



**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"ПТИЦЕФАБРИКА "РЕФТИНСКАЯ"**

Извещение 37/24 от 22.01.2024 г.

о проведении запроса предложений в эл. форме на право заключения договора на поставку пищевых добавок

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 запросе предложений 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
Способ закупки	Запрос предложений в электронной форме (далее запрос предложений)
Количество, объем поставляемых товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг	Количество – 13 000 кг. Тестовую партию товара участник предоставляет по запросу заказчика.
Место и порядок поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	В случае нахождения Поставщика в пределах 150 км от местонахождения Покупателя отгрузка товара осуществляется на условиях самовывоза транспортом, силами и средствами Покупателя. В случае нахождения Поставщика более 150 км от местонахождения Покупателя отгрузка товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: 624285, Свердловская область, пгт. Рефтинский, АО «Птицефабрика «Рефтинская».
Период действия договора	Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует по 31.12.2024 года и/или до полного исполнения Сторонами своих обязательств.
Минимально необходимые требования, предъявляемые к закупаемым товарам (работам, услугам)	Подробная информация о требованиях к товарам, работам, услугам, являющимся предметом закупки содержится в извещении о проведении настоящего Запроса предложения.
Правовой статус процедуры и документов	Запрос предложений не является офертой, статьи 435–437 Гражданского кодекса Российской Федерации к нему не применяются. Запрос предложений не является торгами (аукционом, конкурсом, иной формой торгов), и его проведение не регулируется статьями 447–449 части первой Гражданского кодекса Российской Федерации. Данная процедура запроса предложений также не является публичным конкурсом и не регулируется статьями 1057–1061 части второй Гражданского кодекса Российской Федерации. Таким образом, данная процедура запроса предложений не накладывает на Организатора соответствующего объема гражданско-правовых обязательств.
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 закупочной процедуре на ЭТП В2В-Center в форме электронного документа, специалисты В2В-center: тел.: (495) 532-85-19 доб.7610, 7620. Плата за предоставление документации не предусмотрена. Участник подает заявку на участие в запросе предложений в электронной форме, с применением функционала ЭТП В2В-Center
Место открытия доступа,	624285, Свердловская обл., пгт. Рефтинский, Акционерное общество

рассмотрения, оценки заявок Участников на предмет соответствия требованиям выдвинутым Заказчиком и подведения итогов закупочной процедуры.	«Птицефабрика «Рефтинская». Кабинет 309
Дата начала подачи заявок	22.01.2024 г.
Дата и время окончания срока подачи заявок	31.01.2024 г. 12-00 (время московское). По усмотрению Заказчика данные сроки могут быть перенесены
Контактные лица	Экономист по закупкам тендерного отдела – Анашкина Олеся Николаевна, тел. 8 (34365) 37-175; Инициатор закупки – Ровнушкина Юлия Анатольевна, тел. 8 (34365) 37-145.

1. Общие требования к Предложению:

Предложение, а также другие документы в соответствии с требованиями настоящего извещения и технического задания предоставляются путем размещения их Участниками на ЭТП В2В-Center.

Участник запроса предложению должен предоставить следующие документы:

1.1 Технико-экономическое предложение на поставку товаров/выполнение работ/оказание услуг с указаниями цены (форма 1)

1.2. Анкета по установленной Закупочной документацией форме (форма 2);

1.3. Свидетельство о государственной регистрации юридического лица

1.4. Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе юридического лица

1.5. Устав в действующей редакции

1.6. Документы (копии приказов, протоколов собрания учредителей о назначении руководителя и т.д.), подтверждающие полномочия лица (заверенные участником копии), подписавшего Заявку, а также его право на заключение соответствующего Договора по результатам запроса предложений. Если Заявка подписывается по доверенности, предоставляется оригинал или нотариально заверенная копия доверенности и вышеуказанные документы на лицо, выдавшее доверенность.

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

1.8. Документы подтверждающие качество товара: качественное удостоверение, удостоверяющее безопасность и качество товара, декларацию о соответствии, протокол испытаний на соответствие показателей безопасности.

