УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Xiva Food Group»

_____ Д. Матниязов
«____» _____ 2026 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Поставка охлаждённой говядины для сети кафе: 6 т в течение 6 месяцев

1. Общие сведения

Заказчик: Xiva Food Group, сеть кафе в г. Хиве и г. Ургенче, Хорезмская область.

Предмет: поставка охлаждённой говядины для предприятий общественного питания заказчика.

Объём: 6 000 кг в течение 6 месяцев, ориентировочно 1 000 кг в месяц; фактический объём определяется заявками заказчика.

Место поставки: центральная кухня заказчика в г. Ургенче.

2. Номенклатура

Говядина охлаждённая, лопаточная часть, бескостная — 1 800 кг.

Говядина охлаждённая, тазобедренная часть, бескостная — 1 500 кг.

Говядина охлаждённая, вырезка зачищенная — 300 кг.

Говядина охлаждённая, грудинка на кости — 1 200 кг.

Фарш говяжий охлаждённый — 1 200 кг.

3. Требования к качеству

Мясо первой категории от молодняка крупного рогатого скота, охлаждённое, температура в толще мышц от 0 до +4 °C, ранее не замораживалось.

Срок с момента убоя до поставки — не более 72 часов. Поверхность — без загрязнений, сгустков крови, посторонних запахов и признаков порчи.

Бескостные отрубы — зачищенные от крупных сухожилий и лимфоузлов, масса упаковки 1,5–5 кг.

Фарш — жирностью не более 15 %, изготовлен в день отгрузки из охлаждённого сырья, без добавления воды, соли и растительных компонентов.

4. Упаковка, маркировка и документы

Бескостные отрубы и вырезка — в вакуумной упаковке; грудинка — в чистой пищевой таре; фарш — в герметичных контейнерах по 2–5 кг.

Маркировка: наименование отруба, масса, дата убоя, дата фасовки, срок годности, изготовитель.

Каждая партия сопровождается ветеринарным свидетельством, сертификатом «Халяль»,

счётом-фактурой и товарной накладной.

5. Порядок поставки

Поставка осуществляется по заявкам заказчика, направляемым не позднее чем за 24 часа, два раза в неделю до 08:00.

Транспортировка — рефрижератором с температурой в кузове от 0 до +4 °C и регистратором температуры; данные регистратора предоставляются по запросу.

Водитель-экспедитор имеет действующую медицинскую книжку.

6. Приёмка и замена

Приёмка производится по количеству и качеству в момент поставки с контролем температуры щупом-термометром.

Продукция, не соответствующая требованиям, к приёмке не принимается и заменяется поставщиком в течение 24 часов за свой счёт.

Заказчик вправе проводить аудит производства поставщика с предварительным уведомлением.

7. Порядок оплаты

Оплата производится по каждой поставке в течение 7 банковских дней после приёмки, без аванса.

Цены фиксируются на первые 3 месяца; далее допускается пересмотр не более чем на 5 % по дополнительному соглашению.

8. Требования к участникам

Собственный убойный пункт или договор с мясокомбинатом, находящимся под ветеринарным надзором.

Опыт поставок в сегмент HoReCa не менее 2 лет, наличие рефрижераторного транспорта.

Сертификат «Халяль», отсутствие налоговой задолженности.

Приложение. Номенклатура и объёмы

№	Наименование	Характеристики	Ед. изм.	Кол-во
1	Говядина охлаждённая, лопаточная часть, бескостная	1-я категория, 0…+4 °C, вакуумная упаковка	кг	1 800
2	Говядина охлаждённая, тазобедренная часть, бескостная	1-я категория, 0…+4 °C, вакуумная упаковка	кг	1 500
3	Говядина охлаждённая, вырезка	зачищенная, вакуумная упаковка 1,5–2,5 кг	кг	300
4	Говядина охлаждённая, грудинка на кости	1-я категория, 0…+4 °C, пищевая тара	кг	1 200
5	Фарш говяжий охлаждённый	жирность не более 15 %, изготовлен в день отгрузки	кг	1 200

Ответственный представитель заказчика: _____ Д. Матниязов