

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на запрос предложений мясной продукции свежемороженой, охлажденной для ресторанов группы компании «Dasko Group».

Контактное лицо: Петунина Гульнур Зиннуровна

Номер контактного телефона: 8(961)367-07-67

Электронная почта: petunia_9@mail.ru

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Настоящее ТЗ определяет технические и организационные требования к поставке мяса для ресторанов группы компании «Dasko Group».

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Срок действия Договора: с даты подписания Договора по 15.07.2020г.

Срок поставки товара: в соответствии с заявками Заказчика.

Место поставки товара: г. Уфа, в соответствии с заявками Заказчика.

3. ЦЕНА ДОГОВОРА

В цену Договора входит: общая стоимость Товара, упаковка, доставка, погрузка и разгрузка Товара, а также все расходы, связанные с исполнением настоящего Договора, в том числе расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.

4. УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ

Оплата производится за фактически поставленный Товар по заявкам Заказчика в рублях путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Поставщика в течение 14 (четырнадцати) календарных дней от даты поставки Товара, на основании подписанной Сторонами товарной накладной унифицированной формы ТОРГ-12, счета-фактуры (в случаях, предусмотренных законодательством РФ) и счета, выставленного Поставщиком. Аванс не предусмотрен.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ТОВАРА

№ п/п	Наименование продукции	Конкретные требования и нормы	Соответствие требованиям ГОСТ и иных нормативных документов	Ед. изм..	Кол-во
1	Бекон сырокопченный (нарезка)	Состав: свинина, вода, соль, сахар, лук, экстракт сельдерея. Поверхность чистая, без выхватов мяса, шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровные. Масса единицы упаковки 0,5-0,7 кг (в нарезке).	ГОСТ Р 55796-2013 «Продукты из свинины сырокопченные. Технические условия»	кг	150
2	Мясо баранины бескостное замороженное - нижняя часть тазобедренного отруба и голяшка.	Поверхность чистая, ровная, с запахом, свойственным свежему мясу. На разрезе мясо должно быть плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	ГОСТ Р 54367-2011 «Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия»	кг	1000
3	Баранина черева	черева поставляется в пучках	ТУ 9218-884-00419779-06 «Кишки бараньи и козьи обработанные»	М.	1800
4	Мясо баранина Задняя тазобедренная часть замороженное	Поверхность чистая, ровная, с запахом, свойственным свежему мясу. На разрезе мясо должно быть плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. С курдюком. Без хвостовых позвонков.		кг	3000
5	Ветчина из мяса птицы. Третий сорт	Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом		кг	50

		продукте.			
6	Ветчина из свиного окорока	Состав: свинина, крахмал, соль, растительный белок, регуляторы кислотности, пряности, сахар, аскорбиновая кислота. Упакована в непроницаемую многослойную оболочку. Масса нетто 400-500гр.	ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»	кг	250
7	Свиная шейка бескостная замороженная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Шейный отруб бескостный.	ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	кг	1000
8	Корейка свиная бескостная замороженная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Спинно-поясничный отруб бескостный.	ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	кг	300
9	Корейка баранина замороженная	Спинной отруб с ребрами без позвоночных костей из ягнят в возрасте от 14 дней до четырех месяцев. Масса одного куска 500-700 гр.	ГОСТ Р 54367-2011 «Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия»	кг	120
10	Корейка свиная на кости (без хребтовой кости) замороженная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Спинно-поясничный отруб без хребтовой кости.	ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	кг	150
11	Свиная шейка бескостная замороженная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Шейный отруб бескостный.	ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	кг	500
12	Говядина грудинка	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.		кг	300
13	Язык говяжий замороженный	Внешний вид: язык целый, без разрывов и других повреждений; без подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, без крови и слизи. Цвет – свойственный данному виду продукта. Не допускается изменение цвета или загрязнение кровью и другими веществами, а также повторная заморозка. Температура внутри блока или куска не выше минус 18° С.		кг	450
14	Мраморная вырезка говяжья охлажденная	Вид мышечной ткани на разрезе - «мраморная». Зернового откорма 150/180 дней. Упакована в полимерную пленку под вакуумом или в газовой среде	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	100
15	Вырезка говяжья замороженная (травяной откорм)	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	300
16	Вырезка свиная замороженная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	кг	100