Обязательные требования к Участнику:

Участвовать в данной процедуре может любое юридическое лицо, зарегистрированное на территории РФ, отвечающее следующим единым требованиям:

- соответствие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим выполнение работ, являющихся предметом открытого запроса предложений;

- организация не должна находиться в стадии ликвидации; в отношении организации должны отсутствовать: любая из процедур, применяемых в деле о банкротстве, решение арбитражного суда о признании данного юридического лица банкротом и об открытии конкурсного производства); организация не должна находиться в стадии приостановления деятельности юридического лица в порядке, предусмотренном кодексом РФ об административных правонарушениях и/или законодательством страны присутствия Участника (*Гарантийное письмо*).

- не приостановление деятельности участника открытого запроса предложений в порядке, установленном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, на дату подачи заявки на участие в открытом запросе предложений;

- отсутствие задолженности по налогам;

- отсутствие действующих решений ФНС России о приостановлении операций по счетам;

- отсутствие сведений об участнике в реестрах недобросовестных поставщиков, которые ведутся в соответствии с Федеральными законами № 223-ФЗ и №44-ФЗ. (<https://zakupki.gov.ru/epz/dishonestsupplier/search/results.html>).

2. Перечень, количество и характеристики товара к поставке.

№ п.п	Наименование	Ед. изм.	Требование к товару	Количество
1.	Перец черный молотый	кг	Приложение № 1	1 500
2.	Чеснок сушеный гранулированный 8*16мм.	кг	Приложение № 2	500
3.	Сухари панировочные (белые)	кг	Приложение № 3	9 000
4.	Морковь сушеная 3*3 мм.	кг	Приложение № 4	500
5.	Сахар песок	кг	Приложение № 5	1 000
6.	Мука соевая текстурированная	кг	Приложение № 6	500
	Итого			13 000

Требования к товару

Перец черный молотый

ОПИСАНИЕ:	Пряность-перец черный (молотый) представляет собой высушенные недозрелые плоды тропического растения <i>Piper nigrum</i> (из семейства перечных), применяемые при приготовлении различных продуктов питания.	
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:	Перец черный молотый используют в качестве пряности при приготовлении холодных закусок: салатов, маринованной, заливной и фаршированной рыбы, студня, холодных блюд из сыра, творога, мяса, рыбы, птицы, дичи. Его кладут во все супы. С черным перцем делают колбасы, паштеты, фарши, копчености, начинки для пирогов. Добавляют его в горячие мясные блюда, маринады и соусы.	
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Характеристики	
Внешний вид	Порошкообразный	
Цвет	Серый различных оттенков.	
Аромат и вкус	Аромат свойственный черному перцу, вкус острожгучий. Без посторонних привкусов и запахов.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя		Допустимый уровень
Массовая доля влаги, %, не более		13,5
Массовая доля общей золы, %, не более		7,0
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте %, не более		1,5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более		1×10^{-3}
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Токсичные элементы, мг/кг, не более		
Свинец		5,0
Мышьяк		3,0
Кадмий		0,2
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		2×10^6
БГКП (колиформы) КОЕ/г, не допускаются в		0,001 г

Патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, КОЕ/г не допускаются в	25,0
Плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
УПАКОВКА	
<p>Продукт фасуют в упаковку из многослойных материалов, джутовые мешки массой нетто от 1,0 до 50 кг. Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие герметичность и сохранность продукта в течении срока годности.</p> <p>Все материалы должны быть разрешены, в установленном порядке, для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность упакованной продукции при транспортировке.</p>	
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	
СРОК ГОДНОСТИ	Срок годности – 24 месяца.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	<p>Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.</p> <p>Допускается хранение и перевозка продукта при температуре не выше 40°С и относительной влажности воздуха не более 75 % на срок до 60 календарных дней.</p>
УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ	В соответствии с правилами перевозки грузов и соблюдении санитарно-гигиенических норм.
МАРКИРОВКА	
Маркировка должна быть на русском языке и содержать следующую информацию	Наименование производителя и адрес
	Наименование продукции
	Масса нетто, брутто
	Дата производства
	Срок годности (Годен...месяцев)
	Условия хранения (Указывается температурный режим и влажность)
	Пиктограммы, идентифицирующие вид упаковки
	Рекомендации по использованию
	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
	Пищевая и энергетическая ценность(если определено)
	Состав (если определено)
ТУ 9199-010-48777850-03	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ	
<p>Продукт должен соответствовать требованиям, указанным в спецификации.</p> <p>При изготовлении не используется сырье с использованием генно-модифицированных организмов. В соответствии с ТР ТС 021/2011 не входит в перечень компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции. статья 4 п.14</p>	

