

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



ИЗВЕЩЕНИЕ № 53/22 – 251 ОТ 10.02.2022 Г.
О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОС КОТИРОВОК В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ НА
ПРАВО ЗАКЛЮЧЕНИЯ ДОГОВОРА НА ПОСТАВКУ ПИЩЕВЫХ
ДОБАВОК В АССОРТИМЕНТЕ

п. Рефтинский
2022 г.

1.1. Общие сведения о проведении запроса котировок в электронной форме.

1.1.1. Проект Извещения о проведении запроса котировок в электронной форме

п. Рефтинский

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

Настоящим приглашаются к участию в запросе котировок 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	Запрос котировок в электронной форме
Количество, объем поставляемых товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг	1) Поставка товара согласно требованиям извещения (пунктам 5 «Техническое задание», 6 «Проект Договора», Извещения). 2) Участник перед и/или при подаче заявки, обязан предоставить по запросу Заказчика тестовую партию товара для проведения тестовой экспертизы на соответствие технических характеристик заявленным требованиям для проведения экспертиз заявленным Заказчиком. Тестовая партия должна сопровождаться: а) сопроводительным письмом, ярлыком с указанием наименования Поставщика (Производителя) данного товара, наименованием товара, количеством партии, с указанием контактного лица, номер извещения процедуры. б) участник должен предоставить протокол лабораторных испытаний, декларация соответствия зарегистрированный на сайте, в едином реестре fsa.gov.ru и паспорт качества, выданный производителем с каждой партией товара. Заявки, Участников, не предоставивших тестовую партию товара, для проведения экспертиз на соответствие технических характеристик товара, требованиям заявленным Заказчиком будут отклонены Заказчиком на стадии рассмотрения Заявок, без допуска до стадии Оценки Заявок Участников и подведения итогов процедуры.
Место и порядок поставки товара, выполнения работ, оказания услуг	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». Товар поставляется на поддонах запалеченным.
Сведения о начальной (максимальной) цене договора (цен лота)	4 148 550,00 руб. (четыре миллиона сто сорок восемь тысяч пятьсот пятьдесят рублей 00 копеек), в том числе НДС.
Период действия договора	С момента подписания его сторонами и действует до 31.12.2022 г. и/или до полного исполнения сторонами 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 котировок.

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 соответствующим пунктам извещения. Заказчиком установлено ограничение по участию в закупочной 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 закупочной процедуре на сайте АО «Птицефабрика «Рефтинская» www.reftp.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 запросе котировок в электронной форме, с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг https://www.tektorg.ru
Место открытия доступа, рассмотрения, оценки заявок Участников на предмет соответствия требованиям выдвинутым Заказчиком и подведения итогов закупочной процедуры.	624285, Свердловская обл., пгт. Рефтинский, Акционерное общество «Птицефабрика «Рефтинская». Кабинет 312
Дата начала подачи заявок	10.02.2022 г.
Дата и время окончания срока подачи заявок	16.02.2022 г. 10-00 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки могут быть перенесены
Дата, время открытия доступа к поданным в форме электронных документов заявкам	16.02.2022 г. 10-00 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки могут быть перенесены
Дата и время оценки, сопоставления и принятия решения о выборе победителя:	16.02.2022 г. 10-30 (время местное). По усмотрению Заказчика данные сроки могут быть перенесены
Контактные лица	Экономист по закупкам тендерного отдела – Анашкина Олеся Николаевна, тел. 8 (34365) 37-175; e-mail: tender4@reftp.ru Инженер службы снабжения – Ровнушкина Юлия Анатольевна, тел. 8 (34365) 37-145.

Извещение о проведении Запроса котировок в электронной форме подлежит размещению в сети Интернет на сайте Общества и на официальном общероссийском сайте ЕИС.

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

1.2. Настоящее извещение 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 извещения;

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 Закупочной процедуре;

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

1.3. Правовой статус документов

1.3.1. Опубликованное извещение о проведении запроса котировок, являются офертой Заказчика запроса котировок и должно рассматриваться Участниками процедуры в соответствии с этим, в течение срока, определенного для проведения Запроса котировок.

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

1.3.3. Заключенный по результатам запроса котировок Договор фиксирует все достигнутые сторонами договоренности.

1.3.4. Во всем, что не урегулировано Извещением о проведении запроса котировок 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 запроса котировок 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 запроса котировок обеспечивает разумную конфиденциальность относительно всех полученных от Участников сведений, в том числе содержащихся в Заявках. Предоставление этой информации другим Участникам запроса котировок или третьим лицам возможно только в случаях, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

1.4.3. Участник закупки вправе направить заказчику письменный запрос на разъяснение извещения о закупке. Запрос оформляется на фирменном бланке участника закупки (при наличии), заверяется уполномоченным лицом участника закупки. Запрос может быть направлен 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 извещения в течение не более 3 дней с момента получения запроса.

Запрос о предоставлении разъяснений будет считаться направленным Участником закупки в адрес Заказчика надлежащим образом с момента получения (с последующим предоставлением Заказчику закупки по его требованию): автоматического уведомления о доставке Запроса Заказчику закупки с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru> Заказчик вправе по собственной инициативе либо в ответ на запрос участника закупки принять решение о внесении изменений в извещение 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 запроса котировок. Инструкции по подготовке заявок.

Запрос котировок проводится в соответствии с Положением «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская» и согласно настоящего извещения.

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

2.1.1. Для участия в Запросе котировок участник закупок подает заявку в срок, указанный в извещении.

2.1.2. Участник подает заявку на участие в запросе котировок 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 Запросе котировок 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 Запроса котировок 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 Запроса котировок 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 запроса котировок будет принимать решение на основании перевода.

2.1.8. Заказчик Запроса котировок вправе не рассматривать и не учитывать документы, не переведенные на русский язык.

2.1.9. Заявка на участие в запросе котировок, которую представляет участник в соответствии с настоящим извещением, должна:

– быть подготовлена по формам, представленным в настоящем извещении запроса котировок;

– содержать сведения и документы, предусмотренные настоящим извещением.