17	Говядина, стриплойн (тонкий край) охлажденная бескостная	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Спинно- поясничный отруб (поясничная часть, тонкий край). Зернового откорма 100 дней. Упакована в полимерную пленку под вакуумом или в газовой среде	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	100
18	Оковалок говяжий замороженный бескостный	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Тазобедренный отруб.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	1000
19	Мраморная говядина (рибай - толстый край) охлажденная бескостная	Спинно- поясничный отруб (поясничная часть, толстый край). Зернового откорма 100 дней. Упакована в полимерную пленку под вакуумом или в газовой среде	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	300
20	Куриные крылья (2 фаланги) резаные свежемороженые на коже	Крылья чистые, обескровленные, без посторонних запахов, загрязнений и холодильных ожогов.	ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	кг	400
21	Окорочка куриные на коже сухой заморозки	Окорочка чистые, обескровленные, без посторонних запахов, и загрязнений.	ГОСТ Р 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	кг	50
22	Филе куриное бескостное свежемороженое бедро	Филе бедра. Консистенция: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Цвет и запах: свойственный свежему мясу. Упаковано в лотке по 100-200гр.	ГОСТ Р 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	кг	1500
23	Куриное филе грудки бескостное свежемороженое без кожи	Филе грудки. Внешний вид: филе тушки, состоящая из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи. Консистенция: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Цвет: бледно-желтый с розовым оттенком. Запах: свойственный свежему мясу. Филе грудки большое. Внешний вид: часть филе тушки, состоящая из большой грудной мышцы. Филе грудки малое. Внешний вид: часть филе тушки, состоящая из глубокой грудной мышцы.	ГОСТ Р 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»	кг	2400
24	Цыплята бройлерные потрошенные без головы первого сорта	Тушки чистые, хорошо обескровлены, без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов и пятен от разлитой желчи. Масса одного цыпленка-бройлера от 1,0 кг до 1,5 кг	ГОСТ Р 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».	кг	1450
25	Вырезка говяжья охлажденная (зерновой откорм)	Мясо бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мясо плотное, упругое: образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.	ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	кг	100

6. УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ ТОВАРОВ

Указанный объем Товара является максимальным. Фактическая потребность определяется Заказчиком и оформляется заявкой (Приложение № 2 к Договору). Товар, поставленный без заявки Заказчика, не принимается и не подлежит оплате.

Периодичность поставок Товара в течение срока действия Договора, определяется на основании заявки, с учетом потребностей Заказчика.

При передаче Товара Поставщик должен предоставить документы на Товар по количеству, качеству и ассортименту. Вся поставляемая продукция должна сопровождаться следующими документами:

- 1) сертификат или декларация о соответствии, действующие на момент поставки продукции;
- 2) товарная накладная унифицированной формы ТОРГ-12;
- 3) ветеринарные свидетельства (в случаях, предусмотренных законодательством РФ);
- 4) счет-фактура (в случаях, предусмотренных законодательством РФ);
- 5) счет.

Все поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении, и условиям Договора.

Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации.

Маркировка Товара по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должно быть указано:

- наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами – дата и время упаковки.

7. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ ТОВАРА

Поставка Товара осуществляется отдельными партиями, по предварительной заявке Заказчика. Поставщик доставляет Товар Заказчику собственным транспортом или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Все виды погрузо-разгрузочных работ, включая работы с применением грузоподъемных средств, осуществляются Поставщиком собственными техническими средствами или за свой счет.

Автотранспорт, которым производится доставка Товара, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований, водители должны быть обеспечены личными медицинскими книжками. Поставщик несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Заказчик вправе отказаться от принятия Товара в случае частичной поставки Товара по Заявке.

Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан допоставить Товар в полном объеме в течение двух рабочих дней.

8. ТРЕБОВАНИЯ ПО СРОКУ ГАРАНТИЙ КАЧЕСТВА

Претензии по качеству поставленного Товара принимаются в течение срока годности, указанного на Товаре. В случае обнаружения некачественного Товара в течение срока годности, Заказчик обязан письменно известить Поставщика и предоставить акт (претензии по качеству). Поставщик должен рассмотреть данную претензию в течение 2 (двух) рабочих дней с момента получения и либо удовлетворить требования Заказчика, либо направить письменный мотивированный отказ.

Запас срока годности Товара (в день поставки) должен составлять не менее 60% от установленного производителем срока годности Товара.