Чеснок сушеный (гранулированный 8*16мм.)

ОПИСАНИЕ:	Представляет собой высушенный и измельченный чеснок, изготовленный из свежего чеснока, после предварительной чистки, измельчения и сушки в сушильных аппаратах.
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:	В пищевой промышленности сушеный чеснок применяют в виде порошка, гранул, резаных кусочков различных размеров, и используют в производстве мясорастительных консервов, паштетов, в производстве продуктов быстрого приготовления, вторых блюд, супов. Чеснок добавляют в консервированные овощи, соусы, кетчупы, колбасные изделия и во многие пряные смеси.	
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Характеристики	
Внешний вид	Гранулы высушенного чеснока разных форм и размеров	
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен порошок.	
Консистенция	Сыпучая.	
Аромат и вкус	Свойственный сушеному чесноку, без постороннего привкуса и запаха.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Допустимый уровень	
Массовая доля влаги, % не более	6,0	
Массовая доля золы (общей) %, не более	5,0	
Массовая доля металлических примесей, %	0,0003	
Массовая доля минеральных примесей, % не более	0,01	
Зараженность насекомыми, наличие гнили и плесени	не допускается	
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Токсичные элементы, мг/кг, не более		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Пестициды, мг/кг, не более		
ДДТ и его метаболиты	0,1	
ГХЦГ (альфа,бета, гамма- изомеры)	0,5	
Радионуклиды, Бк/кг (л)		
Удельная активность цезия-137	600,0	
Удельная активность стронция-90	200,0	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁵	
БГКП (колиформы) не допускаются в	0,01 г	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в	25,0г	
Неспорообразующие микроорганизмы <i>V.cereus</i> , КОЕ/г, не допускаются в	1x10 ³	
Плесени, КОЕ/г, не более	5x10 ² .	
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта		
Углеводы	64	
Энергетическая ценность в 100 г продукта, ккал/ кДж	320 /1330	
УПАКОВКА		
Продукт фасуют в мешки, картонные коробки массой нетто 10-25 кг. Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие герметичность и сохранность продукта в течении срока годности. Все материалы должны быть разрешены, в установленном порядке, для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность упакованной продукции при транспортировке.		
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА		
СРОК ГОДНОСТИ	Годеи – 36 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке, при соблюдении условий хранения.	

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	Хранить в закрытой упаковке, сухом, чистом, прохладном и темном, хорошо вентилируемом помещении, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.
УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ	В соответствии с правилами перевозки грузов и соблюдении санитарно-гигиенических норм.
МАРКИРОВКА	
Маркировка должна быть на русском языке и языке членов Таможенного Союза, содержать следующую информацию	Наименование производителя и адрес, которые допускается указывать на англ. языке, кроме страны производства
	Наименование продукции
	Информация о ГМО
	Состав (если определено)
	Пищевая и энергетическая ценность (если определено)
	Масса нетто, брутто
	Дата производства
	Срок годности (Годен...месяцев)
	Условия хранения(Указывается температурный режим и влажность)
	Пиктограммы на упаковку-«Для пищевой продукции», «Возможность утилизации использованной упаковки»
	Рекомендации по использованию
	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
Статистический номер	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ	
Продукт должен соответствовать требованиям, указанным в спецификации.	

