

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель
Конкурсной комиссии
АО «Птицефабрика
«Рефтинская»
И.А Исаенко
"17" февраля 2022 г.

КОНКУРСНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
КОНКУРСА В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ
НА ПРАВО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА НА
ПОСТАВКУ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В АССОРТИМЕНТЕ.

пгт. Рефтинский
2022 г.

1.1. Общие сведения о проведении конкурса в электронной форме.

1.1.1. Проект Извещения о проведении конкурса в электронной форме

п. Рефтинский

Заказчик: 624285, Россия, Свердловская область, пгт. Рефтинский, Акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская», тел. (34365) 3-18-81, e-mail: factory@reftp.ru.

Настоящим приглашаются к участию в конкурсе в электронной форме любые юридические лица независимо от организационно-правовой формы, формы собственности, места нахождения и места происхождения капитала, или любые физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели.

Предмет договора	Поставка пищевых добавок в ассортименте.
	Товар отнесен к категории - Инновационно-высокотехнологический товар
Способ закупки	Конкурс в электронной форме (далее Конкурс).
Количество, объем поставляемых товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг	1. Поставка пищевых добавок в количестве ориентировочно 21 900 кг. 2. Оказание услуг согласно требованиям Конкурсной документации (пунктам 4 «Техническое задание», 5 «Проект Договора», Закупочной документации).
Место и порядок поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	Поставка Товара осуществляется путем его доставки Поставщиком. Товар доставляется на поддонах, запаллетированным. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: 624285, Свердловская область, пгт. Рефтинский, АО «Птицефабрика «Рефтинская».
Сведения о начальной (максимальной) цене договора (цен лота)	13 958 875 (Тринадцать миллионов девятьсот пятьдесят восемь тысяч восемьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек, в том числе НДС.
Период действия договора	С момента подписания до 31.12.2022 г. и/или до полного исполнения сторонами обязательств.
Минимально необходимые требования, предъявляемые к закупаемым товарам (работам, услугам)	1) В соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ № 925 от 16.09.2016г, вступающего в силу с 01.01.2017г. – Заказчиком определен приоритет в оказании услуг Участниками российского происхождения 2) Подробная информация о требованиях к товарам, работам, услугам, являющимся предметом закупки содержится в Закупочной документации о проведении настоящего Открытого конкурса.
Требования к Участникам закупки.	При размещении заказа в соответствии с порядком применения требований по правоспособности, квалификации и репутации участников размещения заказа, определенных Положением «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская», а также Федеральным законом от 18.07.2011 г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», устанавливаются требования согласно соответствующих пунктов Конкурсной документации. Заказчиком установлено ограничение по участию в Конкурсной процедуре: Участником могут быть только СМП (Субъекты малого предпринимательства) и ССП (Субъекты среднего предпринимательства).

Преференции	В соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ № 925 от 16.09.2016 г, вступающего в силу с 01.01.2017 г. – Заказчиком определен приоритет в поставке товаров российского происхождения
Срок, место и порядок предоставления документации о закупке, размер, порядок и сроки внесения платы, взимаемой Заказчиком за предоставление документации, если такая плата установлена Заказчиком, за исключением случаев предоставления документации в форме электронного документа	Заинтересованные лица, в период подачи заявок, могут получить полную информацию о Конкурсной процедуре на сайте АО «Птицефабрика «Рефтинская» www.refftp.ru на ФЭП ТЭК-Торг https://www.tektorg.ru и официальном сайте www.zakupki.gov.ru в форме электронного документа. Плата за предоставление документации не предусмотрена. Участник подает заявку на участие в конкурсе в электронной форме, с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг https://www.tektorg.ru .
Дата начала подачи заявок	17.02.2022 г.
Дата и время окончания срока подачи заявок	25.02.2022 г. 11-00 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки и время могут быть изменены.
Дата, время открытия доступа к поданным в форме электронных документов заявкам	25.02.2022 г. 11-00 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки и время могут быть изменены.
Дата и время рассмотрения заявок	25.02.2022 г. 11-15 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки и время могут быть изменены.
Дата и время оценки, сопоставления и принятия решения о выборе победителя:	25.02.2022 г. 11-30 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки и время могут быть изменены.
Контактные лица	Экономист по закупкам тендерного отдела – Галимова Елена Владимировна, тел. 8 (34365) 37-267; e-mail: tender7@refftp.ru Инициатор закупки – Ровнушкина Юлия Анатольевна, тел. 8 (34365) 37-145.

Настоящее извещение о проведении конкурса в электронной форме является неотъемлемой частью Конкурсной документации. Сведения, содержащиеся в настоящем извещении соответствуют сведениям, содержащимся в Конкурсной документации.

Извещение о проведении Конкурса в электронной форме подлежит размещению в сети Интернет на сайте Общества и на официальном общероссийском сайте Госзакупок.

1.1.2. Закупочная комиссия действует на основании Приказа АО «Птицефабрика «Рефтинская» № 434-01 о/д от 12.11.2021 г.

1.2. Настоящая Конкурсная документация содержит:

1.2.1. требования к качеству, техническим характеристикам товара, работы, услуги, к их безопасности, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара, к результатам работы и иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям Заказчика;

1.2.2. требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в закупке;

1.2.3. требования к описанию участниками закупки поставляемого товара, который является предметом закупки, его функциональных характеристик (потребительских свойств), его количественных и качественных характеристик, требования к описанию участниками закупки выполняемой работы, оказываемой услуги, которые являются предметом закупки, их количественных и качественных характеристик;

1.2.4. место, условия и сроки (периоды) поставки товара, выполнения работы, оказания услуги;

1.2.5. сведения о начальной (максимальной) цене договора (цене лота);

1.2.6. форму, сроки и порядок оплаты товара, работы, услуги;

1.2.7. порядок формирования цены договора (цены лота) (с учётом или без учёта расходов на

перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей);

1.2.8. порядок, место, дата начала и дата окончания срока подачи заявок на участие в закупке;

1.2.9. требования к участникам закупки и перечень документов, представляемых участниками закупки для подтверждения их соответствия установленным требованиям;

1.2.10. формы, порядок, дату начала и дату окончания срока предоставления участникам закупки разъяснений положений Конкурсной документации;

1.2.11. место и дату рассмотрения предложений участников закупки и подведения итогов закупки;

1.2.12. критерии оценки и сопоставления заявок на участие в Конкурсной процедуре;

1.2.13. порядок оценки и сопоставления заявок на участие в Конкурсной процедуре.

1.3. Правовой статус документов

1.3.1. Опубликованное Извещение о проведении конкурса вместе с настоящей Конкурсной документацией, являются офертой Заказчика конкурса и должно рассматриваться Участниками процедуры в соответствии с этим, в течение срока, определенного для проведения Конкурса.

1.3.2. Протокол оценки заявок Участников и подведения итогов Конкурса, подписанный Заказчиком имеет силу предварительного соглашения о заключении договора, определяющего обязанность Участника заключить Договор на условиях, установленных Извещением о проведении конкурса, Конкурсной документацией и заявкой Победителя процедуры.

1.3.3. Заключенный по результатам конкурса Договор фиксирует все достигнутые сторонами договоренности.

1.3.4. Во всем, что не урегулировано Извещением о проведении конкурса и настоящей Конкурсной документацией стороны руководствуются требованиями ФЗ № 223 «О закупке товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18 июля 2011г., иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими правила закупки, а также «Положением о закупке товаров, работ, услуг» Заказчика.

1.4. Прочие положения

1.4.1. Участник самостоятельно несет все расходы, связанные с подготовкой и подачей Заявки, а Заказчик конкурса по этим расходам не отвечает и не имеет обязательств, независимо от хода и результатов процедуры закупки, за исключением случаев, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

1.4.2. Заказчик конкурса обеспечивает разумную конфиденциальность относительно всех полученных от Участников сведений, в том числе содержащихся в Заявках. Предоставление этой информации другим Участникам конкурса или третьим лицам возможно только в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации или настоящей Конкурсной документацией.

1.4.3. Участник закупки вправе направить заказчику запрос на разъяснение документации о закупке с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>

В случае принятия решения Заказчиком о предоставлении ответа Участнику на поступивший запрос на предоставление разъяснений Заказчик формирует разъяснения положений документации в течение не более 3 дней с момента получения запроса.

Заказчик вправе по собственной инициативе либо в ответ на запрос участника закупки принять решение о внесении изменений в документацию о закупке не позднее срока, установленного Положением для конкретного способа закупки.

Заказчик публикует внесенные изменения в единой информационной системе не позднее 3 дней со дня принятия решения о внесении изменений.

Заказчик вправе вносить изменения, в том числе в техническое задание, характеристики, описание, иные параметры предмета закупки, при этом замена предмета закупки не допускается.

2. Порядок проведения конкурса. Инструкции по подготовке заявок.

Конкурс проводится в соответствии с Положением «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская» и согласно настоящей Конкурсной документации

2.1. Требования к содержанию, форме, оформлению и составу заявки на участие в закупке.