2.1.10. Цена договора, предлагаемая участником, не может превышать начальную (максимальную) цену договора, указанную в извещении запроса котировок. В случае если цена договора, указанная в заявке на участие в запросе котировок, превышает начальную (максимальную) цену договора, указанную в информационной карте запроса котировок, соответствующий участник не допускается к участию в запросе котировок на основании несоответствия его заявки на участие в запросе котировок требованиям, установленным извещением.

2.1.11. Участник должен произвести расчет цены договора в соответствии с требованиями извещения запроса котировок и предоставить предложение по форме, приведенной в настоящем извещении.

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 запросе котировок.

2.1.14. При описании условий и предложений участников должны использоваться общепринятые обозначения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

2.1.15. Сведения, которые содержатся в заявках участников, не должны допускать двусмысленных толкований.

2.1.16. Заявки на участие в запросе котировок до истечения срока подачи заявок на участие в запросе котировок подаются в электронной форме с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>

2.1.17. Участник, подавший заявку на участие в запросе котировок, не вправе изменить свою заявку.

2.1.18. Участник, подавший заявку на участие в запросе котировок, вправе отозвать заявку в любое время до момента открытия доступа к заявкам на участие в запросе котировок.

2.1.19. Заявки на участие в запросе котировок отзываются с применением функционала ФЭП ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>

2.2. Порядок открытия доступа к заявкам:

2.2.1. Публично в день, вовремя и в месте, указанные в извещении о проведении запроса котировок, комиссией открывается доступ к заявкам на участие в запросе котировок.

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

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 ТЭК-Торг <https://www.tektorg.ru>

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

2.3.1. Комиссия рассматривает соответствие заявок и участников требованиям, установленным настоящим извещением.

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 запросе котировок участников закупки/ участников запроса котировок включает:

- стадию рассмотрения заявок,
 - стадию оценки и сопоставления заявок, принятия решения о выборе победителя запроса котировок;
- 2.3.4. При рассмотрении и осуществлении оценки заявок на участие в запросе котировок 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 запросе котировок и присвоение порядковых номеров Предложениям осуществляется Комиссией.
- 2.3.5. Участники закупки/участники запроса котировок 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 запроса котировок 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 запросе котировок (отклонению) таких участников закупки/участников запроса котировок.
- 2.3.6. В ходе рассмотрения и оценки заявок на участие в запросе котировок Заказчик имеет право запрашивать у соответствующих органов государственной власти, а также юридических и физических лиц, указанных в заявках на участие в запросе котировок, информацию о соответствии достоверности указанных в Предложении сведений.
- 2.3.7. В ходе рассмотрения и оценки заявок на участие в запросе котировок 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 запросе котировок. Допускаются уточняющие запросы по техническим условиям заявки (перечня предлагаемой продукции, ее технических характеристик, иных технических условий), при этом данные уточнения не должны изменять предмет запроса котировок.
- 2.3.8. Заявка участника должна полностью соответствовать каждому из установленных настоящим извещением требований или быть лучше, то есть указанные требования являются пороговыми. По результатам проведения рассмотрения заявок на участие в запросе котировок Комиссия имеет право не допустить к участию в запросе котировок в случаях, в том числе:
- непредставления требуемых согласно настоящего извещения 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 настоящем извещении;
 - непредставления документа или копии документа, подтверждающего внесение денежных средств в качестве обеспечения заявки на участие в запросе котировок, в случае если это требование установлено;
 - несоответствия Заявки требованиям настоящего извещения, 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 запросе котировок на любом этапе

его проведения.

2.3.10. На основании результатов рассмотрения заявок на участие в запросе котировок Комиссией принимаются решения о допуске к участию в запросе котировок и признании участника закупки участником запроса котировок или об отказе в допуске к участию в запросе котировок. 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 запросе котировок принято решение об отказе в допуске к участию в данной процедуре запроса котировок всех участников закупки, подавших заявки на участие в запросе котировок, или о допуске к участию в запросе котировок и признании участником запроса котировок только одного участника закупки, подавшего заявку на участие в запросе котировок, в указанный в извещении срок в Комиссию не представлены заявки на участие в запросе котировок - запрос котировок признается несостоявшимся.

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

- об изменении условий закупки и проведении повторной закупочной процедуры с измененными условиями;
- о проведении повторной закупочной процедуры с прежними условиями закупки;
- о заключении договора с единственным участником Запроса котировок;
- 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 Запроса котировок. 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 Закупочной Комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, установленными настоящим извещением. 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 выгоды 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 запроса котировок 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;

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 Запроса котировок.

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

- заключить договор с Участником Закупочной процедуры, подавшим заявку на условиях, предусмотренных извещением, и по цене и на условиях, предложенных указанным Участником Закупочной процедуры в Заявке;
- принять решение о проведении повторной закупочной процедуры, при необходимости с изменением условий проводимого запроса котировок;
- 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 Запроса котировок.

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:

- соответствовать требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим продажу товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом договора;
- обладать необходимыми лицензиями или свидетельствами на продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг, подлежащих лицензированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, являющихся предметом договора;
- не находиться в процессе ликвидации или банкротства;
- деятельность участника закупок не должна быть приостановлена в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях;
- быть правомочным заключать договор;
- показатели финансово-хозяйственной деятельности участника размещения заказа должны свидетельствовать о его платежеспособности и финансовой устойчивости;
- обладать необходимыми сертификатами на товары в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, являющиеся предметом заключаемого договора;
- не являться организацией, на имущество которой наложен арест по решению суда, административного органа и (или) экономическая деятельность, которой приостановлена;
- 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;
- Отсутствие в предусмотренных Федеральными законами реестрах недобросовестных поставщиков, сведений об Участниках размещения заказа;
- Деловая репутация участника размещения заказа – при размещении заказа в соответствии с порядком применения требований по правоспособности, квалификации и репутации участников размещения заказа, определенных Положением о Закупках Заказчика, устанавливаются следующие обязательные требования к репутации участника размещения заказа:
 - Наличие опыта выполнения аналогичных поставок товаров, работ, услуг;
 - Участник регламентированной процедуры должен быть обеспеченным необходимыми материально-техническими ресурсами для исполнения условий договора;

В соответствии с едиными требованиями Положения «О закупке товаров, работ, услуг АО «Птицефабрика «Рефтинская», а так же требованиями настоящего извещения, 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 извещением 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.

