

**Техническое задание №5 на поставку молочной, масложировой продукции
для деятельности санатория-профилактория "Кольский" и ресторана "Металлург"**

Поставка осуществляется силами Поставщика, отдельными партиями, в течение двух суток с момента получения заявки от Заказчика по адресу:

- Мурманская обл., г. Мончегорск, пр. Кирова д 8, продовольственный склад санатория-профилактория "Кольский"

- Мурманская обл., г. Мончегорск, пр. Металлургов д.45 корп. 2, продовольственный склад ресторана "Металлург"

Заявка Заказчика должна содержать: наименование товара, включая сведения о товаре, указанные в спецификации, техническом задании, требуемую заказчику фасовку товара и объем (количество), необходимый для поставки.

Цена товара включает в себя расходы на перевозку, доставку, разгрузку до места складирования и установку по адресу Заказчика, а также уплату всех налогов, сборов, таможенных пошлин, страхование и других обязательных платежей.

Цена товара пересматривается не чаще одного раза в месяц и фиксируется коммерческим предложением.

Указанный объем рассчитан на один календарный месяц и является плановым.

№	Наименование товара	Требование к товару	Ед.изм.	Кол-во в месяц	в том числе:		Производитель/ ТМ
					САПР	ресторан	
1	Йогурт "TEOS" в ассортименте	Физико-химические показатели: массовая доля жира — менее 0,5% (обезжиренные) или от 0,5% до 10%, массовая доля белка — не менее 3,2% для йогуртов без компонентов и 2,8% для йогуртов с компонентами, массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) — не менее 9,5% для йогуртов без компонентов и 8,5% для йогуртов с компонентами, кислотность — от 75 до 140 °Т.Требование к фасовке: не более 0,14гр,массовая доля жира 2,0%,пищевая ценность белков 8,0гр (на 100гр продукта).	шт	460	450	10	ТМ TEOS
2	Йогурт "Савушкин" в ассортименте	Требование к фасовке: не более 0,12гр, массовая доля жира 2,0%, пищевая ценность белков 2,9гр (на 100гр продукта).	шт	3100	3100		ТМ "Савушкин"
3	Йогурт питьевой "Большая Кружка" в ассортименте	Требование к фасовке: не более 0,2гр, массовая доля жира 3,0%, пищевая ценность белков 3,2гр (на 100гр продукта).	шт	225	225		ТМ "Большая Кружка"
4	Кефир 2,5%	Требование к фасовке: 1,0 литр, Вид молочного сырья: нормализованное молоко. Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 7 суток до истечения срока годности, установленного производителем.	шт	350	350		ООО "Апатитский молочный комбинат"
5	Масло сладко-сливочное, не соленое м.д.ж. 82,5%	Требование к фасовке: не более 200 г. Сорт: высший. Наименование сливочного масла: Традиционное. Вид сливочного масла: Сладко-сливочное. Тип сливочного масла: Несоленное. Остаточный срок годности: не менее 30 суток.	шт	444	300	144	ТМ "Брест-Литовское", "Савушкин"
6	Мацони	Физико-химические показатели: массовая доля жира — менее 0,5% (обезжиренные) или от 0,5% до 10%, массовая доля белка — не менее 3,2% для йогуртов без компонентов и 2,8% для йогуртов с компонентами, массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) — не менее 9,5% для йогуртов без компонентов и 8,5% для йогуртов с компонентами, кислотность — от 75 до 140 °Т.	кг	3		3	
7	Молоко питьевое, с м.д.ж. 6%, 3,2%, 2,5%	ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» распространяется на молоко, предназначенное для непосредственного использования в пищу. Некоторые требования стандарта: внешний вид — непрозрачная жидкость, для продуктов с массовой долей жира более 4,7% допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании; консистенция — жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира; вкус и запах — характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения; цвет — белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого.	литр	805	480	325	ТМ "Молочная речка", "Большая кружка", "Савушкин продукт", "Сударыня"