- 2.1.1. Для участия в Конкурсе участник закупок подает заявку в срок, указанный в извещении.
- 2.1.2. Участник подает заявку на участие в конкурсе в электронной форме, с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>
- 2.1.3. Ненадлежащее исполнение участником процедуры закупки требований о предоставлении документов в составе заявки на участие в закупке может являться основанием для отказа в допуске к участию в Конкурсе такого участника.
- 2.1.4. Участник закупок вправе подать только одну заявку. При многолотовой процедуре Участник может подать Заявку на любой лот, любые несколько лотов или все лоты по собственному выбору. При этом не допускается разбиение отдельного лота на части, то есть подача Заявки на часть лота по отдельным видам или объемам выполнения работ (услуг, поставки материалов).
- 2.1.5. Заявка действительна в течение срока, указанного Участником Конкурса в заявке о подаче оферты. В любом случае этот срок не должен быть менее чем 90 (девяносто) календарных дней со дня, следующего за днем открытия доступа к Заявкам участников. Изменение начальной максимальной стоимости в срок ранее, чем 90 (девяносто) календарных дней с даты открытия доступа возможно только с согласия Заказчика.
- 2.1.6. Все документы, входящие в Заявку, должны быть подготовлены на русском языке за исключением нижеследующего.
- 2.1.7. Документы, оригиналы которых выданы Участнику Конкурса третьими лицами на ином языке, могут быть представлены на языке оригинала при условии, что к ним приложен перевод этих документов на русский язык (в специально оговоренных случаях — апостилированный). При выявлении расхождений между русским переводом и оригиналом документа на ином языке Заказчик конкурса будет принимать решение на основании перевода.
- 2.1.8. Заказчик Конкурса вправе не рассматривать и не учитывать документы, не переведенные на русский язык.
- 2.1.9. Заявка на участие в конкурсе, которую представляет участник в соответствии с настоящей Конкурсной документацией, должна:
- быть подготовлена по формам, представленным в настоящей документации конкурса;
 - содержать сведения и документы, предусмотренные настоящей Конкурсной документацией.
- 2.1.10. Цена договора, предлагаемая участником, не может превышать начальную (максимальную) цену договора, указанную в извещении конкурса. В случае если цена договора, указанная в заявке на участие в конкурсе, превышает начальную (максимальную) цену договора, указанную в информационной карте конкурса, соответствующий участник не допускается к участию в конкурсе на основании несоответствия его заявки на участие в конкурсе требованиям, установленным Конкурсной документацией.
- 2.1.11. Участник должен произвести расчет цены договора в соответствии с требованиями документации конкурса и предоставить предложение по форме, приведенной в настоящей Конкурсной документации.
- 2.1.12. Все налоги, пошлины и прочие сборы, которые исполнитель договора будет оплачивать в соответствии с условиями договора или на иных основаниях, должны быть включены в расценки и общую цену заявки, предоставленной участником, если иное не предусмотрено Извещением.
- 2.1.13. Описание участниками оказываемых услуг, их количественных и качественных характеристик осуществляется в заявке на участие в конкурсе.
- 2.1.14. При описании условий и предложений участников должны использоваться общепринятые обозначения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.
- 2.1.13. Сведения, которые содержатся в заявках участников, не должны допускать двусмысленных толкований.
- 2.1.14. Заявки на участие в конкурсе до истечения срока подачи заявок на участие в конкурсе подаются в электронной форме с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>
- 2.1.15. Участник, подавший заявку на участие в конкурсе, не вправе изменить свою заявку.
- 2.1.16. Участник, подавший заявку на участие в конкурсе, вправе отозвать заявку в любое время до момента открытия доступа к заявкам на участие в конкурсе.
- 2.1.17.** Заявки на участие в конкурсе отзываются с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг

2.1.18. 2.2. Порядок открытия доступа к заявкам:

2.2.1. Публично в день, во время и в месте, указанные в извещении о проведении конкурсе, Комиссией открывается доступ к заявкам на участие в конкурсе.

2.2.2. Наименование (для юридического лица), фамилия, имя, отчество (для физического лица) и почтовый адрес каждого участника, заявка на участие в запросе предложений которого рассматривается, наличие сведений и документов, предусмотренных Конкурсной документацией, условия исполнения договора, указанные в такой заявке и являющиеся критерием оценки заявок на участие в конкурсе, объявляются при открытии доступа к заявкам на участие в конкурсе и заносятся в протокол открытия доступа к заявкам на участие в конкурсе.

2.2.3. Протокол ведется комиссией и подписывается всеми присутствующими членами комиссии после процедуры открытия доступа. Указанный протокол размещается заказчиком (специализированной организацией) в течение трех дней, следующих после дня подписания такого протокола, на ФЭП ГЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>

2.3. Порядок рассмотрения заявок. Допуск к участию в конкурсе. Порядок оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе. Подведение итогов:

2.3.1. Комиссия рассматривает соответствие заявок и участников требованиям, установленным настоящей Конкурсной документацией.

2.3.2. Срок рассмотрения заявок не может превышать 20 (двадцать) дней со дня открытия доступа к заявкам.

2.3.3. Рассмотрение и оценка заявок на участие в конкурсе участников закупки/ участников конкурса включает:

- стадию рассмотрения заявок,
- стадию оценки и сопоставления заявок, принятия решения о выборе победителя конкурса;

2.3.4. При рассмотрении и осуществлении оценки заявок на участие в конкурсе для проведения их экспертизы, Комиссия вправе привлечь иных лиц (экспертов и специалистов), не связанных с участниками закупки, но в любом случае допуск к участию в конкурсе и присвоение порядковых номеров Предложениям осуществляется Комиссией.

2.3.5. Участники закупки/участники конкурса не вправе каким-либо способом влиять, участвовать или присутствовать при рассмотрении и оценке Предложений, а также вступать в контакты с лицами, выполняющими экспертизу Предложений. Любые попытки участников закупки/участников конкурса повлиять на Комиссию при экспертизе Предложений или на присуждение договора, а также оказать давление на любое лицо, привлеченное Заказчиком для работы в процедуре закупки, в случае если данные факты подтверждены документально, служат основанием для отказа в допуске к участию в конкурсе (отклонению) таких участников закупки/участников конкурса.

2.3.6. В ходе рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе Заказчик имеет право запрашивать у соответствующих органов государственной власти, а также юридических и физических лиц, указанных в заявках на участие в конкурсе, информацию о соответствии достоверности указанных в Предложении сведений.

2.3.7. В ходе рассмотрения и оценки заявок на участие в конкурсе Заказчик имеет право запросить у участников закупки разъяснения их Предложений. При этом Заказчик не вправе запрашивать разъяснения или требовать документы, меняющие суть заявок на участие в конкурсе. Допускаются уточняющие запросы по техническим условиям заявки (перечня предлагаемой продукции, ее технических характеристик, иных технических условий), при этом данные уточнения не должны изменять предмет конкурса.

2.3.8 Заявка участника должно полностью соответствовать каждому из установленных настоящей документацией требований или быть лучше, то есть указанные требования являются пороговыми. По результатам проведения рассмотрения заявок на участие в конкурсе Комиссия имеет право не допустить к участию в конкурсе в случаях, в том числе:

– непредставления требуемых согласно настоящей документации документов либо наличия в таких документах недостоверных сведений об участнике закупки, в том числе привлекаемых субподрядчиках/соисполнителях (в случае привлечения), или о предлагаемых товарах, работах, услугах;

– несоответствия участника закупки, в том числе привлекаемых

субподрядчиков/соисполнителей (в случае привлечения), требованиям, установленным в настоящей документации;

– непредставления документа или копии документа, подтверждающего внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в конкурсе, в случае если это требование установлено;

– несоответствия Заявки требованиям настоящей документации, в том числе представленного технического предложения, предложения о цене договора, превышающей начальную (максимальную) цену договора, начальную (максимальную) цену единицы товара, услуги, работы, срока оказания услуг;

– наличия в реестре недобросовестных поставщиков ФАС России сведений об участнике закупки.

2.3.9. В случае установления Комиссией недостоверности сведений, содержащихся в документах, представленных участником закупки, установления факта проведения ликвидации участника закупки юридического лица или проведения в отношении участника закупки – юридического лица, индивидуального предпринимателя процедуры банкротства либо факта приостановления его деятельности в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, а также, если у участника закупки имеется задолженность по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника, Комиссия отстранит такого участника закупки от участия в конкурсе на любом этапе его проведения.

2.3.10. На основании результатов рассмотрения заявок на участие в конкурсе Комиссией принимаются решения о допуске к участию в конкурсе и признании участника закупки участником конкурса или об отказе в допуске к участию в конкурсе. Указанный протокол в течение трех дней, следующих за днем подписания этого протокола, размещается на официальном сайте о размещении заказов.

2.3.11. В случае если на основании результатов рассмотрения заявок на участие в конкурсе принято решение об отказе в допуске к участию в данной процедуре конкурса всех участников закупки, подавших заявки на участие в конкурсе, или о допуске к участию в конкурсе и признании участником конкурса только одного участника закупки, подавшего заявку на участие в конкурсе, в указанный в извещении срок в Комиссию не представлены заявки на участие в конкурсе – конкурс признается несостоявшимся.

2.3.12. Решение о признании конкурса несостоявшимся принимается комиссией. После признания конкурса несостоявшимся, комиссия может принять одно из следующих решений:

- об изменении условий закупки и проведении повторной Конкурсной процедуры с измененными условиями;
- о проведении повторной Конкурсной процедуры с прежними условиями закупки;
- о заключении договора с единственным участником конкурса;
- об отказе от закупки.

2.4. Порядок Оценки и сопоставления заявок:

2.4.1. Комиссия осуществляет оценку и сопоставление заявок участников закупки, допущенных к процедуре подведения итогов конкурса. Срок оценки и сопоставления таких заявок не может превышать 20 (двадцати) дней со дня подписания протокола рассмотрения заявок.

2.4.2. Оценка и сопоставление Заявок осуществляются Конкурсной Комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, установленными настоящей Конкурсной документацией. Совокупная значимость таких критериев должна составлять сто процентов.

2.4.3. На основании результатов оценки и сопоставления заявок Закупочной Комиссией каждой заявке относительно других по мере уменьшения степени выгодности содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер. Заявке, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора, присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке, которая поступила ранее других заявок, содержащих такие условия.

2.4.4. Победителем конкурса признается участник, который предложил лучшие условия

исполнения договора, и заявке которого присвоен первый номер.

2.4.5. Закупочная Комиссия в соответствии с пунктами «Положения о закупках товаров, работ, услуг, АО «Птицефабрика «Рефтинская», вправе отклонить заявки Участников, если они не соответствуют требованиям, установленным в Извещении и Конкурсной документации;

2.4.6. Комиссия ведет протокол оценки и сопоставления заявок. Протокол подписывается всеми присутствующими членами Закупочной Комиссии в день проведения рассмотрения, оценки и сопоставления заявок. Договор заключается с участником закупок, признанным победителем конкурса.

2.4.7. По результатам подведения итогов Конкурсной процедуры Заказчик в лице Закупочной комиссии вправе:

- заключить договор с Участником Конкурсной процедуры, подавшим заявку на условиях, предусмотренных Извещением, Конкурсной документацией, и по цене и на условиях, предложенных указанным Участником Конкурсной процедуры в Заявке;
- принять решение о проведении повторной Конкурсной процедуры, при необходимости с изменением условий проводимого конкурса;
- принять решение о прекращении процедуры закупки без выбора победителя;

2.4.8. Итоговый протокол размещается Заказчиком (специализированной организацией) в течение трех дней, следующих после дня подписания такого протокола, на ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru> и www.zakupki.gov.ru

2.5. Требования к Участникам Конкурса.