Заказчиком установлено ограничение по участию в закупочной процедуре: Участником могут быть только СМП (Субъекты малого предпринимательства) и ССП (Субъекты среднего предпринимательства).

2.5.2. Документы, подтверждающие соответствие Участника установленным требованиям.

2.5.2.1. Участник запроса котировок должен предоставить следующие документы:

- 1) **Заявка о подаче оферты** по форме и в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем извещении (форма 1);
- 2) **Анкета** по установленной извещением форме (форма 2);
- 3) **Технико-экономическое предложение на поставку товаров.** (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) Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ;
- 7) Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе юр. лица.
- 8) Выписка 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) Устав в действующей редакции;
- 10) Документы (приказы, протоколы 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) Налоговая декларация по налогу на добавленную стоимость (КНД-1151001) за последний отчетный период с квитанцией о приеме декларации налоговым органом. Платежные поручения, подтверждающие 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) Справка 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 товара, производителей: качественное удостоверение, удостоверяющее безопасность и качество товара, декларацию о соответствии, протокол испытаний на соответствие показателей безопасности

В случае если Участник Запроса котировок зарегистрирован вне Российской Федерации, он обязан представить все документы, предусмотренные настоящим извещением. 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 запроса котировок.

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

2.6.3. Перед подписанием договора с победителем запроса котировок 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 запроса котировок 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 запроса котировок.

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. Настоящим извещением устанавливается приоритет товаров российского происхождения, работ, услуг, выполняемых, оказываемых российскими лицами, при осуществлении закупок товаров, работ, услуг путем проведения запроса котировок, по отношению к товарам, происходящим из иностранного государства, работам, услугам, выполняемым, оказываемым иностранными лицами (далее - приоритет).

При осуществлении закупок товаров, работ, услуг путем проведения запроса котировок, 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 извещения о проведении закупки в форме запроса котировок, работ, услуг, цена единицы каждого товара, работы, услуги определяется как произведение начальной (максимальной) цены единицы товара, работы, услуги, указанной в извещении 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 уклонившемся 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 извещении 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.

4. При условиях выполнения работ, оказания услуг: **предложения Участников**, содержащие условия, отличающиеся от условий Заказчика по качеству работ, услуг, применяемых товаров, срокам исполнения договора, условиям авансирования и (или) срокам платежей и другим параметрам, предусмотренных настоящим извещением - то есть предложения Участников, **носящих альтернативный характер – не принимаются.**

При условиях поставки товаров: **предложения Участников по поставке аналогов товаров**, которые по своему функциональному назначению, применению, качественным и техническим характеристикам полностью идентичны заявленным Заказчиком требованиям к товарам, или в отсутствие таковых полностью идентичных товаров, имеющих характеристики, близкие к характеристикам товара, заявленного к поставке требованиями Заказчика - **принимаются.**

5. Техническое задание на проведение процедуры закупки.

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

5.2. **Начальная (максимальная) цена договора:** 4 148 550,00 руб. (четыре миллиона сто сорок восемь тысяч пятьсот пятьдесят 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 поставлять аналогичные товары и обладают достаточной информацией об объемах и сроках поставки товаров, необходимых АО «Птицефабрика «Рефтинская». По запросу АО «Птицефабрика «Рефтинская» была получена следующая информация о стоимости на пищевых добавок.

№ п/п	Наименование товара, работы, услуги	Единица измерения	Кол-во товара	Опускные оптовые, рыночные цены за единицу на день проведения анализа рынка, руб				Среднерыночная цена за единицу	Начальная максимальная цена товара	Начальная максимальная стоимость, цена договора с НДС
				Компания А		Компания Б				
				Цена за ед. с НДС, руб.	Общая сумма с НДС, руб	Цена за ед. с НДС, руб.	Общая сумма с НДС, руб			
1	Арома 9004 Саями	кг	50	947,00	47350,00	1041,00	52050,00	994,00	947,00	47350,00
2	Арома Деликатесный смак	кг	200	895,00	179000,00	984,00	196800,00	939,50	895,00	179000,00
3	Арома 9078 Праздничный	кг	100	1078,00	107800,00	1185,00	118500,00	1131,50	1078,00	107800,00
4	Арома 9093 Средиземный	кг	600	770,00	462000,00	847,00	508200,00	808,50	770,00	462000,00
5	Арома 9108 Экстра локс	кг	400	779,00	311600,00	857,00	342800,00	818,00	779,00	311600,00
6	Арома 9133 Котлеты класс	кг	300	847,00	254100,00	932,00	279600,00	889,50	847,00	254100,00
7	Комплексе Гель 5005	кг	400	866,00	346400,00	952,00	380800,00	909,00	866,00	346400,00
8	Комплексе для пф Микс Р 7009	кг	800	781,00	624800,00	858,00	686400,00	819,50	781,00	624800,00
9	Комплексе М3006	кг	400	987,00	394800,00	1085,00	434000,00	1036,00	987,00	394800,00
10	Комплексе Р 7005	кг	400	773,00	309200,00	850,00	340000,00	811,50	773,00	309200,00
11	Комплексе 1135 Миланская	кг	200	715,00	143000,00	787,00	157400,00	751,00	715,00	143000,00
12	Комплексе 1143 Микс	кг	300	593,00	177900,00	652,00	195600,00	622,50	593,00	177900,00
13	Комплексе 1145 Оригинальная	кг	400	868,00	347200,00	955,00	382000,00	911,50	868,01	347200,00
14	Комплексе 1151 Ароматная Люкс	кг	200	983,00	196600,00	1081,00	216200,00	1032,00	983,00	196600,00
15	Комплексе 1171 МДМ Пикантная	кг	200	611,00	122200,00	673,00	134600,00	642,00	611,00	122200,00
16	Комплексе 1216 Сосиски Оригинальные	кг	200	623,00	124600,00	686,00	137200,00	654,50	623,00	124600,00
	Итого				4148550,00		4562150,00			4148550,00

В этой связи с чем, начальную (максимальную) цену договора предложено установить в размере не более 4 148 550,00 рублей с НДС.

