

«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°C 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 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.

- 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 Metallургов, д.8
14	Управление социальных объектов	ДОО № 34	г. Алматык, ул. Улугбека, д.15
15	Управление социальных объектов	ДОО № 35	г. Алматык, пр-т Metallургов, 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 поставки товара (*)
1	Горох шлифованный колотый	ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный колотый. Технические условия». Высший или первый сорт, шелушенный.	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1457	1 раз в месяц
2	Крупа ячменная	ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия» Высший сорт	Весовая, в упаковке по 25 кг	кг	1029	1 раз в месяц
3	Фасоль	ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная Технические условия	Весовая, в упаковке 25 кг	кг	1029	1 раз в 2 месяца
4	Яйцо куриное 1 категории	ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» Oz Dst 626:2014.	Картонные ячейки по 30 шт в каждой	шт	280 650	1 раз в две недели
5	Картофель продовольственный	ГОСТ 7176-2017 «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	68571	1 раз в неделю
6	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	18514	1 раз в неделю
7	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 25-50 кг	кг	10543	1 раз в неделю
8	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия» Качества 1 класса.	Весовой Фасовка в сетках 28-30 кг	кг	15857	1 раз в неделю
9	Капуста белокочанная свежая	ОСТ 51809-2001 «Капуста белокочанная, свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Первого класса качества.	Весовая, в сетках 35-40 кг	кг	37286	1 раз в неделю
10	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 Редька свежая Технические условия	Весовая в таре потребителя ГОСТ 1232, ГОСТ 10354, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812,	кг	2829	1 раз в неделю по сезону

			ГОСТ 20463			
11	Тыква свежая Продовольственная	ГОСТ 7975-2013 Тыква свежая Технические условия	В твёрдой упаковке из разрешённых материалов	кг	3943	2 раза в месяц по сезону
12	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие Технические условия	Упаковка в потребительскую тару весом 1-5 кг. ГОСТ 10354, ГОСТ 12302, ГОСТ 13511.	кг	1029	1 раз в 10 дней по сезону
13	Томаты свежие	ГОСТ 1725-2019 «Томаты свежие. Технические условия с изменениями № 1,2,3)» Качество не ниже 1 класса.	Весовые. ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463	кг	6000	1 раз в неделю по сезону
14	Огурцы свежие	ГОСТ 1726-2019 «Огурцы свежие. Технические условия (с изменениями №1,2,3,4)» Качество не ниже 1 класса	Весовые. ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463	кг	6000	1 раз в неделю по сезону
15	Лимон свежий	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур Технические условия	Упаковка из гофрированного картона, деревянная ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511 или из полимерных материалов по ГОСТу 10354, допускается ГОСТ 24831 Масса НЕТТО произвольная	кг	3429	1 раз в неделю по сезону
16	Яблоко свежее	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие Технические условия	Упаковка из полимерных, комбинированных или др. материалов, ящики из древесины ГОСТ 10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, ящики из гофрированного картона ГОСТ 9142 Масса не менее 3 кг.	кг	13543	1 раз в неделю по сезону
17	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие Технические условия	Упаковка в потребительскую тару по 1-5 кг ГОСТ 10354, ГОСТ 12302, ГОСТ 13511	кг	1286	2 раза в месяц по сезону
18	Мандарины, апельсины, грейпфруты свежие	ГОСТ 34307-2017 Плоды цитрусовых культур	Упаковка из гофрированного картона, деревянная ГОСТ 9142, ГОСТ 11354, ГОСТ 13511 или из полимерных материалов по ГОСТу 10354, допускается ГОСТ 24831 Масса НЕТТО	кг	5143	1 раз в неделю по сезону

			произвольная			
19	Слива свежая	ГОСТ 32286-2013 Сливы, реализуемые в розничной торговле Технические условия	Упаковка- ящики из древесина или картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 10131, ГОСТ 13511, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463 или др. Масса НЕТТО произвольная	кг	1714	1 раз в неделю по сезону
20	Банан свежий	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие Технические условия	Картонная коробка Тип 22 XU Или полиэтиленовые мешки 95x105 см. весом от 14-20 кг.	кг	3429	1 раз в неделю по сезону
21	Укроп свежий	ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия	Весовой в потребительской упаковки массой до 1 кг. или с использованием полиэтиленовых пакетов по ГОСТ 10354.	кг	257	1 раз в неделю по сезону
22	Петрушка свежая	ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия.	Потребительская упаковка масса НЕТТО 01-05 кг., ГОСТ 10354, ГОСТ 12302, ГОСТ 33781.	кг	257	1 раз в неделю по сезону


** 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

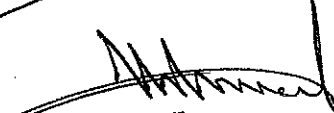
Разработано:

Врач УСО



Д.Каюмова

Согласовано:

Вр и.о.ачальника УСО


И.И.Акбаров

Начальник отдела дошкольного образования


Т.Н.Полякова