2.5.1. Подтверждение соответствия предъявляемым требованиям

При размещении заказа в соответствии с порядком применения требований по правоспособности, квалификации и репутации участников размещения заказа, определенных Положением «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская», устанавливаются следующие обязательные требования:

- Участник должен гарантировать наличие автотранспортных средств (самосвалов) грузоподъемностью не менее 17,0 тонн, оборудованных для перевозки органических удобрений на основе куриного помета, на правах собственности или аренды, с предоставлением документов подтверждающих права собственности на ТС или наличие договора аренды с собственником ТС, предоставив копии ПТС не менее 10 шт.

-Соответствие требованиям к право- и дееспособности участника закупки.

-Соответствие участников закупки требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки.

-Отсутствие процесса ликвидации участника закупки - юридического лица и решения арбитражного суда о признании участника закупки - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства.

-Неприостановление деятельности участника закупки в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату заключения договора.

-Отсутствие сведений об участниках закупки и их соисполнителях (субподрядчиках) в реестрах недобросовестных поставщиков, ведение которых осуществляется федеральным органом исполнительной власти в соответствии с законодательством Российской Федерации.

-Осуществление участниками закупки за последние три года, предшествующих дате окончания срока подачи заявок на участие в конкурентной закупке, поставок товаров, выполнение работ (оказание услуг), аналогичных поставкам товаров, выполнению работ (оказанию услуг), являющихся предметами закупок.

-Обладание необходимыми сертификатами на товары в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, являющиеся предметом заключаемого договора;

- Не иметь задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника процедуры закупки, определяемой по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период. Участник процедуры закупки считается соответствующим установленному требованию в случае, если он обжалует наличие

указанной задолженности в соответствии с законодательством Российской Федерации и решение по такой жалобе на день рассмотрения заявки на участие в процедуре закупки не принято;

В соответствии с едиными требованиями Положения «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская», а так же требованиями настоящей Конкурсной документации, в случае выявления несоответствия Участника установленным требованиям, а также в случае, если Участник предоставил заведомо не достоверную (том числе неполную, противоречивую) информацию в отношении его квалификационных данных, Заказчик имеет право отказать такому Участнику в допуске к процедуре закупки.

В случае несоответствия Заявки Участника требованиям, критериям допуска, Заказчик такую Заявку отклоняет.

Заказчик вправе повторно проверить соответствие Участников процедуры закупки требованиям, установленным Положением и Конкурсной Документацией на любом этапе проведения процедуры закупки. При выявлении факта несоответствия Участника в процедуре закупки, Победителя в процедуре закупки, комиссия отстраняет такого Участника или Победителя в процедуре закупки от дальнейшего участия в процедурах закупки на любой стадии ее проведения, включая этап заключения договора.

Закупочная Комиссия в соответствии с пунктами «Положения о закупках товаров, работ, услуг, АО «Птицефабрика «Рефтинская», вправе отклонить заявки Участников, если они не соответствуют требованиям, установленным в Извещении и Конкурсной документации.

2.5.2. Документы, подтверждающие соответствие Участника установленным требованиям.

Участник конкурса должен предоставить следующие документы:

- 1) Заявка о подаче оферты по форме и в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящей Закупочной документации (форма 1);
- 2) Анкета по установленной закупочной документацией форме (форма 2);
- 3) Техничко-экономическое предложение на поставку товаров, работ, услуг. (форма 3);
- 4) Заверенный Участником документ, подтверждающий наличие решения (одобрения) со стороны установленного законодательством РФ органа о заключении **крупной сделки**, оформленный в соответствии с законодательством РФ, или (в случае, если сделка согласно законодательству не является для Участника крупной) – (форма 4), составленная в соответствии с требованиями Законодательства РФ;
- 5) Заверенное Участником размещения заказа копию Информационное письмо об учете в Статрегистре Росстата;
- 6) Заверенное Участником размещения заказа копию Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ;
- 7) Заверенное Участником размещения заказа копию Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе юр.лица.
- 8) Заверенную Участником размещения заказа копию Выписки из Единого Государственного Реестра юридических лиц, полученная Участником не ранее чем за 6 месяцев до даты проведения процедуры вскрытия конвертов с заявками Участников, или Выписка из Единого Государственного Реестра юридических лиц полученная с применением функционала Федеральной Налоговой Службы РФ, заверенная Участником размещения заказа
- 9) Заверенный Участником размещения заказа копии Устава в действующей редакции;
- 10) Заверенные Участником размещения заказа копии документов (приказов, протоколов собрания учредителей о назначении руководителя и т.д.), подтверждающие полномочия лица, подписавшего Заявку, а также его право на заключение соответствующего Договора по результатам запроса котировок. Если Заявка подписывается по доверенности, предоставляется оригинал или нотариально заверенная копия доверенности и вышеуказанные документы на лицо, выдавшее доверенность;
- 11) Копию налоговой декларации по налогу на добавленную стоимость (КНД-1151001) за последний отчетный период с квитанцией о приеме декларации налоговым органом. Заверенную Участником размещения заказа копии платежных поручений, подтверждающих оплату налога, на момент сдачи отчетности за последний отчетный период Участником

12) Письмо ФНС о переходе на упрощенную систему налогообложения (при условии, что участник не является плательщиком НДС).

13) Оригинал или заверенная Участником размещения заказа копия справки о состоянии расчетов по налогам и сборам по состоянию на момент сдачи отчетности за последний отчетный период Участником, или аналог данной справки по форме и содержанию на фирменном бланке Участника, с обязательным предоставлением справки Участником-Победителем, на стадии Заключения Договора;

14) Документы подтверждающие качество ТРУ, предоставляемые участником в рамках проведения процедуры закупки: качественное удостоверение, удостоверяющее безопасность и качество товара, декларацию о соответствии, протокол испытаний на соответствие показателей безопасности.

В случае если Участник Конкурса зарегистрирован вне Российской Федерации, он обязан представить все документы, предусмотренные настоящей Конкурсной документацией. В случае если в соответствии с законодательством страны Участника представление тех или иных документов невозможно – Участник обязан представить справку с объяснением таких причин, а также (насколько это возможно) аналогичный документ, близкий по содержанию запрашиваемому.

2.6. Подписание Договора

2.6.1. По результатам закупок договор заключается с победителем конкурса.

2.6.2. Проект заключаемого договора готовит ответственный исполнитель в соответствии с результатами конкурса.

2.6.3. Перед подписанием договора с победителем конкурса допускается проведение преддоговорных переговоров, направленных на нахождение взаимоприемлемых для сторон условий, оказавшихся не оговоренными ни в документации о закупке, ни в заявке победителя

2.6.4. Заказчик в течение 20 (двадцати) дней со дня подписания комиссией итогового протокола, но не ранее чем через 10 календарных дней направляет победителю закупок проект договора в двух экземплярах, без подписи Общества, который составляется путём включения цены и условий договора, предложенных участником закупки в проект договора, прилагаемого к документации о закупке.

2.6.5. Победитель конкурса обязан подписать договор в течение 3-х дней с даты его получения и передать договор Организатору закупок.

2.6.6. В случае, если участник закупок в течение 3 –х дней с даты получения Проекта договора не направил Заказчику, подписанный лицом, имеющим право действовать от имени участника закупок, договор такой участник закупок, может быть признан уклонившимся от заключения договора.

2.6.7. В случае, если участник закупок признан уклонившимся от заключения договора, Заказчик вправе обратиться в суд с требованием о понуждении победителя заключить договор, а также о возмещении убытков, причинённых уклонением от заключения договора, либо заключить договор с участником закупок, который предложил такие же, как и победитель, цену и/или условия договора (в зависимости от способа закупок) или предложение о цене и/или условия договора которого, содержит лучшие условия, следующие после предложенных победителем способа закупок.

2.6.8. В случае, если все участники закупок, которые обязаны заключить договор при уклонении победителя или иного участника, с которым заключается договор, признаны уклонившимися от заключения договора, Заказчик принимает решение о признании закупки несостоявшейся. В этом случае Заказчик вправе заключить договор с единственным поставщиком (исполнителем, подрядчиком).

2.6.9. Заказчик по согласованию с исполнителем договора вправе изменить или расторгнуть договор в случае существенного изменения обстоятельств, из которых они исходили при заключении договора, в порядке, предусмотренном Гражданским кодексом Российской Федерации. Изменение существенных условий договора (цена, объемы, сроки, условия поставки и платежей, обязательства сторон, гарантии, обеспечение, ответственность сторон) возможно по решению Заказчика при согласии сторон. Информация об изменении договора с указанием измененных условий размещается в сети Интернет не позднее чем в течение десяти дней со дня внесения изменений в договор либо заключения договора на измененных условиях.

2.6.10. После определения победителя в срок, предусмотренный для заключения договора, Заказчик в связи с производственной необходимостью вправе отказаться от заключения договора с победившим участником конкурса.

3. Приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами

1. Настоящей Конкурсной документацией устанавливается приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, при осуществлении закупок товаров, работ, услуг путем проведения конкурса, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами (далее - приоритет).

При осуществлении закупок товаров, работ, услуг путем проведения конкурса, оценка и сопоставление заявок на участие в закупке, которые содержат предложения о поставке товаров российского происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими лицами, по стоимостным критериям оценки производятся по предложенной в указанных заявках цене договора, сниженной на 15 процентов, при этом договор заключается по цене договора, предложенной участником в заявке на участие в закупке.

2. Участник закупки обязан указывать (декларировать) в заявке на участие в закупке (в соответствующей части заявки на участие в закупке, содержащей предложение о поставке товара) наименование страны происхождения поставляемых товаров.

3. Участник закупки несет ответственность за достоверность сведений о стране происхождения товара, указанного в заявке.

4. Отсутствие в заявке на участие в закупке указания (декларирования) страны происхождения поставляемого товара не является основанием для отклонения заявки на участие в закупке и такая заявка рассматривается как содержащая предложение о поставке иностранных товаров.

5. Для целей установления соотношения цены предлагаемых к поставке товаров российского и иностранного происхождения, цены выполнения работ, оказания услуг российскими и иностранными лицами в случае, предусмотренном подпунктом «г» п. 10 настоящего раздела 4 Документации о проведении закупки в форме конкурса, работ, услуг, цена единицы каждого товара, работы, услуги определяется как произведение начальной (максимальной) цены единицы товара, работы, услуги, указанной в документации о закупке настоящего пункта, на коэффициент изменения начальной (максимальной) цены договора по результатам проведения закупки, определяемый как результат деления цены договора, по которой заключается договор, на начальную (максимальную) цену договора;

6. Отнесение участника закупки к российским или иностранным лицам осуществляется на основании документов, предоставляемых участником закупки, содержащих информацию о месте его регистрации (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей), на основании документов, удостоверяющих личность (для физических лиц). Копии таких документов прилагаются к заявке.