5.4. Основные условия исполнения договора:

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.

5.4.1. Перечень, количество и характеристики товара к поставке:

Таблица 1

п.п.	Наименование товара/или эквивалент	Требования к товару	Ед. изм.	Количество	Цена с НДС 20%, руб.	Общая сумма с НДС 20%, руб.	Страна происхождения товара
1	Арома 9004 Салями	Приложение № 1	кг	50	947,00	47 350,00	
2	Арома Деликатесный смак	Приложение № 2	кг	200	895,00	179 000,00	
3	Арома 9078 Праздничный	Приложение № 3	кг	100	1078,00	107 800,00	
4	Арома 9093 Средиземный	Приложение №4	кг	600	770,00	462 000,00	
5	Арома 9108 Экстра люкс	Приложение № 5	кг	400	779,00	311 600,00	
6	Арома 9133 Котлеты класс	Приложение №6	кг	300	847,00	254 100,00	
7	Комплекс Гель 5005	Приложение № 7	кг	400	866,00	346 400,00	
8	Комплекс для пф Микс Р 7009	Приложение № 8	кг	800	781,00	624 800,00	
9	Комплекс М3006	Приложение № 9	кг	400	987,00	394 800,00	
10	Комплекс Р 7005	Приложение №10	кг	400	773,00	309 200,00	
11	Комплемикс 1135 Миланская	Приложение №11	кг	200	715,00	143 000,00	
12	Комплемикс 1143 Микс	Приложение №12	кг	300	593,00	177 900,00	
13	Комплемикс 1145 Оригинальная	Приложение №13	кг	400	868,00	347 200,00	
14	Комплемикс 1151 Ароматная Люкс	Приложение №14	кг	200	983,00	196 600,00	
15	Комплемикс 1171 МДМ Пикантная	Приложение №15	кг	200	611,00	122 200,00	
16	Комплемикс 1216 Сосиски Оригинальные	Приложение № 16	кг	200	623,00	124 600,00	
	ИТОГО:			5 150		4 148 550,00	

5.4.2. Качество товара должно соответствовать следующим требованиям:

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Вкусо-ароматическая пищевая добавка «Арома 9004 салями»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Декстроза, усилитель вкуса, глутамат натрия (Е621), специи и экстракты специй, аромат салями, идентичный натуральному
Вкусовое направление:	Аромат баранины
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке

Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	0,1-0,3 кг на 100 кг мясного сырья		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	от белого до светло-бежевого, свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Мышьяк	– 0,5
		Кадмий	– 0,1
Сальмонеллы	– 25	Ртуть	– 0,02
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Пестициды:	
Плесени, КОЕ/г	– 100	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Технологические рекомендации по применению «Арома 9004 салями»

«Арома 9004 салями» – вкусо-ароматическая пищевая добавка позволяет улучшить вкус и аромат готового продукта в виде основного или дополнительного компонента.

Основные преимущества использования «Арома 9004 салями»:

- получение ярко выраженного, направленного вкуса и аромата готового продукта;
- достижение оптимальных вкусовых характеристик;
- устранение нежелательного привкуса в готовом продукте.

Область применения:

Для всех видов полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Рекомендуемая дозировка 0,1-0,3% к массе сырья или фарша при производстве колбас.

«Арома 9004 салями» вносится в состав рецептуры вместе с другими сухими компонентами предусмотренной на предприятии технологии.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Арома 9053 Деликатесный смак»		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Специи(паприка, лук, горчица, морковь, перец черный, кориандр, тмин), усилитель вкуса и аромата Е621, соль пищевая, гидролизированный растительный белок(из подсолнечника), мальтодекстрин, красители экстракт паприки, карамель Е150с; экстракт перца чили, ароматизатор Паприка, антислеживатель Е306		
Вкусовое направление:	Паприка, лук, горчица, морковь, перец черный, кориандр, тмин, чили		
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	8-10 г/кг		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан	
		(α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		х
Аспартам и аспартам ацесульфата		х
Горчица и продукты ее переработки	х	
Диоксид серы и сульфиты		х
Злаки, содержащие глютен		х
Кунжут и продукты его переработки		х
Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки		х
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Арома 9078 Праздничный»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Декстроза, специи (белый перец, черный перец, душистый перец, чеснок, лук), регуляторы кислотности (Е 262, Е330, Е331), усилитель вкуса и аромата (Е621), загустители (Е415, Е412), экстракты специй (мускатный орех, черный перец, кориандр, лук), ароматизатор (мясо)
Вкусовое направление:	Мясное, белый перец, черный перец, душистый перец, чеснок, лук, мускатный орех, кориандр
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	5-15 г/кг продукта
Характеристики продукта	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются

Физико-химические показатели продукта	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³
Посторонние примеси	не допускаются
Показатели безопасности продукта	
Микробиологические данные	Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г – 5 * 10 ⁴	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы – 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г – 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г – 100	<u>Пестициды:</u>
БГКП (колиформы) – 1,0	гексахлорциклогексан
	(α , β , γ -изомеры) – 0,1
	ДДТ и его метаболиты – 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфата		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

Технологические рекомендации по применению «Арома 9078 Праздничный»

«Арома 9078 Праздничный» – смесь специй для производства мясных полуфабрикатов и блюд быстрого приготовления на их основе.