Сухарь панировочный ХР 12

1. Общие сведения:	
Полное наименование товара	Сухарь белый панировочный, фракция 1,5-2,0 мм.
Предназначение	Вспомогательное сырье при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции из мяса птицы (панировка, закладка в фаршемесь)
Состав	Ингредиенты, добавки указаны в порядке убывания веса с использованием терминов согласно действующему законодательству. Запрещено изменение состава в одностороннем порядке без уведомления Заказчика
Внешний вид	Белые, допускается кремовый оттенок, с частичками корочки, свободно сыпучие хлебные крошки с типичным хлебным запахом и размером частиц от 0,5 до 2,0 мм, с преобладанием частиц от 1,5 до 2,0 мм.
Консистенция	Сухая, твердая, без комков
Запах и вкус	Нейтральный, не застаревший, не затхлый, без постороннего запаха, вкус типичный для хлеба
2. Требования к качеству:	
Органолептические, микробиологические и физико-химические показатели	В соответствии с требованиями НД на данный вид товаров, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
Наличие ГМО	Отсутствие, предоставление протокола аккредитованной лабораторией 1 раз в пол года
Наличие аллергенов	Предоставление спецификаций с указанием наименования аллергенов или их следов
Остаточный срок годности при поставке	>50%
3. Требования к безопасности:	
Соответствие требованиям НТД	Компоненты, применяемые при изготовлении товаров, должны быть допущены к использованию органами здравоохранения и санитарно-эпидемиологическими службами. Продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ТС 022/2011 "Требования пищевой продукции в части ее маркировки". Тара и упаковочный материал должен соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011
4. Требования к упаковке и маркировке:	
Упаковка	Полипропиленовые мешки с полиэтиленовым вкладышем, либо бумажные многослойные мешки, не более 20 кг, чтобы обеспечивалась его надлежащая сохранность. Тара, упаковочные материалы и способы упаковки должны обеспечивать сохранение качества и безопасность продукта при его хранении, транспортировании и реализации. Упаковочные материалы должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 и быть допущены для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
Маркировка	Наличие полной читаемой информации на индивидуальной и транспортной упаковке каждой единицы продукции, предусмотренной ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".
5. Требования к работам, услугам:	
Транспортировка и хранение	Сухарь панировочный в потребительской таре хранят в крытых затемненных помещениях при температуре не выше 20С. Рекомендуемые сроки годности (с даты изготовления): не менее 12 мес. Документом, подтверждающим правомочность установления сроков годности, превышающих минимально гарантируемые, может являться приказ руководителя предприятия - изготовителя продукции, основанный на данных протокола испытаний и заключении уполномоченных органов.
Сопроводительная документация	Каждая партия поставки должна сопровождаться документацией о качестве (удостоверение о качестве/паспорт качества, сертификат соответствия/декларация о соответствии, протокол испытаний партии)
Согласование изменений в заказе	Любые отклонения от спецификации: изменение состава, сырья, способа изготовления, цвета, формы, вида, размеров и др. должны быть согласованы в письменном виде между Заказчиком и Поставщиком после проведения соответствующих производственных испытаний у Заказчика

Морковь сушеная кусочки (1x3 мм)

Страна происхождения		Китай
ОПИСАНИЕ:	Представляет собой кусочки моркови, размером 1x3 мм, изготовленные из свежей моркови, после предварительной мойки, чистки, измельчения и сушки в сушильных аппаратах.	