7. Страна происхождения поставляемого товара определяется на основании сведений, содержащихся в заявке на участие в закупке (в соответствующей части заявки на участие в закупке, содержащей предложение о поставке товара), представленной участником закупки, с которым заключается договор.

8. В случае если победитель закупки признан уклонившимся от заключения договора договор по решению комиссии заключается с участником закупки, который предложил такие же, как и победитель закупки, условия исполнения договора или предложение которого содержит лучшие условия исполнения договора, следующие после условий, предложенных победителем закупки.

9. При исполнении договора, заключенного с участником закупки, которому предоставлен приоритет, в соответствии с порядком установленным действующим законодательством, не допускается замена страны происхождения товаров, за исключением случая, когда в результате такой замены вместо иностранных товаров поставляются российские товары, при этом качество, технические и функциональные характеристики (потребительские

свойства) таких товаров не должны уступать качеству и соответствующим техническим и функциональным характеристикам товаров, указанных в договоре.

10. Приоритет не предоставляется в случаях, если:

а) закупка признана несостоявшейся и договор заключается с единственным участником закупки;

б) в заявке на участие в закупке не содержится предложений о поставке товаров российского происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими лицами;

в) в заявке на участие в закупке не содержится предложений о поставке товаров иностранного происхождения, выполнении работ, оказании услуг иностранными лицами;

г) в заявке на участие в закупке, представленной участником закупки, при котором победитель закупки определяется на основе критериев оценки и сопоставления заявок на участие в закупке, указанных в документации о закупке, или победителем которой признается лицо, предложившее наиболее низкую цену договора, содержится предложение о поставке товаров российского и иностранного происхождения, выполнении работ, оказании услуг российскими и иностранными лицами, при этом стоимость товаров российского происхождения, стоимость работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, составляет менее 50 процентов стоимости всех предложенных таким участником товаров, работ, услуг.

5. Техническое задание на проведение процедуры закупки.

5.1. Наименование процедуры и предмет договора: конкурс в электронной форме на право заключения договора на поставку пищевых добавок в ассортименте.

5.2. Начальная (максимальная) цена договора, не более:

13 958 875 (Тринадцать миллионов девятьсот пятьдесят восемь тысяч восемьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек, в том числе НДС.

5.3. Обоснование начальной (максимальной) цены Договора.

Определение начальной (максимальной) цены договора (предмета закупки) осуществляется с применением метода сопоставимых рыночных цен (анализ рынка). АО «Птицефабрика «Рефтинская» были направлены запросы в две компании, которые могут предоставлять аналогичные услуги и обладают достаточной информацией об объемах и сроках предоставления услуг, необходимых АО «Птицефабрика «Рефтинская». По запросу АО «Птицефабрика «Рефтинская» была получена следующая информация о стоимости на поставку пищевых добавок в ассортименте. (См. Приложение №1)

5.4. Перечень, количество и характеристики товара:

№ п.п	Наименование товара	Требование к товару	Ед. изм.	Количество	Цена с НДС 20%, руб.	Общая сумма с НДС 20%, руб.	Страна происхождения товара
1	Натуральный пищевой краситель «Биолин РЕД» WS-001	Приложение № 1	кг	300	1161,80	348 540,00	
2	Натуральный пищевой краситель «Биолин БРАУН» WS-0584	Приложение № 2	кг	300	1191,40	357 420,00	
3	Композиция приправ Деликатес Куриный	Приложение № 3	кг	300	1017,90	305 370,00	
4	Пищевая Добавка - КРАКОВСКАЯ Р	Приложение №4	кг	400	799,00	319 600,00	
5	Комплексная пищевая добавка арт.№21004 Любительская 1 Вурст Стандарт	Приложение № 5	кг	300	1113,60	334 080,00	
6	Композиция приправ СОСИСКИ ВКУСНЫЕ NG	Приложение №6	кг	500	1060,00	530 000,00	
7	Кухмикс Котлета Домашняя	Приложение № 7	кг	300	1020,00	306 000,00	

8	Витакут Докторская	Приложение № 8	кг	300	1247,00	374 100,00	
9	Аромита Шинка Деликатесная Шинка Жареная	Приложение № 9	кг	200	1210,00	242 000,00	
10	Композиция приправ Польская Комби	Приложение №10	кг	300	1180,00	354 000,00	
11	Система М	Приложение №11	кг	200	1411,00	282 200,00	
12	Маскер МДМ (АРОМИКС СУХА II) (АРОМИКС СУХА II)	Приложение №12	кг	200	1594,00	318 800,00	
13	КПД Миксаром Ф Молочная	Приложение №13	кг	1500	715,00	1 072 500,00	
14	КПД Миксаром Ф Московская	Приложение №14	кг	1500	670,00	1 005 000,00	
15	Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С Пельмени»	Приложение №15	кг	300	655,00	196 500,00	
16	Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С 5080 Богатырские»	Приложение №16	кг	300	635,00	190 500,00	
17	КПД смесь пряная для полуфабрикатов смесь ДОМАШНЯЯ	Приложение №17	кг	1500	446,51	669 765,00	
18	Смесь молочная сухая «Биотек М 001»	Приложение №18	кг	2500	170,00	425 000,00	
19	Комплексная пищевая добавка «Биотек М МЕР-30»	Приложение №19	кг	2500	295,00	737 500,00	
20	КПД Экстракт Кардомона	Приложение №20	кг	200	750,00	150 000,00	
21	Говяжий коллагеновый белок БиоПро-В	Приложение №21	кг	8000	680,00	5 440 000,00	
	ИТОГО:			21 600		13 958 875,00	

Качество ТРУ должно соответствовать следующим требованиям:
Требования к товару (в приложениях)

Приложение № 1

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА	Натуральный пищевой краситель «Биолин РЕД» WS-001
АРТИКУЛ	WS 0001
СОСТАВ	Соль, декстроза, кармин (E120)
ВНЕШНИЙ ВИД	Темно-красный порошок.
УДЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ	Типичная - 1,05 кг/л
ТИПИЧНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
Общее количество микроорганизмов	Макс 5000 КОЕ/г
Всего: дрожжи и плесень	Макс 100 КОЕ/г
Всего: бактерии класса кишечной палочки	Макс 10 КОЕ/г
Аэробные спорообразователи	Макс 500 КОЕ/г
Клостридия	Макс 100 КОЕ/г
Сальмонелла	Не обнаружено в 25 г
E. coli	Не обнаружено в 1 г
ПОСТОРОННЫЕ ПРИМЕСИ	Не допускаются
ОБЛАСТЬ ПРИМЕЕНИЯ	В пищевой промышленности в качестве натурального пищевого красителя при производстве мясных, рыбных и др. продуктов.

УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ	Минимум 12 месяцев. В сухих складских помещениях в стандартной неповрежденной упаковке при температуре не выше 30 С.
ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ	
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПАСНОСТИ (СНПР 1999)	-----
В СЛУЧАЕ ПОПАДАНИЯ	Вымыть загрязненную кожу с мылом. Глаза должны быть немедленно обработаны: промывать или орошать водой в течение 5 мин

Приложение № 2

НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА **Натуральный пищевой краситель «Биолин БРАУН» WS -0584**

СОСТАВ Соль, декстроза, кармин (E120)

ВНЕШНИЙ ВИД Темно-красный порошок.

УДЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ Типичная - 1,05 кг/л

ТИПИЧНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Общее количество микроорганизмов Макс 5000 КОЕ/г

Всего: дрожжи и плесень Макс 100 КОЕ/г

Всего: бактерии класса кишечной палочки Макс 10 КОЕ/г

Аэробные спорообразователи Макс 500 КОЕ/г

Клостридия Макс 100 КОЕ/г

Сальмонелла Не обнаружено в 25 г

E. coli Не обнаружено в 1 г

ПОСТОРОННЫЕ ПРИМЕСИ Не допускаются

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ В пищевой промышленности в качестве натурального пищевого красителя при производстве мясных, рыбных и др. продуктов.

УСЛОВИЯ И СРОК ХРАНЕНИЯ Минимум 12 месяцев. В сухих складских помещениях в стандартной неповрежденной упаковке при температуре не выше 30 С.

Приложение № 3

Наименование: КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВ «ДЕЛИКАТЕС КУРИНЫЙ»

ПРИМЕНЕНИЕ: для продукции колбасных изделий, а в особенности колбасных изделий средне и крупно измельченных, куриных

СОСТАВ: Е 621- усилитель вкуса, натуральные приправы и экстракты приправ, пищевая соль, мальтодекстрина, дрожжевой экстракт

СОДЕРЖАНИЕ ЛИМИТНЫХ КОМПОНЕНТОВ: 621- усилитель вкуса- макс.55%

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА: 5-7г/1 кг массы сырья

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

вид и цвет: сыпучий продукт, от кремового до тёмно-кремового цвета с видимыми частицами приправ

вкус и запах: соответствующий примененным компонентам, без других привкусов и запахов

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Сальмонелла – отсутствует в 25гр.

E. coli - менее 500 jtk/гр

Плесень – не более 10³ в 1гр.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Содержание воды % (м/м), не более 12

Содержание нерастворимой золы в 10%(м/м) HCl,

%(м/м), не более 3

Содержание микотоксин, мкг/кг, не более:

- афлатоксина В1

- сумма афлатоксин В1, В2, G1, G2

0,6

1,2

СОДЕРЖАНИЕ МЕТАЛЛОВ ВРЕДНЫХ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ [мг/кг], не более чем:

Pb [свинец] - 1,50

Cd [кадмий] - 0,10

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПУТЕМ ОБЛУЧЕНИЯ:

не выступает

ГЕНЕТИЧЕСКАЯ МОДИФИКАЦИЯ(GMO):

продукт не содержит генетически модифицированного сырья

УПАКОВКА:

1 кг – пакеты из алюминиевой фольги (*сертификат НЗ/С/30566/03*);

25 кг – бумажные пакеты с вкладом из полиэтиленовой пленки (*сертификат НЗ/11825/02*)

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

продукт необходимо хранить в сухом, чистом и проветриваемом помещении, при температуре не выше 25°С и относительной

влажности воздуха до 75%. Необходимо незамедлительно использовать по открытию упаковки.

