	кг	129	1 раз в квартал
26	Соль йодированная высший сорт	Oz Dst 1091:2011. Соль йодированная Высшего сорта Технические условия	Пакеты из полимерных материалов от 1-2000 гр. по ГОСТ 12302, ГОСТ 10354, ГОСТ 7730	кг	2400	1 раз в два месяца
27	Какао порошок натуральный	ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия».	Бумажный мешок 25 кг	кг	820	1 раз в квартал
28	Дрожжи сухие, хлебопекарные	ГОСТ Р-54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».	Пачка от 0,01 г до 1 кг	кг	43	1 раз в квартал
29	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.-3 л. ГОСТ 16366-78 п.1,5; 1,6 СанПин 0283-10	Стекланные банки 1-3 литра	литр	25714	1 раз в месяц
30	Сыр плавленый колбасный	ГОСТ 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия»	Весовой, в пищевой пленке 0,9-1 кг	кг	2400	1 раз в неделю
31	Сыр твёрдый	ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвёрдые. Технические условия»	Упаковка по ГОСТ 8273, ГОСТ 1341, 1760 Масса НЕТТО по ГОСТ 3622	кг	2400	1 раз в неделю
32	Сода пищевая (натрий двууглекислый)	ГОСТ 2156-76 Технические условия	Пачки или пакеты по ГОСТ 13502 с массой от 100 гр. До 500 гр	кг	171	1 раз в квартал
33	Зира семена, зёрна кинзы молотые	ГОСТ ISO 1108-2018 Пряности и приправы Технические условия	В упаковке производителя	кг	17	1 раз в квартал
34	Лавровый лист	Tsh 64-24059765-01:2012 ГОСТ 17594-81 Технические условия	Весовой	кг	9	1 раз в месяц
35	Кефир, катык из коровьего молоко	Oz Dst № 05-688 от 31.07.2015 г.	В таре производителя ГОСТ 31454-2012 вместимостью от 0,15 до 1 литра	литр	61543	Ежедневно
36	Сметана 15%	ГОСТ 31452-2012 Сметана Технические условия	В таре производителя	кг	2400	2 раза в неделю

* Продукты питания доставляется согласно заявки Управление социальных объектов АО «Алматынский ГК»

Количество детей и сотрудников в ДОО АО «Алмалыкский ГМК»

№ п/п	Наименование структурного подразделения	Наименование объекта	Кол-во детей, питающихся в день	Кол-во сотрудников, питающихся в день
1	Управление социальных объектов	ДОО № 2	96	19
2	Управление социальных объектов	ДОО № 4	264	45
3	Управление социальных объектов	ДОО № 7	96	20
4	Управление социальных объектов	ДОО № 8	96	19
5	Управление социальных объектов	ДОО № 9	48	13
6	Управление социальных объектов	ДОО № 12		20
7	Управление социальных объектов	ДОО № 18	288	51
8	Управление социальных объектов	ДОО № 20	96	20
9	Управление социальных объектов	ДОО № 21	288	51
10	Управление социальных объектов	ДОО № 22	288	51
11	Управление социальных объектов	ДОО № 28	240	43
12	Управление социальных объектов	ДОО № 31	264	44
13	Управление социальных объектов	ДОО № 33	288	53
14	Управление социальных объектов	ДОО № 34	312	49
15	Управление социальных объектов	ДОО № 35	312	52
16	Управление социальных объектов	ДОО № 39	216	
ИТОГО			3192	550

Разработано:

Врач УСО

Д.Каюмова

Согласовано:

Вр и.о.ачальника УСО

И.И.Акбаров

Начальник отдела дошкольного образования

Т.Н.Полякова