Основные преимущества использования «Арома 9078 Праздничный»:

- получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Арома 9093 Средиземный»	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Состав продукта:	Натуральные специи (томатный порошок, чеснок, паприка красная, черный перец, горчица, орегано, перец чили), декстроза, гидролизат соевого белка, усилители вкуса и аромата (E621, E631, E627), соль, экстракт специй (паприка), загуститель (E415), крахмал, ароматизаторы (бульон, копчение, жареная говядина), консервант (E265)	
Вкусовое направление:	Аромат бульона, копчения, жареной говядины; томатный порошок, чеснок, паприка красная, черный перец, горчица, орегано, перец чили	
Упаковка:	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто:	30 кг	
Срок годности:	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения:	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка:	0,5-2% к массе сырья	
Характеристики продукта		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
Физико-химические показатели продукта		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1×10^{-3}	
Посторонние примеси	не допускаются	
Показатели безопасности продукта		
Микробиологические показатели		Допустимый уровень содержания, мг /кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^5	<u>Токсичные элементы:</u> Свинец – 0,5 Мышьяк – 0,2 Кадмий – 0,03 Ртуть – 0,02 <u>Пестициды:</u> Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры) – 0,5 ДДТ и его метаболиты – 0,1 <u>Нитраты</u> – 300 <u>Удельная активность:</u> Цезия-137 – 600 Стронция-90 – 200
Плесени, КОЕ/г, не более	500	
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		
Патогенные микроорганизмы, в т.ч сальмонеллы	25	
БГКП (колиформы)	0,01	
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки	x		x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Арома 9108 Экстра люкс»		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, гранулированный бульон на растительной основе, специи (петрушка, розмарин, базилик), соль поваренная, ароматизаторы Говядина, Пряный; антиокислитель E330, экстракты лаврового листа, муската, агент антислеживающий E551		
Вкусовое направление:	Петрушка, розмарин, базилик, лавровый лист, мускат		
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	3-4 г на 1 кг фарша		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			

Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³
Посторонние примеси	не допускаются
Показатели безопасности продукта	
Микробиологические данные	Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г – 5 * 10 ⁴	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы – 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г – 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г – 100	<u>Пестициды:</u>
БГКП (колиформы) – 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1
	ДДТ и его метаболиты – 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Арома 9133 Котлеты класс»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Декстроза, соль, натуральные специи (лук, чеснок, черный перец), усилитель вкуса и аромата (Е 621), гидролизат соевого белка, экстракты специй (черный перец, тмин, сельдерей)
Вкусовое направление:	Лук, чеснок, черный перец, тмин, сельдерей

Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	3-7 г/кг фарша		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан	
		(α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x

Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки	x		x
Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекс Гель 5005»		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Желатин пищевой, усилитель вкуса и аромата Е621, декстроза, соль, регуляторы кислотности (Е330, Е262), ароматизаторы (чеснок, перец черный, мясо)		
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	25 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	10-15кг /100 л воды		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	

КМАФАнМ, КОЕ/г(см.куб.), не более <u>Масса продукта (г), в которой не допускаются в 0,01г:</u> БГКП (колиформы) Сальмонеллы	- 1*E5 - не обнаруж. - не обнаруж.	Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть <u>Антибиотики:</u> Левомецетин Тетрациклиновой группы Бацитрацин <u>Пестициды:</u> Сумма изомеров ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	- 2,0 - 1,0 - 0,1 - 0,05 не обнаруж. не обнаруж. не обнаруж. -0,1 -0,1
---	--	---	--

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

Технологические рекомендации по применению «Комплекс Гель 5005»

«Комплекс Гель 5005» – желирующий препарат на основе желатина для производства мясных продуктов в желе (зельц, холодец, заливное и т.п.).

Основные преимущества использования «Комплекс Гель 5005»:

- получение плотного желе;
- стабильность качества при хранении продукта;
- простота использования смеси;
- снижение себестоимости готовой продукции.

Процесс приготовления:

1. В горячую воду 90-95°C равномерно перемешивая внести смесь «Комплекс Гель 5005» из расчета 100-150 г на 1 л, до полного ее растворения;
2. Приготовленный раствор охладить до 50-60°C;
3. Залить раствором ранее подготовленное сырье, согласно технологическому процессу;

4. Направить на охлаждение.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекс для пф Микс Р 7009»	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (Е451, Е450), загустители (Е407, Е415), декстроза, животный белок, усилитель вкуса и аромата Е621, ароматизаторы (мясо, дым).	
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	25 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	5,0-6,0кг/100л воды	
Характеристики продукта		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
Физико-химические показатели продукта		
Массовая доля влаги, %, не более		15,0
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более		40,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более		1x10 ⁻³
Посторонние примеси		не допускаются
Показатели безопасности продукта		
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 1* 10 ³	Свинец – 4,0
Масса продукта (г), в которой не допускаются:		Мышьяк – 3,0
БГКП (колиформы)	– 10	Кадмий – 1,0
Сальмонеллы	– 50	Ртуть – 1,0

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		х
Аспартам и аспартам ацесульфата		х
Горчица и продукты ее переработки		х
Диоксид серы и сульфиты		х
Злаки, содержащие глютен		х
Кунжут и продукты его переработки		х
Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки		х
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

Технологические рекомендации по применению «Комплекс для пф Микс Р 7009»

«Комплекс для пф Микс Р 7009» - многофункциональная комплексная смесь, для приготовления деликатесных и ветчинных изделий из мяса.

Использование данной смеси обеспечивает:

- получение стабильного выхода готовой продукции, надлежащего качества;
- снижение конечной себестоимости готового продукта;
- формирование упругой, плотной консистенции готового продукта;
- снижение «отсечения» влаги в готовом продукте в процессе хранения.

Рецептура рассола:

76,0 кг	– вода
15,0 кг	– лед
3,5 кг	– нитритная соль
5,5 кг	– «Комплекс для пф Микс Р 7009»
100,0 кг	

Технологические этапы применения «Комплекс для пф Микс Р 7009»:

Приготовление рассола:

В чистой таре, при постоянном перемешивании, растворить в холодной воде комбинированную смесь «Комплекс для пф Микс Р 7009», добавить нитритную соль. После полного растворения компонентов добавить лед (до 20% от общей массы влаги).

Иньектирование

Сырье инъецируется рассолом от 1 до 3 раз, в зависимости от желаемого выхода готовой продукции, уровень введения рассола может достигать от 40 % до 100% к массе сырья.

Количество рассола, введенного в мышечную ткань, необходимо контролировать путем взвешивания сырья до и после инъецирования.