8	Молоко кокосовое	ГОСТ 31450-2013 «Молоко литьевое. Технические условия» распространяется на молоко, предназначенное для непосредственного использования в пищу. Некоторые требования стандарта внешний вид — непрозрачная жидкость, для продуктов с массовой долей жира более 4,7% допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании; консистенция — жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира, вкус и запах — характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с лёгким привкусом кипячения, цвет — белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого.	литр	4		4	
9	Мороженое весовое Пломбир, м.д.ж - 12% в ассортименте		кг	25		25	
10	Ряженка	Требование к фасовке: 500 г. Вид молочного сырья: нормализованное молоко Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 (пяти) суток до истечения срока годности, установленного производителем. Срок годности товара, установленный производителем, не должен превышать 14 (четырнадцать) суток с даты производства товара.	шт	600	600		ООО "Алатитский молочный комбинат"
11	Сливки в ассортименте, м.д.ж. - 20%, 22%	Требование к фасовке: не менее 300 гр. и не более 1,0 литр Массовая доля жира, % : $\geq 20,0$ и $< 22,0$ Вид молочного сырья: нормализованные сливки Срок годности товара, установленный производителем, не должен превышать 4 месяца с даты производства товара.	шт	74	24	50	ТМ "Молочная речка", "Большая кружка", "Свежее завтра"
12	Сливки порционные, м.д.ж. - 10%	Требование к фасовке: не менее 200 шт в уп. Массовая доля жира, % : 10,0 Вид молочного сырья: нормализованные сливки Срок годности товара не более 6 месяцев с даты производства товара.	шт	230	30	200	ТМ "Альпентурт"
13	Сметана, м.д.ж. - 20%	Требование к фасовке: ведро 1/ 5,0 кг Массовая доля жира, % : $\geq 15,0$ и $< 20,0$ Вид молочного сырья: нормализованные сливки Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 (пяти) суток до истечения срока годности, установленного производителем. Срок годности товара, установленный производителем, не должен превышать 14 (четырнадцать) суток с даты производства товара	шт	40	40		ТМ "Божья коровка"
14	Сметана фасованная, м.д.ж. - 15%, 20%	Требование к фасовке: не менее 300 и не более 500 грамм Массовая доля жира, % : $\geq 15,0$ и $< 20,0$ Вид молочного сырья: нормализованные сливки Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять не менее 5 (пяти) суток до истечения срока годности, установленного производителем. Срок годности товара, установленный производителем, не должен превышать 14 (четырнадцать) суток с даты производства товара	кг	60		60	ТМ "Брест-Литовская", "Божья коровка"
15	Сыр твердый, полутвердый сорт в ассортименте (Король Артур, Сливочный, Гауда, Тильзентер, Сметанковый)	ГОСТ Р 71817-2024 «Сыры твердые и полутвердые. Технические условия» Условия хранения и транспортирования. Сыры должны перевозиться в изотермических транспортных средствах, храниться и транспортироваться при температуре от -4 °С до 0 °С при относительной влажности воздуха от 85% до 90% или при температуре от 0 °С до 6 °С при относительной влажности воздуха от 80% до 85%. Типология твердых сыров. В зависимости от продолжительности созревания выделяют молодые (срок созревания от 90 до 180 суток), зрелые (срок созревания от 180 до 270 суток) и выдержанные (срок созревания более 270 суток) сыры. Характеристики видов сыров. Каждый из трёх видов должен соответствовать определённому внешнему виду, вкусу и запаху, консистенции и цвету. Состав. Установлен жёсткий список разрешённых ингредиентов и молочного сырья, позволяющий производить твердый сыр только из качественного молока с ограниченным перечнем заквасок и ферментов, используемых в сыроделии. Добавки. Список разрешённых добавок ограничен исключительно технологически необходимыми ингредиентами.	кг	46	40	6	

16	Сыр Горгонзола 1/125гр	Параметры качества. Массовая доля сухого вещества должна составлять не менее 50%, жир — в пределах 25–35%, кислотность продукта — не превышать 0,6% по молочной кислоте, содержание соли — от 1,5% до 3%. Требования к сырью. Для производства горгонзола используется только высококачественное коровье молоко. Оно должно быть свежим, пастеризованным или сыроваточным с определённым уровнем жира и белка. Важно, чтобы молоко происходило от здоровых животных и не содержало антибиотиков и гормонов. Требования к упаковке. Упаковка сыра должна обеспечивать защиту от внешних факторов и препятствовать загрязнению. Рекомендуется использовать вакуумные пакеты или герметичные контейнеры. Условия транспортировки. Температурный режим транспортировки должен соблюдаться в диапазоне 0–4 °С. Транспортные средства должны быть чистыми, без посторонних запахов. Требования к хранению. Срок хранения продукта зависит от условий, в которых он находится. При грамотной упаковке и соблюдении температурного режима горгонзола хранится до 3 месяцев.	шт	20		20	
17	Сыр Дор Блю 1/125гр	Параметры качества. Массовая доля сухого вещества должна составлять не менее 50%, жир — в пределах 25–35%, кислотность продукта — не превышать 0,6% по молочной кислоте, содержание соли — от 1,5% до 3%. Требования к сырью. Для производства сыра Дор Блю используется только высококачественное коровье молоко. Оно должно быть свежим, пастеризованным или сыроваточным с определённым уровнем жира и белка. Важно, чтобы молоко происходило от здоровых животных и не содержало антибиотиков и гормонов. Требования к упаковке. Упаковка сыра должна обеспечивать защиту от внешних факторов и препятствовать загрязнению. Рекомендуется использовать вакуумные пакеты или герметичные контейнеры. Условия транспортировки. Температурный режим транспортировки должен соблюдаться в диапазоне 0–4 °С. Транспортные средства должны быть чистыми, без посторонних запахов. Требования к хранению. Срок хранения продукта зависит от условий, в которых он находится. При грамотной упаковке и соблюдении температурного режима горгонзола хранится до 3 месяцев.	шт	20		20	
18	Сыр Камамбер 1/125г	Параметры качества. Массовая доля сухого вещества должна составлять не менее 50%, жир — в пределах 25–35%, кислотность продукта — не превышать 0,6% по молочной кислоте, содержание соли — от 1,5% до 3%. Требования к сырью. Для производства камамбера используется только высококачественное коровье молоко. Оно должно быть свежим, пастеризованным или сыроваточным с определённым уровнем жира и белка. Важно, чтобы молоко происходило от здоровых животных и не содержало антибиотиков и гормонов. Требования к упаковке. Упаковка сыра должна обеспечивать защиту от внешних факторов и препятствовать загрязнению. Рекомендуется использовать вакуумные пакеты или герметичные контейнеры. Условия транспортировки. Температурный режим транспортировки должен соблюдаться в диапазоне 0–4 °С. Транспортные средства должны быть чистыми, без посторонних запахов. Требования к хранению. Срок хранения продукта зависит от условий, в которых он находится. При грамотной упаковке и соблюдении температурного режима горгонзола хранится до 3 месяцев.	шт	20		20	

