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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку фруктово-ягодного наполнителя для нужд ООО «Маслозавод Тотемский» на период сентябрь-декабрь 2024 года

1. Предмет тендера

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

2. Спецификация на продукт:

2.1. 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	Определяется по предварительному согласованию и тестированию с Заказчиком		
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		60,0 57,0
5. Способ фасовки.	Асептический розлив		Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 12 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^{0}С до 25^{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 не менее 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 25^0С. 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	2500 кг	
11. Условия поставки	Поставка осуществляется в сроки и в объеме, указанные в Заказе-заявке, тремя партиями: две по 1 000 килограмм и одна -500 килограмм (дополнительно сроки и объем уточняются) по факту подписания договора.	
12. Период поставки	Сентябрь, ноябрь, декабрь	

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 кисломолочных продуктов (творог и творожные изделия).		
2. Состав	Определяется по предварительному согласованию и тестированию с Заказчиком		
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 0,05 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	60,0 58,0
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 12 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 25^0С, 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 не менее 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 25^0С. 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	500 кг	
11. Условия поставки	Поставка осуществляется в сроки и в объеме, указанные в Заказе-заявке, одной партией 500 килограмм (дополнительно сроки и объем уточняются) по факту подписания договора.	
12. Период поставки	Декабрь	

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 кисломолочных продуктов (творог и творожные изделия).		
2. Состав	Определяется по предварительному согласованию и тестированию с Заказчиком		
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	60,0 1040кДж/250кКал
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 12 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^0С до 25^0С, 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 не менее 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^0С до 25^0С. 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	2000 кг	
11. Условия поставки	Поставка осуществляется в сроки и в объеме, указанные в Заказе-заявке, двумя равными партиями по 1 000 килограмм каждая (дополнительно сроки и объем уточняются) по факту подписания договора.	
12. Период поставки	Октябрь, декабрь	

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	Определяется по предварительному согласованию и тестированию с Заказчиком		
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^{0}С)	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	44,0 40,0
5. Способ фасовки.	Асептический розлив	Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 12 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^{0}С до 25^{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 не менее 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^{0}С до 25^{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. Рекомендуемая дозировка: 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	1 000 кг	
11. Условия поставки	Поставка осуществляется в сроки и в объеме, указанные в Заказе-заявке, двумя равными партиями по 500 килограмм каждая (дополнительно сроки и объем уточняются) по факту подписания договора.	
12. Период поставки	Ноябрь, декабрь	

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

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	Определяется по предварительному согласованию и тестированию с Заказчиком		
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, %		50±2
	Вязкость по Боствику, см 60(при 20^{0}С)		6,0±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 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		44,0 40,0
5. Способ фасовки.	Асептический розлив		Асептический пакет «bag-in-box», помещенный в гофрокороб, объемом 12 литров
6. Условия транспортировки	При температуре от 0^{0}С до 25^{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 не менее 6 месяцев с даты изготовления при температуре от 0^{0}С до 25^{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. Рекомендуемая дозировка: 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	1 000 кг		
11. Условия поставки	Поставка осуществляется в сроки и в объеме, указанные в Заказе-заявке, двумя равными партиями по 500 килограмм каждая (дополнительно сроки и объем уточняются) по факту подписания договора.		

12. Период поставки	Октябрь, декабрь

2.6. **Срок поставки продукции: с момента заключения договора по «31» декабря 2024г.** по заявке Заказчика. Доставка осуществляется силами Поставщика (стоимость доставки включена в стоимость товара).

2.7. Место поставки:

Вологодская область, Тотемский район, поселок Мясокомбината, 15В. Возможна доставка Транспортной Компанией (ПЭК, Деловые линии).

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

2.9. 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).

2.10. 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).

Руководитель службы закупок ООО «Маслозавод Тотемский» Пестова А.Е.