Массирование

Сырье после инъектора загрузить в массажер и массировать под вакуумом в непрерывном режиме работы в течение 60 минут, приблизительно при 6-8 оборотах в минуту. Затем

массировать в течение 2 часов в режиме: 20 мин работа, 10 мин покоя (режимы массирования могут корректироваться в зависимости от оборудования и технологических режимов, принятых на предприятии).

После массирования сырье оставить на созревание в течение 10-12 часов, при температуре 0-2С°.

Термообработка

После созревания, обрядки, формовки и навешивания на рамы производится термообработка по режимам, принятым на предприятии для данного вида мясопродуктов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекс М 3006»		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Молочные белки, транглутаминаза		
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 80 %		
Рекомендуемая дозировка	1,0-2,0кг/100кг фарша		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	-1x10 ⁴	Токсичные элементы	
Плесени, КОЕ/г, не более	-50	Свинец	- 0,3
Дрожжи, КОЕ/г, не более	-10	Мышьяк	- 1,0
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Кадмий	- 0,2
		Ртуть	- 0,03
		<u>Радионуклиды, Бк/кг:</u>	
БГКП (колиформы)	- 1,0	Цезий 137	- 500
Сальмонеллы	- 50	Стронций 90	- 200
Сульфитредуцирующие клостридии	- 0,01	<u>Пестициды (в пересчете на жир)</u>	
S.aureus	- 1,0	гексахлорциклогексан	-1,25

	(α, β, γ -изомеры) ДДТ и его метаболиты	-1,0
	<u>Микотоксины:</u> афлатоксин М ₁	-0,00005
	Диоксины	-0,00003
	Меламин	Не допускается
	<u>Антибиотики:</u> левомицетин	Не
	(хлорамфеникол)	допускается
	тетрациклиновая группа	
	пеницилины	
	стрептомицин	

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		х
Аспартам и аспартам ацесульфаме		х
Горчица и продукты ее переработки		х
Диоксид серы и сульфиты		х
Злаки, содержащие глютен		х
Кунжут и продукты его переработки		х
Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки	х	
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

Технологические рекомендации по применению «Комплекс М 3006»

«Комплекс М 3006» универсальная смесь на основе молочных белков и ТСГ. Идеально подходит для производства ветчинных, вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.

«Комплекс М 3006» применяется в технологии в качестве:

- ✓ эффективное удержание влаги в продуктах в процессе производства и при хранении (предотвращает усушку);
- ✓ увеличение выхода готового продукта;
- ✓ улучшение консистенции (эластичная, гладкая), нарезки и товарного вида готовой продукции;
- ✓ снижение брака за счет уменьшения образования бульонно-жировых отеков при термообработке;
- ✓ улучшение функционально-технологических свойств низкосортного сырья;
- ✓ возможность приготовления ветчинных изделий за 1 день;
- ✓ снижение себестоимости готовой продукции.

Область применения:

Для всех видов вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек, для полукопченых и варено-копченых колбас. Рекомендуемая дозировка 1-2% к массе сырья при производстве колбас.

«Комплекс М 3006» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в мешалку или куттер. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекс Р7005»	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регулятор кислотности (Е450), эмульгатор Е452, загустители (Е407, Е 415, Е 412), животный белок св (коллаген и плазма), растительное волокно, желирующий агент Е508, экстракты специй (перец черный, чеснок), декстроза, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель Е316.	
Упаковка	Мешки бумажные или гофрокороба с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	25 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	3,0-5,0 кг/100л воды	
Характеристики продукта		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
Физико-химические показатели продукта		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р ₂ О ₅), %, не более	40,0	

Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³
Посторонние примеси	не допускаются
Показатели безопасности продукта	
Микробиологические данные	Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 1* 10 ³
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	Свинец – 4,0
БГКП (колиформы)	– 10
Сальмонеллы	– 50
	Мышьяк – 3,0
	Кадмий – 1,0
	Ртуть – 1,0

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесусульфама		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

Технологические рекомендации по применению «Комплекс Р7005»

«Комплекс Р7005» - многофункциональная комплексная смесь, для приготовления деликатесных и ветчинных изделий из мяса.

Использование данной смеси обеспечивает:

- получение стабильного выхода готовой продукции, надлежащего качества;
- снижение конечной себестоимости готового продукта;
- формирование упругой, плотной консистенции готового продукта;
- снижение «отсечения» влаги в готовом продукте в процессе хранения.

Рецептура рассола:

76,0 кг	– вода
15,0 кг	– лед
4,0 кг	– нитритная соль

5,0 кг — «Комплекс P7005»
100,0 кг

Технологические этапы применения «Комплекс P7005»:

Приготовление рассола:

В чистой таре, при постоянном перемешивании, растворить в холодной воде комплексную смесь «Комплекс P7005», добавить нитритную соль. После полного растворения компонентов добавить лед (до 15% от общей массы влаги).

Инъектирование

Сырье инъектируется рассолом от 1 до 3 раз, в зависимости от желаемого выхода готовой продукции, уровень введения рассола может достигать от 40 % до 100% к массе сырья.

Количество рассола, введенного в мышечную ткань, необходимо контролировать путем взвешивания сырья до и после инъектирования.

Массирование

Сырье после инъектора загрузить в массажер и массировать под вакуумом в непрерывном режиме работы в течение 60 минут, приблизительно при 6-8 оборотах в минуту. Затем массировать в течение 2 часов в режиме: 20 мин работа, 10 мин покоя (режимы массирования могут корректироваться в зависимости от оборудования и технологических режимов, принятых на предприятии).

После массирования сырье оставить на созревание в течение 10-12 часов, при температуре 0-2С.

Термообработка

После созревания, обрядки, формовки и навешивания на рамы производится термообработка по режимам, принятым на предприятии для данного вида мясопродуктов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплемикс 1135 Миланская»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д. 8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (E450, E451), декстроза, специи и экстракты специй (чеснок, мускатный орех, перец черный, перец белый), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316
Вкусовое направление:	Чеснок, мускатный орех, перец черный, перец белый
Упаковка	Пакеты по 2,0 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30,0 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	10г/кг фарша
Характеристики продукта	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии

Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более		15,0	
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P ₂ O ₅)%, не более		40,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более		1x10 ⁻³	
Посторонние примеси		не допускаются	
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
		Кадмий	– 0,1
Сальмонеллы	– 25	Ртуть	– 0,02
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	<u>Пестициды:</u>	
Плесени, КОЕ/г	– 100	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

Технологические рекомендации по применению «Комплемикс 1135 Миланская»

«Комплекмикс 1135 Миланская» комбинированная смесь, имеющая в своем составе фосфаты, специи и экстракты специй, усилитель вкуса и аромата, стабилизатор цвета. Используется для производства полукопченых и варено-копченых колбас.