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:	В пищевой промышленности сушеную морковь применяют в виде порошка, гранул, резаных кусочков различных размеров, и используют в производстве мясорастительных консервов, паштетов, в производстве продуктов быстрого приготовления, вторых блюд, супов. Широко используется при производстве различных соусов и приправ. Сушеная морковь используется в качестве замены свежей моркови, в этом случае сушеную морковь гидратируют перед внесением в продукт в соотношении 1:10.	
СОСТАВ:	Морковь сушеная	
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Характеристики	
Внешний вид	Кусочки, пластинки высушенной моркови, разной степени измельчения.	
Цвет	Оранжевый, различных оттенков	
Консистенция	Сыпучая. Допускаются небольшие комки, рассыпающиеся при нажатии.	
Форма и размеры	Гранулы, размером 1-3 мм. Массовая доля кусочков с размером 1,25-3,15 мм. не менее 95%.	
Аромат и вкус	Свойственный сушеной моркови, без постороннего привкуса и запаха.	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Допустимый уровень	
Массовая доля влаги, % не более	14,0	
Массовая доля диоксида серы, % не более	0,04	
Массовая доля металлических примесей, %	0,0003	
Массовая доля минеральных примесей, % не более	0,01	
Зараженность насекомыми, наличие гнили и плесени	не допускается	
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Свинец, мг/кг не более	0,5	
Мышьяк, мг/кг не более	0,2	
Кадмий, мг/кг не более	0,03	
Ртуть, мг/кг не более	0,02	
Нитраты, мг/кг, не более	80,0	
Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры), мг/кг не более	0,5	
ДДТ и его метаболиты, мг/кг не более	0,1	
Цезий -137, Бк/кг	600	
Стронций-90, Бк/кг	200	
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	
БГКП (колиформы) не допускаются в	0,01 г	
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются в	25,0 г	
Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , КОЕ/г, не допускаются в	1×10^3 г.	
Плесени, КОЕ/г, не более	500,0	
<p>Продукт фасуют в коробки или мешки с вкладышем массой нетто от 10 до 30 кг. Допускаются другие виды упаковки, обеспечивающие герметичность и сохранность продукта в течении срока годности.</p> <p>Все материалы должны быть разрешены, в установленном порядке, для контакта с пищевыми продуктами и должны обеспечивать сохранность упакованной продукции при транспортировке.</p>		
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА		
СРОК ГОДНОСТИ	Срок годности –36 месяцев.	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Допускается хранение и перевозка продукта при температуре не выше	

	40°C и относительной влажности воздуха не более 75 % на срок до 60 календарных дней.				
УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ		В соответствии с правилами перевозки грузов и соблюдении санитарно-гигиенических норм.			
МАРКИРОВКА					
Маркировка должна быть на русском языке и содержать следующую информацию	Наименование производителя и адрес				
	Наименование продукции				
	Масса нетто, брутто				
	Дата производства				
	Срок годности (Годен...месяцев)				
	Условия хранения (Указывается температурный режим и влажность)				
	Пиктограммы, идентифицирующие вид упаковки				
	Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза				
	Пищевая и энергетическая ценность(если определено)				
	Состав (если определено)				
Статистический номер					
СВЕДЕНИЯ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ					
Компоненты, наличие которых может вызывать аллергическую реакцию		Наличие аллергена в продукте		Наличие следов аллергена в продукте (да/ нет)	
арахис и продукты его переработки		нет		нет	
аспартам и аспартам-ацесульфама соль		нет		нет	
горчица и продукты ее переработки		нет		нет	
диоксид серы и сульфиты*		нет		нет	
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки		нет		нет	
кунжут и продукты его переработки		нет		нет	
люпин и продукты его переработки		нет		нет	
моллюски и продукты их переработки		нет		нет	
молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)		нет		нет	
орехи и продукты их переработки		нет		нет	
ракообразные и продукты их переработки		нет		нет	
рыба и продукты ее переработки**		нет		нет	
сельдерей и продукты его переработки		нет		нет	
soя и продукты ее переработки		нет		нет	
яйца и продукты их переработки		нет		нет	
* если их общее содержание составляет более 10 мг на один кг или 10 мг на 1 литр в пересчете на диоксид серы					
**кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротины					
Пищевая в 100 г продукта					
Белки,г	7,8	Жиры,г	0,6	Углеводы,г	49,2
Энергетическая ценность в 100 г продукта, ккал/кДж		233,4		977,2	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ					
Продукт должен соответствовать требованиям, указанным в спецификации. При изготовлении не используется сырье с использованием генно-модифицированных организмов. В соответствии с ТР ТС 022/2011 продукт не входит в перечень компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции. статья 4 п.14					

Сахар песок

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.
Цвет	Белый, чистый
Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Для сахара категории ТС2 допускается опалесценция.
Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категории ТС2 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии

Физико-химические показатели (ГОСТ 33222-2015)

	Наименование показателя	Норма	
		ТС1	ТС2
1	Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	99,70	99,70
2	Массовая доля редуцирующих в-в (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,035	0,04
3	Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,036	0,036
4	Цветность в растворе, единиц оптической плотности	60,0	104,0
5	Массовая доля влаги, % не более	0,10	0,12
6	Массовая доля ферропримесей, % не более	0.0003	
7	Массовая доля диоксида серы мг/кг сахара, не более	15	
	Размер отдельных частиц ферропримесей не должен превышать 0,3мм в наибольшем линейном измерении.		

Дополнительные требования к качеству белого сахара – сведения об отсутствии ГМО**Микробиологические показатели: (ТР ТС 021/2011 приложение 2 п.1.14)**

КМАФАМнМ, КОЕ/г, не более	БГКП (колиформы),	Патогенные (в т. ч. сальмонеллы)	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесневые грибы, КОЕ/г, не более
	масса продукта в которой не допускается, г			
1,0 x 10 ³	1,0г	25	10	10

Показатели безопасности: (ТР ТС 021/2011 приложение 3 п.5)

Показатель	Единица измерения	Норма
Свинец	мг/кг	Не более 0,5
Мышьяк	мг/кг	Не более 1,0
Кадмий	мг/кг	Не более 0,05
Ртуть	мг/кг	Не более 0,01
Пестициды		
Гексахлоран ГХЦГ	мг/кг	Не более 0,005
ДДТ,	мг/кг	Не более 0,005
Содержание ГМО определяется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в сырье	%	менее 0,9

Поставляемый товар должен соответствовать требованиям, установленным в нормативном (техническом) документе, по которому изготовлен и может быть идентифицирован товар в течение всего гарантийного срока хранения товара.

По показателям безопасности товар должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в течение всего гарантийного срока хранения товара, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Упаковка:

Транспортная упаковка номинальной массой 50кг - полипропиленовые мешки с полиэтиленовыми мешками – вкладышами или другие виды упаковки из материалов, обеспечивающих прочность упаковки и использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность. Мешки должны быть

защиты машинным способом льняными, хлопчатобумажными или синтетическими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки, по всей ширине мешка.

Транспортировка:

Упакованный белый сахар перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается перевозка белого сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким, специфическим запахом. Перед погрузкой в автомобильный транспорт в кузов автомобиля помещают деревянные поддоны и выстилают его брезентом, бумагой, чистыми

бумажными обрезками, листы из гофрированного картона; груз накрывают брезентом или обматывают стрейч пленкой. Необходимо предохранять продукт, упакованный в транспортную тару от ударов, от воздействия осадков.

При поступлении упаковка должна быть целой, без повреждений. Не должно допускаться повреждение упаковки, приводящее в результате к порче или загрязнению продукции.

Условия хранения и срок годности

Транспортная упаковка с товаром должна храниться в закрытых, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха. Упакованный белый сахар храниться при температуре воздуха в складе не выше +40°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Рекомендуемый срок годности белого кристаллического сахара 4 года с года изготовления или даты фасования. **На момент поставки срок годности продукта должен составлять не менее 70% от указанного на Товаре основного срока.**

