УТВЕРЖДАЮ
Операционный директор
ООО «Маслозавод Тотемский»
_____/А.Ю. Ключко

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку фруктово-ягодного наполнителя для нужд ООО «Маслозавод Тотемский» на период март – май 2023 года

1. **Предмет тендера**

Предметом закупки по настоящему техническому заданию является поставка фруктово-ягодного наполнителя для производства йогурта и творога на производственных площадках ООО «Маслозавод Тотемский».

2. **Спецификация на продукт:**

2.1. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Клубника»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве молочных продуктов (йогурты).		
2. Состав	Клубника, сахар, сок клубничный концентрированный, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, красители натуральные: кармин, бета-каратин, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 3-6 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	Физико- химические показатели:		
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %		60±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^{0}С)		8,0±0,2
	pH		3,8±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения		Не допускаются
	Микробиологические показатели:		
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более		Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более		
	Показатели безопасности:		
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть		 0,4 0,2 0,03 0,02
	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты		 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г В том числе сахарозы, г Пищевые волокна		60,0 57,0 1,0 1020кДж/240кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив		Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^{0}С до 20^{0}С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях		

7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 20^0С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^0С до 10^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки. Рекомендуемая дозировка:12%.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		2400 кг

2.2. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Персик»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве молочных продуктов (йогурты).		
2. Состав	Персик, сахар, сок яблочный концентрированный, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, красители натуральные: кармин, бета-каратин, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 3-6 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	Физико- химические показатели:		
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %		60±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^0С)		8,0±0,2
	pH		3,8±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения		Не допускаются
	Микробиологические показатели:		
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более		Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более		
	Показатели безопасности:		
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть		 0,4 0,2 0,03 0,02
	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты		 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г В том числе сахарозы, г Пищевые волокна		60,0 57,0 1,0 1020кДж/240кКал

5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 20^0С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях	
7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 20^0С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^0С до 10^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки. Рекомендуемая дозировка:12%.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		2400 кг

2.3. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Черника»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве молочных продуктов (йогурты).		
2. Состав	Черника быстрозамороженная, сахар, сок черничный концентрированный, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 3-6 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	Физико- химические показатели:		
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %		60±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^0С)		8,0±0,2
	pH		3,8±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения		Не допускаются
	Микробиологические показатели:		
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более		Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более		
	Показатели безопасности:		
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть		 0,4 0,2 0,03 0,02

	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г В том числе сахарозы, г Пищевые волокна	60,0 58,0 1,0 1020кДж/240кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 20^0С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях	
7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 20^0С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^0С до 10^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки. Рекомендуемая дозировка:12%.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		2400 кг

2.4. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Клубника»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве кисломолочных продуктов (творог и творожные изделия).		
2. Состав	Клубника, сахар, сок клубничный концентрированный, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, красители натуральные: кармин, бета-каратин, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 5 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	Физико- химические показатели:		
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %		45±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^0С)		6,0±0,2
	pH		3,8±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения		Не допускаются
	Микробиологические показатели:		
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более		Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более		

	Показатели безопасности:	
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть	 0,4 0,2 0,03 0,02
	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г В том числе сахарозы, г Пищевые волокна	44,0 40,0 1,0 750кДж/180кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 20^0С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях	
7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 20^0С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^0С до 10^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки. Рекомендуемая дозировка:12-30%.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		4800 кг

2.5. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Персик»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве кисломолочных продуктов (творог и творожные изделия).		
2. Состав	Персик, сахар, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, красители натуральные: кармин, бета-каратин, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 3-6 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	Физико- химические показатели:		
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %		60±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^0С)		7,0±0,2

	pH	3,5±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения	Не допускаются
	Микробиологические показатели:	
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более	Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более	
	Показатели безопасности:	
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть	 0,4 1,0 0,03 0,02
	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г	60,0 1040кДж/250кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 20^0С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях	
7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 20^0С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^0С до 10^0С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		3900 кг

2.6. Наименование продукта: фруктово-ягодный наполнитель «Черника»

Перечень исходной информации	Компоненты / показатели		Норма
1. Область применения	Предназначен в качестве наполнителя в пищевой промышленности при производстве кисломолочных продуктов (творог и творожные изделия).		
2. Состав	Черника, сахар, вода питьевая, загуститель (пектин), концентрированный лимонный сок, цитрин натрия, красители натуральные: кармин, бета-каратин, ароматизатор.		
3. Основные характеристики продукции	**Органолептические показатели:**		
	Консистенция и внешний вид	Однородная, легко перемешиваемая масса, с равномерно распределенными кусочками ягод до 3-6 мм, растекающаяся на горизонтальной поверхности.	
	вкус и запах	Свойственный вкусу и аромату плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	
	цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен продукт, без посторонних оттенков	