19	Сыр Маскарпоне, Santabene	Внешний вид: белоснежный цвет, однородная консистенция и нежный вкус. Содержание жира: не менее 40%. Содержание белка: не менее 3%. Кислотность: не должна превышать 0,5% (в пересчёте на молочную кислоту). Микробиологические показатели: проверка на наличие патогенных бактерий, а также определение общих количеств плесени и дрожжей. Упаковка: должна быть герметичной и обеспечивать сохранность продукта в течение всего срока годности. На упаковке должна быть указана информация о производителе, составе продукта, сроке годности и условиях хранения.	кг	5		5	
20	Сыр Моцарелла	Внешний вид: белоснежный цвет, однородная консистенция и нежный вкус. Содержание жира: не менее 40%. Содержание белка: не менее 3%. Кислотность: не должна превышать 0,5% (в пересчёте на молочную кислоту). Микробиологические показатели: проверка на наличие патогенных бактерий, а также определение общих количеств плесени и дрожжей. Упаковка: должна быть герметичной и обеспечивать сохранность продукта в течение всего срока годности. На упаковке должна быть указана информация о производителе, составе продукта, сроке годности и условиях хранения.	кг	41,2	11,2	30	
21	Сыр Пармезан	ГОСТ Р 71817-2024 «Сыры твёрдые и сверхтвёрдые. Технические условия». Условия хранения и транспортирования. Сыры должны перевозиться в изотермических транспортных средствах, храниться и транспортироваться при температуре от -4 °С до 0 °С при относительной влажности воздуха от 85% до 90% или при температуре от 0 °С до 6 °С при относительной влажности воздуха от 80% до 85%. Типология твёрдых сыров. В зависимости от продолжительности созревания выделяют молодые (срок созревания от 90 до 180 суток), зрелые (срок созревания от 180 до 270 суток) и выдержанные (срок созревания более 270 суток) сыры. Характеристики видов сыров. Каждый из трёх видов должен соответствовать определённому внешнему виду, вкусу и запаху, консистенции и цвету. Состав. Установлен жёсткий список разрешённых ингредиентов и молочного сырья, позволяющий производить твёрдый сыр только из качественного молока с ограниченным перечнем заквасок и ферментов, используемых в сыроделии. Добавки. Список разрешённых добавок ограничен исключительно технологически необходимыми ингредиентами.	кг	10		10	
22	Сыр Творожно-сливочный, 1/150 гр	Внешний вид: белоснежный цвет, однородная консистенция и нежный вкус. Содержание жира: не менее 40%. Содержание белка: не менее 3%. Кислотность: не должна превышать 0,5% (в пересчёте на молочную кислоту). Микробиологические показатели: проверка на наличие патогенных бактерий, а также определение общих количеств плесени и дрожжей. Упаковка: должна быть герметичной и обеспечивать сохранность продукта в течение всего срока годности. На упаковке должна быть указана информация о производителе, составе продукта, сроке годности и условиях хранения.	шт	280	180	100	ТМ "Свежа", "Виола"
23	Сыр плавленый "Карат" в ассортименте, 1/0,2 гр	Внешний вид: белоснежный цвет, однородная консистенция и нежный вкус. Содержание жира: не менее 40%. Содержание белка: не менее 3%. Кислотность: не должна превышать 0,5% (в пересчёте на молочную кислоту). Микробиологические показатели: проверка на наличие патогенных бактерий, а также определение общих количеств плесени и дрожжей. Упаковка: должна быть герметичной и обеспечивать сохранность продукта в течение всего срока годности. На упаковке должна быть указана информация о производителе, составе продукта, сроке годности и условиях хранения.	шт	48	48		