МИНИМАЛЬНАЯ ПРОЧНОСТЬ:

Годен в течение 12 месяцев от даты изготовления в оригинально закрытой упаковке

Приложение № 4

Название продукта: **ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА - КРАКОВСКАЯ P – KRAKOWSKA P**

Применение	Смеси для пищевой и мясной промышленности
Состав	декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), ароматизаторы. <i>Аллергены , используемые на заводе: соевый белок , молочный , сельдерей горчица , пшеничные волокна , деминерализованная сыворотка , грецкие орехи</i> <i>Не содержит генетически модифицированных веществ</i>
Фиксация через облучение – не выступает	
Дозировка:	8г/1 кг массы

2. ПАРАМЕТРЫ ИЗДЕЛИЯ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ:				
Консистенция	Сыпучая, допустимое спекание легко рассыпается			
цвет	коричневый			
вкус	Приправный, мягкий			
Ароматическая нота	натуральная			
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ :				
Содержание воды,% весовой не больше чем	12,0			
Содержание неразтв. Пепла в 10% соляной кисл. % весовой не больше чем	1,0			
Присутствие механических загрязнений	Недопустимо			
Следы плесени, а также присутствие вредителей и их остатки	Недопустимо			
Содержание металлов вредных для здоровья-мышьяка, свинца, кадмия, ртути	Согласно с актуальным распоряжением Министра Здравоохранения			
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ :				
Вид микроорганизмов	n	c	Лимит в 1 г	
			m	M

1. Бактерии из группы коли	5	1	0(0,001г)	0(0,0001г)
2. Сальмонелла	5	0	0(25г)	-
3. Плесень	5	3	10 ⁴	5x10 ⁴

СПОСОБ УПАКОВКИ	Пластиковые ведерка, пленка пищевая, мешочки из алюминиевой пленки
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Ароматические смеси нужно хранить в сухих и чистых складах, без других запахов в темп. Не больше чем 20 °С, охраняющихся от вредителей согласно с PN-A-9010:1996.
ПЕРИОД ХРАНЕНИЯ	12 месяцев считая от даты продукции

Приложение № 5

Наименование: Комплексная пищевая добавка арт. №21004 Любительская 1

Вурст Стандарт ("Lubitelskaja 1 Wurst Standart Compound")

Применение: для производства колбасных изделий

Дозировка: 8 г / кг массы

Состав: черный перец, белый перец, кардамон, мускатный орех, стабилизатор E450 (iii) пирофосфат, декстроза, усилитель вкуса E621 глутамат натрия, антиокислители: E301 аскорбат натрия, E300 аскорбиновая кислота, экстракты специй

Срок хранения: 3 года, в оригинальной закрытой упаковке

Условия хранения: в сухих складских помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в неповрежденной закрытой таре

Упаковка: 1,5 кг пакет

Описание продукта

Внешний вид: серый порошок

Запах: ароматный, пряный

Вкус: типичный для сорта, пряный

Консистенция: порошок, сыпучий

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5x10⁵

Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г продукта не допускаются

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г продукта не допускаются

Патогенные микроорганизмы, в т. ч.

сальмонеллы в 25 г продукта не допускаются

Плесени, КОЕ/г, не более 2x10²

Приложение № 6

Наименование: КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВ СОСИСКИ ВКУСНЫЕ NG

ПРИМЕНЕНИЕ:

для производства колбасных изделий, а в особенности мелко измельченных и гомогенизированных колбасных изделий

СОСТАВ:

мальтодекстрина, глюкоза, E 331 (iii) - регулятор кислотности, пищевая соль, E 300, E 316 – противокислителей, дрожжевой

экстракт, натуральные приправы и экстракты приправ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА:

5 гр/1 кг массы сырья

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

вид и цвет: сыпучий продукт, от кремового- оранжевого до оранжевого цвета

вкус и запах: соответствующий примененным компонентам, без других привкусов и запахов

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Сальмонелла – отсутствует в 25гр.

E. coli - менее 500 jtk/гр

Плесень – не более 10³ в 1гр.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Содержание воды % (м/м), не более 12

Содержание нерастворимой золы в 10%(м/м) HCl,

%(м/м), не более 3

СОДЕРЖАНИЕ МЕТАЛЛОВ ВРЕДНЫХ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ [мг/кг], не более чем:

Pb [свинец] - 1,50

Cd [кадмий] - 0,20

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПУТЕМ ОБЛУЧЕНИЯ:

не выступает

ГЕНЕТИЧЕСКАЯ МОДИФИКАЦИЯ(GMO):

продукт не содержит генетически модифицированного сырья

УПАКОВКА:

1 кг – пакеты из алюминиевой фольги (*сертификат НЗ/С/30566/03*);

25 кг – бумажные пакеты с вкладом из полиэтиленовой пленки (*сертификат НЗ/11825/02*)

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:

продукт необходимо хранить в сухом, чистом и проветриваемом помещении, при температуре не выше 25°С и относительной

влажности воздуха до 75%. Необходимо незамедлительно использовать по открытию упаковки.

МИНИМАЛЬНАЯ ПРОЧНОСТЬ:

Годен в течение 12 месяцев от даты изготовления в оригинально закрытой упаковке.

**Приложение № 7
(КУХМИКС КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ)**

Применяемый в мясо- и птицепереработке для подготовки колбасных изделий, консервов, кулинарных изделий.

СОСТАВ:

Лук, сахара: глюкоза, мальтодекстрин, усилитель вкуса Е621, соль, перец, ароматы.

ДОЗИРОВКА: 20 г/кг

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ:**Вид и цвет:**

Сыпучий порошок бежево-коричневого цвета

Запах:

Характерный для используемых приправ

Механические загрязнения:

отсутствуют

Влажность % не больше чем:

11,0

Содержание соли, не больше

чем:

10,0

Микробиологические параметры:**Содержание металлов вредных для здоровья мг/кг не больше чем:**

As 0,50

Pb 0,50

Hg 0,03

Cd 0,10

Название микроорганизма	n	с	Лимит в 1г	
			m	M
Бактерии группы кишечной палочки	5	1	0 (0,001g)	0(0,0001g)
Salmonella	5	0	0 (25g)	-
Плесень	5	3	10 ⁴	5 x 10 ⁴

М- пороговая величина, выше которой результаты являются дисквалифицированными
m – величина равная или ниже которой все результаты считаются удовлетворительными
n – количество образцов подвергаемых исследованию из партии
с – количество образцов из партии, дающих результат между m и M

Содержание аллергенов по Dz. U. 07. 137. 966:

Вторичные продукты переработки сои, молока, зерна содержащего глютен, двуокись серы и сульфиты (не больше чем 282 мг/кг), может содержать следовое количество яиц,

Продукт не содержит сырье генетически модифицированное

Условия хранения:

в сухом и прохладном помещении

Минимальный срок хранения:

12 месяцев в фирменно закрытой упаковке

Транспорт:

В гигиенических условиях,

**Приложение № 8
ВИТАКУТ ДОКТОРСКАЯ**

Применение: В производстве мясных изделий из свинины, говядины и мяса птицы.

Состав: Стабилизаторы: E451i, E450iii, ароматы, усилитель вкуса E621, регулятор кислотности: E300, соль, приправы, антислеживатель E551.

Дозировка: 5 г/кг

Вид и цвет:

Сыпучий порошок кремово-бежевого цвета

Запах:

Характерный для использованного сырья

Механические загрязнения:

отсутствуют

влажность, % не больше чем:

10,0

pH 1% раствора:

8,0 – 11,0

Физико-химические параметры:

Общее содержание фосфора в перерасчете на P2O5, %:

27,7 - 30,7

Содержание металлов вредных для здоровья, мг/кг не больше чем:

As 1,00

Pb 1,00

Hg 0,03

Cd 0,10

Наименование микроорганизма	n	с	Лимит в 1г	
			m	M
Мезофильные аэробные микроорганизмы	5	2	2×10^5	5×10^5
Salmonella	5	0	0 (25g)	-
Staphylococcus aureus	5	2	10	10^2

М – пороговая величина, выше которой результаты являются дисквалифицирующими.
m – величина равная или ниже которой все результаты считаются удовлетворительными.
n – количество образцов подвергаемых исследованию из партии
с – количество образцов из партии, дающих результат между m и M

Другие параметры:

Единичная упаковка:

1 кг, 5 кг

Условия хранения:

в сухом и прохладном помещении

Срок годности:

12 месяцев в фирменно закрытой упаковке

Транспорт:

в гигиенических условиях гарантирующих защиту от загрязнений, вредителей, влияния атмосферных условий

Аллергены:

№	Аллерген	Присутствует в продукте	Присутствует на Заводе
1.	Зерна содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овёс посевной, пшеница с целухой, камут и их гибридные прививки) и вторичные продукты их переработки	НЕТ	ДА
2.	Ракообразные и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
3.	Яйца и вторичные продукты их переработки	НЕТ	ДА
4.	Рыбы и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
5.	Арахисовые орехи и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
6.	Семена сои и вторичные продукты их переработки	НЕТ	ДА
7.	Молоко и вторичные продукты его переработки, в том числе лактоза	НЕТ	ДА
8.	Орехи, в том числе миндаль (<i>Amygdalus communis L</i>), лесной орех (<i>Corylus avellana</i>), грецкий орех (<i>Juglans regia</i>), кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), бразильский орех (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташка настоящая (<i>Pistacia vera</i>), макадамия (<i>Macadamia ternifolia</i>) и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
9.	Сельдерей и вторичные продукты его переработки	НЕТ	ДА
10.	Горчица и вторичные продукты её переработки	НЕТ	ДА
11.	Семена кунжута и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
12.	Двуокись серы и сульфиты в концентрации свыше 10 мг/кг	НЕТ	ДА
13.	Люпин и вторичные продукты его переработки	НЕТ	НЕТ

14.	Моллюски и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
-----	----------------------------------------------	-----	-----

ГМО

Продукт / компонент генетически модифицированный *	НЕТ
----------------------------------------------------	-----

Приложение № 9

**AROMITA DELIKATESOWA SZYNKA PIECZONA
(АРОМИТА ШИНКА ДЕЛИКАТЕСНАЯ ШИНКА ЖАРЕНАЯ)**

ПРИМЕНЕНИЕ:

В мясо- и птицеперерабатывающей промышленности.

СОСТАВ: Экстракты приправ, глюкоза, соль.