	Физико- химические показатели:	
	Массовая доля растворимых сухих веществ, %	60±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^{0}С)	7,0±0,2
	pH	3,5±0,2
	Посторонние примеси, в том числе растительного происхождения	Не допускаются
	Микробиологические показатели:	
	Неспорообразующие микроорганизмы, КОЕ/г (см3), не более	Не допускается в 1,0 г (см3)
	Количество плесневелых и дрожжевых грибов, КОЕ/г (см3), не более	
	Показатели безопасности:	
	Токсичные элементы, мг/кг, не более: -свинец -мышьяк -кадмий -ртуть	 0,4 1,0 0,03 0,02
	Пестициды, мг/кг, не более: - ГХЦГ (ά,β,γ- изомеры) - ДДТ и его метаболиты	 0,05 0,1
4. Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	Углеводы, г	60,0 1040кДж/250кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 10 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^{0}С до 20^{0}С, с соблюдением санитарных правил в сухих чистых, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями крытых автомобилях	
7. Срок годности и условия хранения	Срок годности 9 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^{0}С до 20^{0}С. Наполнитель должен храниться в упаковке изготовителя в сухих, чистых помещениях. После вскрытия заводской упаковки хранить не более 5 суток при температуре от 0^{0}С до 10^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%.	
8. Дозировка	Продукция готова к переработке после вскрытия упаковки.	
9. Информация по аллергенам	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки Яйца и продукты их переработки Арахис и продукты его переработки Орехи (в т.ч. миндаль, лесной орех, грецкий орех, кешью, pekan, орех бразильский, фисташки, орех macadamia) и продукты их переработки Соя и продукты ее переработки Молоко и продукты его переработки (включая лактозу) Горчица и продукты ее переработки Сельдерей и продукты его переработки Рыба и продукты ее переработки Кунжут и продукты его переработки Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л Ракообразные и продукты их переработки Люпин и продукты его переработки Моллюски и продукты их переработки	Не содержится
10. Объем поставки		600 кг

2.7. **Срок поставки продукции: с момента заключения договора по «30» мая 2023г.** по заявке Заказчика. Доставка осуществляется силами Поставщика (стоимость доставки включена в стоимость товара).

2.8. Место поставки:

Вологодская область, Тотемский район, поселок Мясокомбината, 15В. Возможна доставка Транспортной Компанией (ПЭК, Деловые линии и пр.) до терминала города Вологда.

2.9. Фиксация цены устанавливается на период поставки полного объема товара.

2.10. Решение о выборе победителя и о заключении договора поставки принимается только после положительного результата тестирования на оборудовании производственной площадки. Для испытаний на безвозмездной основе необходимо предоставить образцы фруктово-ягодного наполнителя весом не менее 1 килограмм каждого. Образцы предоставляются по адресу Вологодская область, Тотемский район, поселок Мясокомбината, 15В. Возможна доставка Транспортной Компанией (ПЭК, Деловые линии и пр.) до терминала города Вологда.

2.11. Заказчик оставляет за собой право разделения указанных объемов между несколькими Поставщиками.

3. **Требования к безопасности товара и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара:**

3.1. Расфасованные и упакованные пищевые продукты, должны иметь этикетки (листки-вкладыши), на которых на русском языке указывается в соответствии с нормативной документацией на данный вид продукции:

- наименование продукта и его вид;
- область применения;
- название организации-изготовителя и ее юридический адрес (для импортных продуктов - страна происхождения и наименование фирмы-изготовителя);
- вес или объем продукта;
- наименование входящих в состав продукции ингредиентов;
- пищевая ценность (калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- условия хранения (для продуктов, имеющих ограниченные сроки годности или требующих специального хранения);
- срок годности и дата изготовления;
- способ приготовления (для концентратов и специализированных продуктов детского и диетического питания и других продуктов, требующих рекомендаций потребителю по их приготовлению).

3.2. На этапе поставки товаров Поставщик обязан предоставить заверенные подписью руководителя и печатью Поставщика:

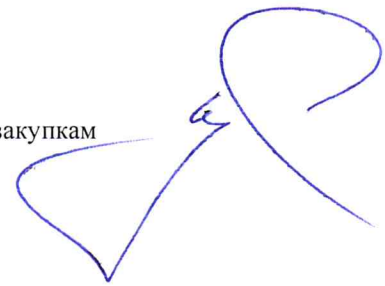
- сертификаты соответствия (декларация о соответствии), содержащие номер, дату выдачи, срок его действия, кем выдан и кому выдан;
- удостоверения качества и безопасности, содержащие номер партии, дату выработки, срок годности, физико-химические показатели на каждую партию товара.
- ветеринарную справку, выданную в день поставки товара (при необходимости).

3.3. В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"; Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01); СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», введенные в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.05.2003 № 98.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), предъявить Заказчику личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также санитарный паспорт на транспортное средство, на котором осуществлена доставка Товара. При транспортировке товара должно строго соблюдаться товарное соседство.

4. **Условия оплаты**

4.1. Оплата товара осуществляется с отсрочкой платежа с даты подписания товарной накладной формы ТОРГ-12 материально ответственным лицом на складе Заказчика (желательное условие).

Специалист по закупкам  А.Е. Кузнецов