Основные преимущества использования «Комплекмикс 1135 Миланская»:

- ✓ получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- ✓ стабилизация цвета колбасных изделий;
- ✓ улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции.

Область применения:

«Комплекмикс 1135 Миланская» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в куттер или мешалку. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекмикс 1143 Микс»	
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8	
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016	
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности Е450, Е451, глюкоза, усилитель вкуса и аромата Е621, специи (перец черный, перец душистый, кардамон, мускатный орех), антиокислители Е300, Е301, соль поваренная, экстракты черного и душистого перца	
Вкусовое направление:	Чеснок, имбирь, перец	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	10г на 1кг фарша	
Характеристики продукта		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
Физико-химические показатели продукта		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P ₂ O ₅)%, не более	40,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³	

Посторонние примеси	не допускаются	
Показатели безопасности продукта		
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк – 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий – 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть – 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1
		ДДТ и его метаболиты – 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x
Люпин и продукты его переработки		x
Моллюски и продукты их переработки		x
Молоко и продукты его переработки		x
Орехи и продукты их переработки		x
Ракообразные и продукты их переработки		x
Рыба и продукты их переработки		x
Сельдерей и продукты его переработки		x
Соя и продукты ее переработки		x
Яйца и продукты их переработки		x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплекс 1145 Оригинальная»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Регуляторы кислотности (E450, E451), декстроза, специи и экстракты специй (перец белый, кардамон, мускатный орех), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, ароматизаторы (сливки, сливочное масло)
Вкусовое направление:	Перец белый, кардамон, мускатный орех, сливки и сливочное

	масло	
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов	
Масса нетто	30 кг	
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке	
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %	
Рекомендуемая дозировка	10г/кг фарша	
Характеристики продукта		
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии	
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов	
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются	
Физико-химические показатели продукта		
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³	
Посторонние примеси	не допускаются	
Показатели безопасности продукта		
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец – 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	Сальмонеллы – 25	Мышьяк – 0,5
	Дрожжи, КОЕ/г – 50	Кадмий – 0,1
	Плесени, КОЕ/г – 100	Ртуть – 0,02
		<u>Пестициды:</u>
		гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1 ДДТ и его метаболиты – 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе
Арахис и продукты его переработки		x
Аспартам и аспартам ацесульфам		x
Горчица и продукты ее переработки		x
Диоксид серы и сульфиты		x
Злаки, содержащие глютен		x
Кунжут и продукты его переработки		x

Люпин и продукты его переработки		х
Моллюски и продукты их переработки		х
Молоко и продукты его переработки		х
Орехи и продукты их переработки		х
Ракообразные и продукты их переработки		х
Рыба и продукты их переработки		х
Сельдерей и продукты его переработки		х
Соя и продукты ее переработки		х
Яйца и продукты их переработки		х

Технологические рекомендации по применению «Комплемикс 1145 Оригинальная»

«Комплемикс 1145 Оригинальная» комбинированная смесь, имеющая в своем составе фосфаты, стабилизатор цвета, специи и экстракты специй, усилитель вкуса и аромата, ароматизаторы сливок и сливочного масла. Используется для производства вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов.

Основные преимущества использования «Комплемикс 1145 Оригинальная»:

- ✓ получение яркого и насыщенного вкуса готового продукта;
- ✓ стабилизация цвета вареных изделий;
- ✓ улучшение консистенции и товарного вида готовой продукции;
- ✓ увеличение выхода готового продукта.

Область применения:

«Комплемикс 1145 Оригинальная» вносится в состав рецептуры фарша на этапе обработки нежирного сырья в куттер или мешалку. Дальнейшая обработка фарша выполняется согласно принятой на предприятии технологии, без каких-либо изменений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплемикс 1151 Ароматная люкс»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Мальтодекстрин, стабилизаторы E450, E451, соль поваренная, регулятор кислотности E575, бульон гранулированный (содержит сою), усилитель вкуса E621, антиокислители E301, E300, экстракты специй (перец, мускат, кардамон, кориандр), ароматизатор Мясной
Вкусовое направление:	аромат- мяса перец, мускат, кардамон, кориандр
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %
Рекомендуемая дозировка	10 г на 1 кг мясной массы

Характеристики продукта	
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются
Физико-химические показатели продукта	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P ₂ O ₅)%, не более	40,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³
Посторонние примеси	не допускаются
Показатели безопасности продукта	
Микробиологические данные	Токсичные элементы, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г <u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>	Свинец – 0,5
Сальмонеллы – 25	Мышьяк – 0,5
Дрожжи, КОЕ/г – 50	Кадмий – 0,1
Плесени, КОЕ/г – 100	Ртуть – 0,02
БГКП (колиформы) – 1,0	<u>Пестициды:</u>
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) – 0,1
	ДДТ и его метаболиты – 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x

Соя и продукты ее переработки	x		x
Яйца и продукты их переработки		x	x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплемикс 1171 МДМ пикантная»		
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8		
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016		
Химический состав продукта:	Глюкоза, регуляторы кислотности E450, E451; соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, специи (чеснок, кардамон, мускатный орех), сахар, антиокислитель E301, экстракты специй (перец черный, перец белый, мускатный орех)		
Вкусовое направление:	Перец, мускат, кардамон		
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов		
Масса нетто	30 кг		
Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	860 г на 100 кг сырья		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более	15,0		
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P ₂ O ₅)%, не более	40,0		
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1x10 ⁻³		
Посторонние примеси	не допускаются		
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	

КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	
Молоко и продукты его переработки		x	x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Наименование:	Комплексная пищевая добавка «Комплемикс 1216 Сосиски оригинальные»
Производитель:	ООО «ФудСнаб Технолоджи» Россия, МО, г. Красногорск, ул. Речная, д.8
Произведено по заказу	ООО «Эрида» по СТО 45126951-002-2016
Химический состав продукта:	Декстроза, стабилизаторы E450, E451; соль поваренная, усилители вкуса E621, E627, E631; антиокислители E301, E300; специи (чеснок, имбирь), сахар, молочная сыворотка, дрожжевой экстракт, экстракты специй (перец черный, кориандр, перец душистый, тмин, перец чили), мальтодекстрин
Упаковка	Пакеты по 2 кг в гофрокоробе с вкладышем из полимерных материалов
Масса нетто	30 кг

Срок хранения	12 месяцев в неповрежденной упаковке		
Условия хранения	в сухих чистых хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %		
Рекомендуемая дозировка	8г на 1кг		
Характеристики продукта			
Внешний вид	однородный равномерно перемешанный порошок с включением компонентов различной степени измельчения в соответствии с рецептурой или без них; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии		
Цвет	свойственный естественному сочетанию используемых в соответствии с рецептурой доброкачественных компонентов		
Вкус и запах	специфический вкус и запах, свойственные сочетанию доброкачественных компонентов в соответствии с рецептурой, или нейтральный; посторонние привкус и запах, затхлость не допускаются		
Физико-химические показатели продукта			
Массовая доля влаги, %, не более			15,0
Массовая доля общего фосфата(в перерасчете на P ₂ O ₅)%, не более			40,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более			1x10 ⁻³
Посторонние примеси			не допускаются
Показатели безопасности продукта			
Микробиологические данные		Токсичные элементы, мг/кг, не более	
КМАФАнМ, КОЕ/г	– 5 * 10 ⁴	Свинец	– 0,5
<u>Масса продукта (г), в которой не допускаются:</u>		Мышьяк	– 0,5
Сальмонеллы	– 25	Кадмий	– 0,1
Дрожжи, КОЕ/г	– 50	Ртуть	– 0,02
Плесени, КОЕ/г	– 100	<u>Пестициды:</u>	
БГКП (колиформы)	– 1,0	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	– 0,1
		ДДТ и его метаболиты	– 0,1

Декларация об аллергенах

Аллергенные составляющие:

Компоненты, содержащие аллергены:	наличие в составе	отсутствие в составе	используемые на заводе
Арахис и продукты его переработки		x	x
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		x	
Горчица и продукты ее переработки		x	x
Диоксид серы и сульфиты		x	x
Злаки, содержащие глютен		x	x
Кунжут и продукты его переработки		x	x
Люпин и продукты его переработки		x	
Моллюски и продукты их переработки		x	

Молоко и продукты его переработки	x		x
Орехи и продукты их переработки		x	x
Ракообразные и продукты их переработки		x	
Рыба и продукты их переработки		x	
Сельдерей и продукты его переработки		x	x
Соя и продукты ее переработки		x	x
Яйца и продукты их переработки		x	x

На каждую партию товара, в ходе исполнения условий договора, Участник должен предоставить документы - подтверждающие соответствие качества товара требованиям Заказчика: Сертификаты/ декларации о соответствии качества товара, паспорта/ удостоверения качества, копии документов, надлежащим образом зарегистрированных в Едином реестре на сайте fsa.gov.ru, (копии документов заверенные Участником размещения заказа) – данные документы и сведения указанные в них, должны соответствовать друг другу, и соответствовать требованиям заявленным Заказчиком.

Товарные накладные, товарно-транспортные накладные, счета-фактуры, УПД, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства, с указанием номера и даты договора.

5.4.3. Условия и порядок поставки/отгрузки товара:

Поставка Товара осуществляется путем его доставки Поставщиком. Поставка Товара осуществляется транспортом, силами и средствами Поставщика на склад Покупателя (место поставки Товара), расположенный по адресу: 624285, Свердловская область, г.гт. Рефтинский, АО «Птицефабрика «Рефтинская». Товар поставляется на поддонах запалеченным.

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

5.4.4. Порядок оплаты: Покупатель производит оплату Товара путем безналичного перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика, указанный в настоящем Договоре, в течение 15 (пятнадцать) рабочих дней с момента получения Товара и подписания Сторонами товарной накладной.

5.5. Иные условия исполнения договора (более подробно): Согласно требованиям пункта 6 «Проект Договора», «Извещения».

5.6. Критерии выбора победителя.

№	Наименование критерия	Ед. изм.	Весовое либо максимальное значение	Правила подсчёта баллов по критерию
1	Цена договора (Стоимость предложения Участника – не должна превышать начальной максимальной цены договора согласно Извещения о проведении закупки Заказчика;).	Руб.	100	Заявка Участника, имеющая наименьшую цену, признается лучшей. Ей присваивается наивысший балл. Остальным заявкам баллы присваиваются пропорционально отношения в соответствии с формулой: $B_i = (Z / Z_i) * B_m$ В случае превышения Участником начальной максимальной цены договора согласно Извещения о проведении закупки Заказчика, Заявка участника по данному показателю отклоняется на стадии рассмотрения заявок на предмет соответствия требованиям, заявленным Заказчиком, и не допускается до стадии Оценки заявок участников и подведения итогов процедуры закупки.
Итого баллов по критериям			100,00	

где B_i – балл присваиваемый i -той заявке, Z_i – значение показателя в i -той заявке

Z_1 – значение показателя, признанного наилучшим, B_m – весовое значение балла по критерию.

5.7. 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:
Инженер службы снабжения – Ровнушкина Юлия Анатольевна, тел. 8 (34365) 37-145.

6. ПРОЕКТ ДОГОВОРА (отдельным файлом)

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 принимая установленные в них требования и условия закупки,

_____,
(полное наименование Участника закупочной 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 Технико – Экономическим 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 течении 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 извещения;
- 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)

М.П.

конец формы

Инструкции по заполнению Заявки о подаче оферты.

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.

(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.

(форма 3) (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: _____

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

- 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 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 Закупочной 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.