ДОЗИРОВКА: 4 г/кг готового продукта

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ

Содержание металлов
вредных для здоровья,
мг/кг не больше чем:

As 1,00

Pb 1,00

Hg 0,03

Cd 0,10

ПАРАМЕТРЫ:

Вид и цвет: Сыпучий бежевый порошок

Запах: Свойственный использованному составу

Механические загрязнения:

отсутствуют

влажность, % не больше чем: 10,0

значение pH 1% раствора 4,5-8,0

АЛЛЕРГЕНЫ:

№	Аллерген	Присутствует на заводе	Присутствует в продукте
1	Зерна содержащее глютен (пшеница, рожь, ячмень, овёс посевной, пшеница с щелухой, камут и их гибридные прививки) и вторичные продукты их переработки	НЕТ	ДА
2	Ракообразные и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
3	Яйца и вторичные продукты их переработки	НЕТ	ДА
4	Рыбы и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
5	Арахисовые орехи и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
6	Соя и вторичные продукты ее переработки	ДА экстракты приправ	ДА
7	Молоко и вторичные продукты его переработки, в том числе лактоза	НЕТ	ДА
8	Орехи, в том числе миндаль (<i>Amygdalus communis</i> L), лесной орех (<i>Corylus avellana</i>), грецкий орех (<i>Juglans regia</i>), кешью (<i>Anacardium occidentale</i>), пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), бразильский орех (<i>Bertholletia excelsa</i>), фисташка настоящая	НЕТ	НЕТ

	(Pistacia vera), макадамия (Macadamia ternifolia) и вторичные продукты их переработки		
9	Сельдерей и вторичные продукты его переработки	НЕТ	ДА
10	Горчица и вторичные продукты ей переработки	НЕТ	ДА
11	Семена кунжута и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ
12	Двуокись серы и сульфиты в концентрации свыше 10 мг/кг	НЕТ	ДА
13	Люпин и вторичные продукты его переработки	НЕТ	НЕТ
14	Моллюски и вторичные продукты их переработки	НЕТ	НЕТ

ГМО:

Продукт не содержит генетически модифицированные компоненты

ДРУГИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ:

В соответствии с действующими нормами

ДЕТЕКЦИЯ:

Продукт проверен детектором металла

ИЗЛУЧЕНИЕ:

Продукт не подвергался ионизирующему излучению

Приложение № 10

ПРОДУКТ /НАИМЕНОВАНИЕ	КОМПОЗИЦИЯ ПРИПРАВ
ОПИСАНИЕ	ПОЛЬСКАЯ КОМБИ

ПРИМЕНЕНИЕ: для производства колбасных изделий, а в особенности мелко измельченных и гомогенизированных колбасных изделий	
СОСТАВ: приправы и экстракты приправ (в том числе горчица, чеснок), стабилизаторы E 450(v), E 451(i), усилители вкуса E 621, E 635, противокислители E 300, E316, гидролизат соевого белка, пищевая соль, мальтодекстрина, ароматы приправовые, антислеживатель E551	
СОДЕРЖАНИЕ ЛИМИТНЫХ КОМПОНЕНТОВ: стабилизаторы E 450 (v), E 451(i) , в перерасчете на P ₂ O ₅ - 10%- 12% усилитель вкуса E 621 - макс.15% усилитель вкуса E 635 - макс . 1,5% противокислитель E 316- макс. 3%	
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА: 8г/кг	
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ: вид и цвет: сыпучий продукт, кремового цвета с видимыми частицами приправ слеживание, которое рассыпается после прикосновения вкус и запах: соответствующий примененным компонентам, без других привкусов и запахов	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ: Сальмонелла – отсутствует в 25гр. E. coli - менее 500 jtk/гр Плесень – не более 10 ³ в 1гр.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ: Содержание воды % (м/м), не более Содержание нерастворимой золы в 10%(м/м) HCl, %(м/м), не более Содержание 3-MCPD в сухой массе, мг/кг, не	12 3 0,02

более	
Содержание микотоксин, мкг/кг, не более:	
- афлатоксина В1	0,8
- сумма афлатоксин В1, В2, G1, G2	1,6
Содержание охратоксины А, мкг/кг, не более:	2,4
СОДЕРЖАНИЕ МЕТАЛЛОВ ВРЕДНЫХ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ [мг/кг], не более чем:	
Pb	1,50
[свинец] -	
Cd	0,20
[кадмий] -	
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПУТЕМ ОБЛУЧЕНИЯ:	
не выступает	
ГЕНЕТИЧЕСКАЯ МОДИФИКАЦИЯ(ГМО):	
продукт не содержит ГМО	
УПАКОВКА:	
1 кг – пакеты из алюминиевой фольги, 25 кг – бумажные пакеты с вкладом из полиэтиленовой пленки. Пакеты предназначены для контакта с пищевыми продуктами.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	
продукт необходимо хранить в сухом, чистом и проветриваемом помещении, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха до 75%. Необходимо незамедлительно использовать по открытию упаковки.	
МИНИМАЛЬНАЯ ПРОЧНОСТЬ:	
Годен в течение 12 месяцев от даты изготовления в оригинально закрытой упаковке	
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Общество с ограниченной ответственностью « Sharman Sp. z o.o.».	
ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ: ZDN-02/SH-01	

Приложение № 11

СИСТЕМА М

Применение: Стабилизатор имеющий эмульгирующие свойства.

Состав: Загуститель E401, стабилизатор E450iii

Дозировка: 25 г/кг

Физико-химические параметры:

Вид и цвет:

Сыпучий порошок белого цвета

Запах:

Характерный для использованного сырья

Механические загрязнения:

отсутствуют

Влажность, % не больше чем:

10,0

pH 1% раствора:

7,5 – 10,5

Микробиологические параметры:

Общее содержание фосфора в перерасчете на P2O5, %:

7,5 – 10,5

Содержание металлов вредных для здоровья, мг/кг не больше чем:

As 3,00

Pb 4,00

Hg 1,0

Cd 1,0

Общее содержание микроорганизмов в 1г

не больше чем 5000

Дрожжи и плесень в 1г

не больше чем 500

E.coli в 5г

отсутствуют

Salmonella в 10г

отсутствуют

Другие параметры:**Единичная упаковка:**

1кг, 5кг

Условия хранения:

в сухом и прохладном помещении

Срок годности:

12 месяцев в фирменно закрытой упаковке

Транспорт:

в гигиенических условиях гарантирующих защиту от загрязнений, вредителей, влияния атмосферных условий

Приложение № 12**Маскер МДМ (Аромикс суха | |)**

(М61101280)

Применение: Производство изделий из мяса и мяса птицы**Состав:** Соль, сахара: глюкоза, сахароза; приправы (имбирь, кориандр), ароматизаторы.**Дозировка:** 2 г/кг**Физико-химические параметры:****Вид и цвет:**

Сыпучий порошок бежевого цвета

Запах:

Свойственный использованным приправам

Механические загрязнения:

Отсутствуют

Влажность, % не больше чем:

10,0

рН 1% раствора:

4,5 – 8,0

Содержание металлов вредных для здоровья, мг/кг не больше чем:**As** 1,0**Pb** 1,0**Hg** 0,03**Cd** 0,10

Наименование микроорганизма	n	с	Лимит в 1г	
			m	M
Бактерии типа coli	5	1	0 (0,001г)	0(0,0001г)
Salmonella	5	0	0 (25г)	-
Плесень	5	3	10 ⁴	5 x 10 ⁴

М – пороговая величина, ниже которой результаты являются дисквалифицирующими.
m – величина равная или ниже которой все результаты считаются не удовлетворительными
n – количество образцов подвергаемых исследованию из партии
с – количество образцов из партии, дающих результат между m и M

Другие параметры:**Единичная упаковка:**

1кг, 5кг

Условия хранения:

В сухом и прохладном помещении

Минимальный срок хранения:

12 месяцев в фирменно закрытой упаковке

Транспорт:

В гигиенических условиях гарантирующих защиту от загрязнений, вредителей, влиянием атмосферных условий

**Приложение № 13
Миксаром Ф Молочная**

Описание	Комплексная пищевая добавка.
Внешний вид	Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.

Цвет	От светло-бежевого до бежевого.
Изготовлен в соответствии	ТУ 9199-005-66906363-2016
Состав	Стабилизаторы (E450(iii), E450(i)), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, соль поваренная (13±1%), экстракты натуральных специй (мускатный орех, кардамон).
Дозировка	7,0 – 9,0 г/кг фарша.
Область применения	Применяется в производстве вареных колбасных изделий.
Технологический процесс	Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья.
Упаковка	Поставляется в пакетах 1 кг нетто.
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	24 месяца от даты производства.

Показатели физико-химические	
Фосфор, в пересчете на P ₂ O ₅ , %	14,0 ± 1,0
Влага, %, не более	12,0
рН 1 % раствора при температуре 20 °С	7,0 – 9,0

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)	
Белки	0,0 г
Жиры	0,0 г
Углеводы,	32,3 г
в том числе, сахар (сахароза)	0,0 г
Пищевые волокна	0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	548,9 кДж/ 129,1 ккал

**Приложение № 14
Миксаром Ф Московская**

Описание	Комплексная пищевая добавка.
-----------------	------------------------------

Внешний вид	Порошкообразная, однородная сыпучая масса, возможно с наличием отдельных легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.
Цвет	От светло-бежевого до бежевого с вкраплениями натуральных специй.
Изготовлен в соответствии	ТУ 9199-005-66906363-2016
Состав	Стабилизаторы (E450(iii), E450(i)), декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451(i), антиокислитель E316, натуральные специи и их экстракты (мускатный орех, черный перец, кардамон).
Дозировка	8,0 г/кг фарша.
Область применения	Применяется в производстве всех видов колбасных изделий.
Технологический процесс	Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сыря.
Упаковка	Поставляется в пакетах 1 кг нетто.
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре 10-25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок хранения	24 месяца от даты производства.

