

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.заместитель председателя
Управления по персоналу и
социальным вопросам
АО «Алмалыкский ГМК»



С.Б.Шерматов

14 ИЮН 2022 2022г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ЗАКУПКУ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

для нужд цеха организации питания, дома пенсионеров «Нуроний»
АО «Алмалыкский ГМК» на 2022 год

Город Алмалык

2022 г.

1. Общие сведения

1.1. Наименование:

Продукты питания в ассортименте

1.2. Основание и цель приобретения товара: Организация полноценного и безопасного питания в вышеуказанных объектах, находящихся на балансе УСО. Поставка продуктов для организации питания сотрудников АО «Алмалыкский ГМК» (исполнительный аппарат) и пенсионеров комбината.

2. Область применения

Структурные подразделения АО «Алмалыкский ГМК», находящиеся на территории г.Алмалык (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.
- 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. Яйцо в решетках хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- 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 1 к СанПиН № 0265-09.

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, перевозке 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;
- 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 или Поставщика по договоренности;
- 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 должна осуществляться в специализированных транспортных средствах.

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 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 количество продуктов является предполагаемым, фактический объем зависит от количества питающихся (из расчета 510 человек в день в среднем завтрак 20-чел, обед 450-чел, ужин 40-чел).

10. Перечень принятых сокращений

№ п/п	Расшифровка сокращения
1	Управление социальных объектов
2	Цех организации питания, дом пенсионеров «Нуроний».
3	Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Узбекистан
4	Государственный стандарт

*Приложение № 1
к пункту № 2 технического задания*

Структурные подразделения УСО АО «Алмалыкский ГМК»

№ п/п	Наименование структурного подразделения	Наименование объекта	Местонахождение
1	Управление социальных объектов	Цех организации питания	г. Алмалык, ул. А.Темура, д.53
2	Управление социальных объектов	Дом пенсионеров «Нуроний»	г. Алмалык, ул.Фахрийлар, д.14

Приложение № 2
к пункту № 4.1 технического задания

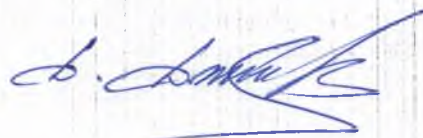
№	Наименование продукта питания	Характеристика продукта питания	Тара/ фасовка/ вес	Ед. из	Кол-во на 2022 год	Требования к периодичности поставки товара
1.	Горох шлифованный колотый	ГОСТ 28674-2019 Горох. Технические условия (с Поправкой) Высший или первый сорт, шелушённый.	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	1200	1 раз в месяц
2.	Фасоль продовольственная	ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия поставляемая - фасоль должна быть одного типа и подтипа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли.	Весовая, в упаковке от 10 кг- 25 кг	кг	1000	1 раз в месяц
3.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (Переиздание)	Весовые, в сетках от 35 кг-40 кг	кг	1 500	1 раз в неделю
4.	Кабачки свежие.	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие. Технические условия	Весовые, в сетках от 35 кг-40 кг	кг	1 000	1 раз в неделю
5.	Яблоки свежие.	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие. Технические условия	Весовые, в сетках или пластиковых контейнерах От 5 до 50 кг	кг	1 500	1 раз в неделю
6.	Бананы свежие.	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия	Весовые, в упаковках от 5 до 25 кг	кг	500	1 раз в неделю
7.	Лимоны свежие.	ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия	Весовые, в пластиковых контейнерах от 5 до 50 кг	кг	400	1 раз в неделю
8.	Груши свежие.	ГОСТ 33499-2015 (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия	В ящиках из древесины и полимерных от 5 до 50 кг	кг	800	1 раз в неделю
9.	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	10000	1 раз в неделю
10.	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	6500	1 раз в неделю
11.	Капуста	ГОСТ 51809-2001 «Капуста	Весовая, в сетках	кг	5000	1 раз в

	белокочанная свежая	белокочанная, свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Первого класса качества.	35-40 кг			неделю
12.	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	3600	1 раз в неделю
13.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия» Качества 1 класса.	Весовой Фасовка в сетках 28-30 кг	кг	8400	1 раз в неделю
14.	Томаты (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	2000	1 раз в неделю
15.	Огурцы свежие	ГОСТ 1726-2019 «Огурцы свежие. Технические условия (с изменениями №1,2,3,4)» Качество не ниже 1 класса	В картонных коробках, весовые 28-30 кг	кг	2000	1 раз в неделю
16.	Редька свежая	ГОСТ 32810-2014 Редька свежая. Технические условия – корнеплоды сформировавшиеся, неповрежденные, здоровые, чистые, без признаков прорастания с сочной неогрубевшей мякотью, без пустот	Весовая Фасовка в сетках 25-50 кг	кг	2500	1 раз в неделю
17.	Тыква продовольственная	ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия - плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой, свойственными данному виду и сорту. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися повреждениями коры от порезов и царапин	Весовая Фасовка в сетках 25-50 кг	кг	800	1 раз в неделю
18.	Чеснок свежий	ГОСТ Р 55909-2013 Чеснок свежий. Технические условия Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм,	Весовая Фасовка в сетках не более 5 кг	кг	150	2 раз в месяц
19.	Виноград свежий	ГОСТ 32786-2014 (UNECE STANDARD FFV-19:2010) Виноград столовый свежий. Технические условия	Свежий виноград упаковывают массой нетто не более 8 кг без нажима в ящики из древесины по ГОСТ	кг	500	1 раз в неделю

			10131, ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12301,			
20.	Слива	ГОСТ 21920-2015 Слива свежая.	Весовые, пластиковых контейнерах От 5 до 15 кг	Кг	600	2 раза в месяц

Разработано:


И.о. зав. производством ЦОП



Дусбеков Д.М.

Согласовано:

Начальник УСО



И. Акбаров

Главный бухгалтер УСО



И. Дубчак

Врач УСО



Л. Ившина