24	Сыр Фетакса 1/400г	Внешний вид: белоснежный цвет, однородная консистенция и нежный вкус. Содержание жира: не менее 40%. Содержание белка: не менее 3%. Кислотность: не должна превышать 0,5% (в пересчёте на молочную кислоту). Микробиологические показатели: проверка на наличие патогенных бактерий, а также определение общих количеств плесени и дрожжей. Упаковка: должна быть герметичной и обеспечивать сохранность продукта в течение всего срока годности. На упаковке должна быть указана информация о производителе, составе продукта, сроке годности и условиях хранения.	шт	47	32	15	
25	Сырок глазированный в ассортименте, 1/40гр	Требования к глазированным сыркам касаются их состава (отсутствие растительных жиров в творожной основе), внешнего вида (цельная форма, целостная упаковка без повреждений), массовой доли жира и влаги (согласно ГОСТу), а также срока годности и условий хранения (соблюдение температурного режима), которые должны быть указаны на упаковке. Технические характеристики (согласно ГОСТ 33927-2016) Массовая доля жира: От 5,0 % до 26,0 %. Массовая доля влаги: От 33,0 % до 55,0 %. Кислотность: От 160,0 до 220,0 °Т. Массовая доля сахарозы: От 22,0 % до 30,0 %.	шт	240	240		
26	Сырок творожный в ассортименте 1/100гр, м.д.ж 8%	Требования к творожным сыркам, согласно ГОСТ 33927-2016, включают: натуральный молочный состав без растительных жиров в творожной основе, наличие творога, сахара, а также допустимость натуральных красителей, ароматизаторов и добавок (изюм, курага, ванилин). Продукт должен иметь чистый кисло-молочный вкус и запах, мягкую вязкую консистенцию и соответствующий цвет. Упаковка должна быть герметичной, обеспечивать защиту продукта и содержать полную информацию о составе и сроке годности.	шт	45	45		ООО "Апатитский молочный комбинат"
27	Творог весовой	Требование о фасовке: от 0,2 -5,0 кг. Массовая доля жира, тах, % : ≤ 9 Массовая доля жира, min, %: ≥ 9 Вид молочного сырья: цельное молоко Остаточный срок годности: не менее 5 суток	кг	132	120	12	ООО "Апатитский молочный комбинат"

Требования к качеству товара:

- Поставляемый товар должен соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), действующим нормам, правилам и стандартам, применяемым в Российской Федерации, требованиям, установленным в настоящей документации, требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, иным требованиям сертификации, безопасности (санитарным нормам и правилам, государственным стандартам и т.д.), лицензирования, установленных действующим законодательством РФ.
- При поставке товара обеспечить выполнение требований Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Содержание токсичных элементов в продукте не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061-89.
- Поставляемый товар должен соответствовать требованиям технического задания, должен быть новым, не использованным, не восстановленным. Остаточный срок годности товара должен составлять не менее 50% от срока годности, установленного производителем;
- Не допускается поставка продуктов питания из стран или с установленных предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на реализацию товара. Поставка каждой партии товара должна сопровождаться документами: сертификатом и/или декларацией о соответствии, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства (копии сертификата или декларации должны быть заверены держателем подлинника сертификата);
- Обязательные требования к пищевым продуктам, упаковке, маркировке, процедуре оценки их соответствия этим обязательным требованиям, производственному контролю качества и безопасности пищевых продуктов, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации, устанавливаются нормативными документами;
- Соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям нормативных документов подтверждается в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о техническом регулировании;
- Поставляемая продукция не должна содержать генетически модифицированных организмов (ГМО), химических пищевых красителей и консервантов;
- товар должен соответствовать требованиям ГОСТам, установленным законодательством Российской Федерации и подтверждаться соответствующими документами;

Особенности поставки товара.

- Поставка товара в течение двух суток с момента получения заявки от Заказчика.
- Поставка товара производится Поставщиком собственными силами и за свой счет на продуктовый склад Получателя в согласованные сроки;
- Продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта;
- Транспорт и тара, используемые для доставки продукции, должны на момент поставки находиться в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с нормативами действующего законодательства РФ.
- Поставщик обеспечивает упаковку товара, способную предотвратить его повреждение или порчу во время доставки товара;
- на упаковке должны быть указаны в соответствии с ГОСТом: название фирмы, телефон производителя, название, дозировка и срок годности на русском языке

Управляющий рестораном "Металлург"

Заведующий производством Санатория-профилактория "Кольский"

Ю.В. Майорова

В.А. Тимошенко