Мука соевая текстурированная		
<p>Пищевой продукт, мука соевая текстурированная представляет собой текстурированный продукт растительного происхождения, изготовленный из муки соевой с добавлением ингредиентов злаковых культур.</p> <p>Мука соевая текстурированная – источник растительного белка, соевый белковый продукт, дополняющий основное белковое сырье в мясных и рыбных изделиях (полуфабрикатов рубленых, в тестовой оболочке, фаршированных, колбасных изделий, консервов, крабовых палочек, мясо крабов и др.); молочных продуктов, хлебобулочных и кондитерских.</p> <p>Имеет высокую пищевую ценность белка, по аминокислотному составу близкого белкам мышечной ткани, что обеспечивает полноценную замену мясного и рыбного сырья в рецептурах этих изделий. В гидратированном виде текстурированная соевая мука структурно совместима с волокнистой текстурой мышечной ткани, вследствие чего успешно используется для ее имитации, что особенно актуально при значительных заменах сырья в рецептурах, при использовании ММО, жировых эмульсий, коллагеновых животных белков.</p> <p>Мука соевая текстурированная – продукт, полученный методом термопластической экструзии соевой муки, при котором под воздействием температуры, влажности и давления продукт приобретает прочную волокнисто - пористую структуру и заявленные функционально-технологические свойства.</p> <p>Продукт изготовлен из сырья, не содержащего ГМО.</p>		
СОСТАВ		Мука соевая обезжиренная, пищевые растительные волокна
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>	<i>Метод испытаний</i>
Внешний вид и форма	Продукт представляет собой гранулы (кусочки) размером от 3 до 5мм (крупный «фарш»). Продукт имеет пористую слоисто-волокнистую структуру. Гранулы при нажатии крошатся	ГОСТ 15113.3
Цвет:	От светло-желтого с сероватым оттенком до коричневого различной интенсивности	
Вкус и запах:	Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимый уровень</i>	<i>Метод испытаний</i>
Влажность, %, не более	11,0	ГОСТ 15113.4
Массовая доля жира на абсолютно сухое вещество %, не более	2,0	ГОСТ13979.2
Массовая доля белка, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	45,0	ГОСТ 26889

Массовая доля пищевых растительных волокон, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	12,5	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	ГОСТ 15113.2
Кислотность, град, не более	3	ГОСТ 15113.5
Посторонние примеси	Не допускается	
Минеральные примеси	При разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста	ГОСТ 15113.2
Металломагнитная примесь, мг в 1кг муки: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и/или массой не более 0,4мг, не более	3	ГОСТ 20239
размером и массой отдельных частиц более указанных значений	Не допускается	
Коэффициент гидратации (продукт: вода), не менее	1:3	
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимый уровень</i>	<i>Метод испытаний</i>
Токсичные элементы, мг/кг:		
Свинец	1,0	ГОСТ 26932, ГОСТ30178, ГОСТР 51301
Мышьяк	1,0	ГОСТ 26930, ГОСТ30538, ГОСТ Р 51766,ГОСТ Р 51962
Кадмий	0,2	ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, МУ 01-19/47-11,МУК4.1.986
Ртуть	0,03	ГОСТ 26927, МУ 5178
Микотоксины, мг/кг: Афлатоксин В ₁	0,005	ГОСТ 30711,МУ 4082
Меламин	Не допускается в (<1,0мг/кг)	
Радионуклиды, Бк/кг Цезий 137	60	МУ 5778
Пестициды, мг/кг: Гексахлорциклогексан (α, β, γ- изомеры) ДДТ и его метаболиты Ртутьорганические пестициды	0,2 0,02 Не допускаются	МУ 1222,МУ 2142, ГН1.1546
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимый уровень</i>	<i>Метод испытаний</i>
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	2,5x10 ⁴	ГОСТ10444.15
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	ГОСТ 10444.12
Плесени, КОЕ/г, не более	100	
БГКП (коли-формы)	0,1	ГОСТ Р52816
Staphylococcus aureus	0,1	ГОСТ Р 52815
Сульфатредуцирующие клостридии	0,1	ГОСТ 29185
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	ГОСТ Р 52814
Срок годности и условия хранения	12 месяцев. Продукт должен храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, при относительной влажности воздуха не более 75%.	
УПАКОВКА		