Показатели физико-химические	
Фосфор, в пересчете на P ₂ O ₅ , %	25,0 ± 1,0
Влага, %, не более	12,0
pH 1 % раствора при температуре 20 °С	7,0 – 9,0

Пищевая ценность в 100 г продукта (среднее значение)	
Белки	0,3 г
Жиры	0,2 г
Углеводы, в том числе, сахар (сахароза)	28,3 г 0,0 г
Пищевые волокна	0,0 г
Энергетическая ценность (калорийность)	494,0 кДж/ 116,3 ккал

Приложение № 15
Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С Пельмени»

Состав	Натуральные специи и их экстракты (перец чёрный, кориандр, перец красный, тмин), усилитель вкуса и аромата E621		
Органолептические показатели	Равномерно перемешанная порошкообразная масса. Цвет – от светло-коричневого до тёмно-коричневого с множественными вкраплениями натуральных специй. Вкус и запах - свойственные рецептурному составу добавки, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Не допускается наличие посторонних включений		
Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более		12,0
	pH 1 % раствора при температуре плюс 20 °С		6,0 – 8,0
Показатели безопасности	Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец	5,0
		Мышьяк	3,0
		Кадмий	0,2
Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее			

	маркировки» (часть 4.4 пункт 14)		
Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,01
		Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25,0	
Пищевая ценность на 100 г смеси (средние значения)	Белки, г, не менее	3,0	
	Жиры, г, не более	3,0	
	Углеводы, г, не более	30,0	
	Пищевые волокна, г, не более	0,0	
	Энергетическая ценность	670 кДж/160 ккал	
Упаковка	Соответствующие требованиям ТР ТС 005/2001 «О безопасности упаковки» пакеты массой нетто 1 кг или 5 кг, упакованные в картонные коробки массой нетто 20 или 25 кг		
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%		
Срок годности	24 месяца от даты изготовления в ненарушенной упаковке при соблюдении требуемых условий хранения		
Изготовлена по	ТУ 9199-005-66906363-2016 «Добавки пищевые комплексные «Комбимикс», «Миксаром»		
Рекомендации по использованию			
Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С Пельмени» предназначена для использования при производстве мясных рубленых полуфабрикатов. Рекомендуемый расход добавки составляет от 3,0 до 5,0 г на один кг фарша. Способ использования: Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья			

Приложение № 16

Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С 5080 Богатырские»

Состав	Соль поваренная (41,0%), мальтодекстрин, натуральные специи и их экстракты (перец чёрный, перец белый, кориандр, имбирь, перец красный)		
Органолептические показатели	Равномерно перемешанная порошкообразная масса. Цвет – от светло-коричневого до тёмно-коричневого с множественными вкраплениями натуральных специй. Вкус и запах - свойственные рецептурному составу добавки, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Не допускается наличие посторонних включений		
Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	12,0	
	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	42,0	
	рН 1 % раствора при температуре плюс 20 °С	5,0 – 7,0	
Показатели безопасности	Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец	5,0
		Мышьяк	3,0
		Кадмий	1,0
		Ртуть	1,0
	Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (часть 4.4 пункт 14)		
Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Масса продукта (г),	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,01

	в которой не допускаются:	Сульфитредуцирующие кластридии	0,01
		Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25,0
Пищевая ценность на 100 г смеси (средние значения)	Белки, г, не менее		2,0
	Жиры, г, не более		3,0
	Углеводы, г, не более		31,0
	Пищевые волокна, г, не более		0,0
	Энергетическая ценность		660 кДж/160 ккал
Упаковка	Соответствующие требованиям ТР ТС 005/2001 «О безопасности упаковки» пакеты массой нетто 1 кг или 5 кг, упакованные в картонные короба массой нетто 20 или 25 кг		
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%		
Срок годности	24 месяца от даты изготовления в ненарушенной упаковке при соблюдении требуемых условий хранения		
Изготовлена по	ТУ 9199-005-66906363-2016 «Добавки пищевые комплексные «Комбимикс», «Миксаром»		
Рекомендации по использованию			
Добавка пищевая комплексная «Комбимикс С 5082 Богатырские» предназначена для использования при производстве мясных рубленых полуфабрикатов. Рекомендуемый расход добавки составляет от 4,0 до 6,0 г на один кг фарша. Способ использования: Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья			

Приложение № 17

Наименование продукта: комплексная пищевая добавка смесь пряная для полуфабрикатов ДОМАШНЯЯ

Состав: Натуральные пряности и их экстракты: лук, чеснок, перец черный; белок соевый, клетчатка пшеничная, экстракт дрожжей, ароматизатор «Мясо», масло подсолнечное

Область применения: Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных, рыбных, вегетарианских полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы

Внешний вид: Равномерно перемешанная масса бежевого цвета в виде тонкодисперсного порошка, хлопьев, кусочков, с включением частиц сушеного лука, натуральных пряностей и экстрактов, предусмотренных рецептурой

Дозировка: 1 – 15 кг на 100 кг готового продукта

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более 11

Массовая доля белка, %, не менее: 27

Массовая доля металломагнитных примесей, %, не более 0,0003

Посторонние примеси Не допускается

Содержание токсичных элементов, (мг/кг, не более):

Свинец – 5,0 Мышьяк – 3,0

Ртуть – 0,2

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5 × 10⁵

БГКП, в 0,01 г Не допускается

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г

Не допускается

Плесени, КОЕ/г, не более 200

Упаковка: Мешки по 20 кг

Срок годности: 12 месяцев в герметичной упаковке производителя
Условия хранения: В сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %
Произведено без использования ГМО

Приложение № 17
Смесь молочная сухая «Биотек М 001»
для производства пищевых продуктов

Состав: сухое молоко, мальтодекстрин, молочный белок

Норма расхода: 1-5% к массе мясного сырья

Описание продукта:

Внешний вид:	Гигроскопичный порошок, без
посторонних	включений. Допускается образование
комочков,	рассыпающихся при надавливании
Цвет:	от светло-кремового до кремового
Запах:	типичный молочный
Вкус:	солонувато-сладкий

Химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более:	8,0
Массовая доля белка, %, не менее:	10,0
Массовая доля жира, %, не более:	1,0
Массовая углеводов, %, не более:	80,0

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x 10 ⁵
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	не допускаются
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются

Токсичные элементы, мг/кг, не более:

Мышьяк	0,05
Кадмий	0,03
Ртуть	0,005

Пестициды, мг/кг, не более

Гексахлорциклогексан	1,25
ДДТ и его метаболиты	1,00

Срок годности: 5 месяцев, в закрытой оригинальной упаковке

Условия хранения: Хранить при температуре не выше 20° С и относительной влажности воздуха не более 75%

Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья.

Приложение № 19
Комплексная пищевая добавка «Биотек М МЕР-30»
для производства пищевых продуктов

Состав: сыворотка молочная сухая, молочный белок

Норма расхода: 10-50 г/кг массы фарша

Описание продукта:

Внешний вид:	гигроскопичный порошок
Цвет:	от светло-кремового до темно-кремового
Запах:	типичный молочный
Вкус:	солонувато-сладкий

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более:	8,0
Массовая доля белка, %, не менее:	14,0
Массовая доля жира, %, не более:	1,0
Массовая доля углеводов, %, не более:	65,0
Наличие посторонних примесей и зараженность вредителями хлебных запасов:	не допускается
Энергетическая ценность (калорийность) кДж/ккал:	1430/340

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x 10 ⁵
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г продукта	не допускаются
S.aureus в 1,0 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесень, КОЕ/г, не более	100

Токсичные элементы, мг/кг, не более:

Свинец	0,1
Мышьяк	0,05
Кадмий	0,03
Ртуть	0,005

Срок годности: 5 месяцев, в закрытой оригинальной упаковке

Условия хранения: Хранить при температуре не выше 20° С и относительной влажности воздуха не более 78%

Произведено без использования генетически модифицированных источников сырья.

Приложение № 20

Добавка

пищевая комплексная «Экстракт кардамона»

Состав	Соль поваренная, декстроза, экстракт натуральной специи (кардамон)		
Органолептические показатели	Равномерно перемешанная порошкообразная масса. Цвет – от кремового до зеленого. Вкус и запах - свойственные рецептурному составу добавки, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция - сыпучая, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Не допускается наличие посторонних включений		
Физико-химические показатели	Массовая доля влаги, %, не более	14,0	
	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	71,0	
	рН 1 % раствора при температуре плюс 20 °С	5,5 – 7,5	
Показатели безопасности	Допустимые уровни токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец	2,0
		Мышьяк	1,0
		Кадмий	0,1

	Ртуть	0,1	
	Продукт не содержит компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указанных в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (часть 4.4 пункт 14)		
Микробиологические показатели	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	
	Плесени, КОЕ/г, не более	100	
	Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	0,1
		Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25,0
Пищевая ценность на 100 г смеси (средние значения)	Белки, г, не менее	0,0	
	Жиры, г, не более	0,0	
	Углеводы, г, не более	23,0	
	Пищевые волокна, г, не более	0,0	
	Энергетическая ценность	400 кДж/ 90 ккал	
Упаковка	Соответствующие требованиям ТР ТС 005/2001 «О безопасности упаковки» пакеты массой нетто 1 кг или 5 кг, упакованные в картонные короба массой нетто 20 или 25 кг		
Условия хранения	В сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%		
Срок годности	24 месяца от даты изготовления в ненарушенной упаковке при соблюдении требуемых условий хранения		
Изготовлена по	ТУ 9199-009-66906363-2013 «Экстракты пряностей»		
Рекомендации по использованию			
Добавка пищевая комплексная «Экстракт кардамона» используется при производстве всех видов колбасных изделий. Рекомендуемый расход добавки: по вкусу (или взамен соответствующей натуральной специи в соотношении 1:1). Способ использования: Добавку вносят в начале технологического процесса в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешиваемого сырья			

Приложение №21

ГОВЯЖИЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОТКАННЫЙ БЕЛОК *БиоПро-В*

Наименование продукта	Говяжий соединительнотканый белок высшей категории БиоПро-В
Область применения	При производстве мясной продукции в количестве от 0,5% согласно нормативной или технической документации производителя
Состав	Белок говяжий коллагеновый – 100%
Органолептические характеристики	Внешний вид продукта: волокнистый порошок Цвет: от белого до светло-кремового Запах: нейтральный
Химический состав	Массовая доля белка (в пересчете на сухое вещество): не менее 90% (коэф.5,62) Массовая доля влаги: не более 5% Массовая доля жира: не более 3%

	Массовая доля золы: не более 8% Массовая доля коллагена (в пересчете на белок): не менее 70%
Микробиологические показатели	КМАФАнМ – не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г; БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1 г; Патогенные микроорганизмы (в т.ч. сальмонеллы) – отсутствуют в 25 г
Функционально-технологические характеристики	рН 6,5 – 9 ВСС в холодной воде, не менее – 600% ВСС в горячей воде, не менее – 2800%
Упаковка	по 8 кг трехслойный бумажный мешок с внутренним ламинированным слоем
Срок и условия хранения	12 месяцев в сухих складских помещениях в стандартной неповрежденной упаковке при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 88%

5.5 Основные условия исполнения договора:

5.5.1 Договор вступает в силу с момента подписания и действует по 31.12.2022 года, а в части расчетов до полного исполнения обязательств по договору сторонами.