Бумажные мешки. Все материалы, используемые при упаковке, отвечают требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и разрешены в установленном порядке	
Масса нетто, кг	20,0
Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества - 1,0% Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается (в соответствии с ГОСТ 8.579-2002)	
МАРКИРОВКА должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 022/2011 Каждая единица транспортной тары имеет этикетку со следующей информацией: - наименование, местонахождение изготовителя; - наименование продукта; - товарный знак; - масса нетто; - масса брутто; - артикул; - номер смены; - состав продукта; - пищевая ценность и энергетическая ценность; - условия хранения; - дата изготовления; - номер партии; - срок годности; - обозначение настоящих технических условий; - информация об отсутствии ГМО; - информация о подтверждении соответствия; - манипуляционный знак «Беречь от влаги!» (по ГОСТ 14192); - пиктограмма петля Мебиуса (треугольник или круг) под треугольником буквы РАР и цифра 22; - пиктограмма для пищевой продукции.	
Пиктограммы и символы, наносимые на маркировку упаковки (укупорочных средств) в соответствии с ТР ТС 005/2011(приложение 4)	
ДАННЫЕ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ	
Средние значение Пищевая ценность на 100 г.: белки – 45,0г, углеводы – 20,0г, жиры – 2,0г Энергетическая ценность на 100 г: 280 ккал/1190кДж	
МЕТОД РАСПРОСТРАНЕНИЯ (сбыта)	
Оптовые продажи. Транспортирование и реализацию проводят в условиях относительной влажности не более 75%.	
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПОТРЕБИТЕЛЕЙ/ОГРАНИЧЕНИЯ В ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТА	
Продукт предназначен для потребления в пищу широкими слоями населения. Не рекомендуется включать в рацион питания детям до 3 лет. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: противопоказано при индивидуальной непереносимости сои	
ИЗВЕСТНЫЕ И ПОТЕНЦИАЛЬНО ВОЗМОЖНЫЕ СЛУЧАИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	
Не зафиксировано	
СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	
Декларация о соответствии, удостоверение качества и безопасности, протоколы лабораторных испытаний (по запросу)	
НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ	
злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	следы
ракообразные и продукты их переработки	нет
яйца и продукты их переработки	нет
рыба и продукты её переработки	нет
арахис и продукты его переработки	нет
соя и продукты её переработки	наличие
молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	нет

сельдерей и продукты его переработки	нет
горчица и продукты её переработки	нет
кунжут и продукты его переработки	нет
диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	нет
люпин и продукты его переработки	нет
моллюски и продукты их переработки	нет

3. Оценочная стадия.

В рамках оценочной стадии комиссия оценивает и сопоставляет Предложения Участников, в том числе с учетом результатов переговоров, и проводит их ранжирование по степени предпочтительности для Заказчика, исходя из следующих критериев:

- минимальная цена – 100%

(форма 1) (ВСЕ ФОРМЫ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ НА ФИРМЕННОМ БЛАНКЕ УЧАСТНИКА)**Технико-экономическое предложение**

начало формы

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

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

№ п.п	Наименование	Ед. изм.	Количество	Цена за единицу измерения с учетом НДС, в руб.	Сумма с учетом НДС, в руб.	Страна происхождения товара
1.	Перец черный молотый	кг	1 500			
2.	Чеснок сушеный гранулированный 8*16мм.	кг	500			
3.	Сухари панировочные (белые)	кг	9 000			
4.	Морковь сушеная 3*3 мм.	кг	500			
5.	Сахар песок	кг	1 000			
6.	Мука соевая текстурированная	кг	500			
	Итого		13 000			

(Здесь Участник процедуры приводит технико - экономическое предложение на поставку товара / оказание услуг/ выполнение работ согласно технического задания.

- 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 порядка оплаты товаров/работ/услуг

- порядок поставки/отгрузки товара/ оказания услуг / выполнения работ;

- адрес склада Участника;

- **Наименование страны происхождения предполагаемого к поставке товара;**

(Подпись уполномоченного представителя) (ФИО и должность подписавшего)

М.П.

конец формы

Инструкции по заполнению технико-экономического предложения (форма 1).

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.

(форма 2) (ВСЕ ФОРМЫ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ НА ФИРМЕННОМ БЛАНКЕ УЧАСТНИКА)

Форма Анкеты

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 учредительных документов Участника, с указанием должности и контактного телефона	
13.	1. Фамилия, Имя и Отчество лица, имеющего право подписи, согласно учредительных документов 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)

М.П.

(ФИО и должность подписавшего)

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.