Участник обязан по запросу Заказчика предоставить тестовую партию товара, в количестве необходимом для выработки 100 кг готового продукта.

5.5.2. Порядок поставки Товара: Поставка Товара осуществляется путем его доставки Поставщиком. Товар доставляется на поддонах, запаллетированным. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: **624285, Свердловская область, пгт. Рефтинский, АО «Птицефабрика «Рефтинская».**

5.5.3 Порядок оплаты: Покупатель производит оплату Товара путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика, указанный в настоящем Договоре, в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента принятия товара и подписания сторонами товарно-транспортной, товарной накладной или УПД.

5.5.4 Срок поставки товара: Поставщик обязуется поставить Товар отдельными партиями по письменной заявке Покупателя. Заявка согласовывается Сторонами по телефону или электронной почте. Поставка Товара должна быть произведена в течение 2 (двух) календарных дней с момента отправки Поставщику заявки.

5.6. Иные условия исполнения договора (более подробно): Согласно требованиям пункта 6 «Проект Договора» «Конкурсной документации».

5.7. Критерии выбора победителя.

Таблица 2

№	Наименование критерия	Ед. изм.	Весовое либо максимальное значение	Правила подсчёта баллов по критерию
1	Цена договора (не более 13 958 875,00 руб.)	Руб.	80	Заявка, имеющая наименьшую цену, признается лучшей. Ей присваивается наивысший балл. (остальным заявкам баллы присваиваются пропорционально отношения в соответствии с формулой: $B_i = (31 / Z_i) \cdot B_m$) В случае превышения начальной максимальной цены, заявка данного участника отклоняется. В случае, если один из участников не является плательщиком НДС, то все остальные заявки также будут рассматриваться по

				цене без НДС, указанной участником в заявке (форма 1).
2	Срок поставки товара (не более 2 календарных дней)	Шт.	20	Заявка участника, представляющая наименьший срок поставки товара, признается лучшей. Ей присваивается наивысший балл. (остальным заявкам баллы присваиваются пропорционально отношения в соответствии с формулой: $B_i = (Z1 / Z_i) * B_m$)
Итого баллов по критериям			100,00	

где B_i – балл присваиваемый i -той заявке
 Z_i – значение показателя в i -той заявке
 $Z1$ – значение показателя, признанного наилучшим
 B_m – весовое значение балла по критерию.

Итоговый балл рассчитывается как сумма баллов заявки по всей совокупности критериев. Наилучшей признается заявка, сумма баллов в которой наиболее близка к 100.
По техническим вопросам проведения процедуры закупки обращаться к инициатору закупки:
Инициатор закупки – Ровнушкина Юлия Анатольевна, тел. 8 (34365) 37-145.

6. ПРОЕКТ ДОГОВОРА (в отдельном файле)

7. Образцы основных форм документов (ВСЕ ФОРМЫ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ НА ФИРМЕННОМ БЛАНКЕ УЧАСТНИКА)

Заявка о подаче оферты (форма 1)

начало формы

Уважаемые господа!

Изучив Извещение о проведении процедуры закупки, и Закупочную документацию, и принимая установленные в них требования и условия закупки,

_____ (полное наименование Участника Конкурсной процедуры с указанием организационно-правовой формы),

зарегистрированное по адресу

_____ (юридический адрес Участника)

предлагает заключить Договор на:

_____ (указать предмет как в извещении, предмет договора)

на условиях и в соответствии с Техническим предложением и другими документами, являющимися неотъемлемыми приложениями к настоящему письму и составляющими вместе с настоящим письмом оферту, на общую сумму:

Итоговая стоимость Предложения без НДС, (указать валюту).

_____ (итоговая стоимость, (указать валюту) без НДС)

Кроме того НДС, (указать валюту).

_____ (НДС по итоговой стоимости, (указать валюту))

Итого, стоимость Предложения с НДС, (указать валюту).

_____ (полная итоговая стоимость, (указать валюту), с НДС)

Настоящая заявка имеет правовой статус оферты и действует в течение не менее 90 календарных дней с момента заключения договора при объявлении участника победителем. Изменение начальной максимальной стоимости в срок ранее, чем 90 календарных дней с даты заключения договора возможно только с согласия Заказчика и на условиях предусмотренных проектом договора.

Данное предложение подается с пониманием того, что:

- вы не отвечаете и не имеете обязательств по нашим расходам, связанным с подготовкой и подачей данной Заявки (предложения), за исключением случаев, прямо оговоренных в законодательстве;
- вы оставляете за собой право:
- отклонить Заявки (предложения) с ценами, превышающими начальную (предельную) цену;
- принять или отклонить любую Заявку (предложение) в соответствии с условиями Конкурсной (конкурсной) документации;
- отклонить все Заявки (предложения);

Я, нижеподписавшийся, настоящим удостоверяю, что на момент подписания настоящей заявки _____ (Наименование Участника):

1. полностью удовлетворяет требованиям к Участникам данной процедуры закупки и в частности:

- обладает необходимыми профессиональными и техническими квалификационными данными, финансовыми ресурсами, управленческой компетентностью, опытом и репутацией, а также необходимыми трудовыми ресурсами;
- обладает гражданской правоспособностью для заключения договора;
- не является неплатежеспособным или банкротом, не находится в процессе ликвидации, на его имущество в части, существенной для исполнения договора, не наложен арест, его экономическая деятельность не приостановлена
- а также иным требованиям, установленным Заказчиком.

2. ознакомлен с техническим заданием, проектом договора и согласен со всеми условиями их исполнения.

_____ (Подпись уполномоченного представителя)

_____ (ФИО и должность подписавшего)

1. Заявку следует оформить на официальном бланке участника процедуры.
2. Участник процедуры должен указать свое полное наименование (с указанием организационно-правовой формы) и юридический адрес.
3. Участник процедуры должен указать стоимость поставки товара цифрами и словами, в рублях, отдельно без НДС, величину НДС и вместе с НДС. Цену цифрами следует указывать в формате XXX XXX XXX,XX руб., а также дополнить расшифровкой словами, например: «1 234 567,89 руб. (Один миллион двести тридцать четыре тысячи пятьсот шестьдесят семь руб. восемьдесят девять коп.)».
4. Заявка должна быть подписана и скреплена печатью.

начало формы

Анкета Участника

№ п/п	Наименование	Сведения об Участнике (заполняется Участником)
1.	Организационно-правовая форма и фирменное наименование Участника	
2.	Учредители (перечислить наименования и организационно-правовую форму или Ф.И.О. всех учредителей, чья доля в уставном капитале превышает 10%)	
3.	Свидетельство о внесении в Единый государственный реестр юридических лиц (дата и номер, кем выдано)	
4.	ИНН/КПП/ОГРН/ ОКПО/ОКТМО (Сведения из Информационного письма об учете в Статрегистре Росстата) Участника	
5.	Юридический адрес	
6.	Почтовый адрес	
7.	Филиалы: перечислить наименования и почтовые адреса	
8.	Банковские реквизиты (наименование и адрес банка, номер расчетного счета Участника в банке, телефоны банка, прочие банковские реквизиты)	
9.	Телефоны Участника (с указанием кода города)	
10.	Факс Участника (с указанием кода города)	
11.	Адрес электронной почты Участника	
12.	Фамилия, Имя и Отчество руководителя Участника, имеющего право подписи согласно учредительным документам Участника, с указанием должности и контактного телефона	
13.	1.Фамилия, Имя и Отчество лица, имеющего право подписи, согласно учредительным документам и уполномоченного от имени Участника, на право подписания Договора по итогам процедуры, с указанием должности и контактного телефона. 2.Документ (наименование, номер дата), основание, дающее право подписи Договора.	
14.	Фамилия, Имя и Отчество контактного лица Участника с указанием должности и контактного телефона	

(Подпись уполномоченного представителя)

(ФИО и должность подписавшего)

М.П.

конец формы

Инструкции по заполнению Анкеты Участника. (форма 2).

1. Участник указывает свое фирменное наименование (в т.ч. организационно-правовую форму) и свой адрес; Документ составляется на фирменном бланке Участника;
2. Участник должен заполнить приведенную выше таблицу по всем позициям. В случае отсутствия каких-либо данных указать слово «нет».
3. В графе 8 «Банковские реквизиты...» указываются реквизиты, которые будут использованы при заключении Договора.
4. Анкета должна быть подписана и скреплена печатью.

**Технико-экономическое предложение
на поставку товара/ оказание услуг/ выполнение работ**

+ участник предоставляет заполненные тарифы (таблица - п.4.1. проекта договора).

Наименование и адрес Участника процедуры: _____
предлагает заключить договор на _____ (*предмет договора, извещения*), на
следующих условиях: _____

(Здесь Участник процедуры приводит технико - экономическое предложение на поставку
товара / оказание услуг/ выполнение работ согласно технического задания (раздел 5
Конкурсной документации):

- сведения о стоимости за единицу товара / услуги/ работы;
- количественные/ качественные характеристики предполагаемого к поставке товара/
предполагаемым к оказанию услугам/выполняемым работам;
- перечень предполагаемого к поставке товара / перечень услуг/ работ;
- условия оплаты товаров/работ/услуг
- порядок поставки/отгрузки товара/ оказания услуг / выполнения работ);

(Подпись уполномоченного представителя) (ФИО и должность подписавшего)
М.П.

конец формы

Инструкции по заполнению технико-экономического предложения (форма 3).

1. Участник процедуры указывает свое фирменное наименование (в т.ч. организационно-правовую форму) и свой адрес
- 2.. В технико-экономическом предложении описываются все позиции раздела с учетом предлагаемых условий Договора, Технического задания Заказчика.
3. Технико-экономическое предложение должно быть подписано и скреплено печатью, составляется на фирменном бланке Участника.

Председателю конкурсной комиссии
АО «Птицефабрика «Рефтинская»

Настоящей Справкой подтверждаем, что сделка на поставку товара / оказание услуг/ выполнение работ _____ на сумму _____, для нужд АО «Птицефабрика «Рефтинская» **не является** для _____ (наименование участника) **крупной сделкой** в соответствии с:

(ссылка на закон выбирается в зависимости от организационно правовой формы участника)
ст.78 Федерального закона от 26.12.1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах»,
либо - в соответствии с со ст.46 Федерального закона от 08.02.1998 г. № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью».

Руководитель

_____/_____/_____
(Подпись) (расшифровка подписи)
М.П.