

**Техническое задание № 6 на поставку продуктов питания (кондитерские и хлебобулочные изделия)
для деятельности санатория-профилактория "Кольский" и ресторана "Металлург"**

Поставка осуществляется силами Поставщика, отдельными партиями, в течение двух суток (хлеб и хлебобулочные изделия), в течение четырнадцати суток (кондитерские изделия) 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. Metallургов 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	Батон нарезной 1/350гр	Поверхность. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Цвет. От светло-жёлтого до тёмно-коричневого. Состояние мякиша. Пропечённый, не влажный на ощупь, эластичный, после лёгкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость. Развитая, без пустот и уплотнений. Вкус. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	шт	198	170	28	ИП Тарасова Т.А.
2	Батончик Кит-Кат 38г	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	шт	5		5	ТМ "KitKat"
3	Батончик Нате 50г	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	шт	5		5	ТМ "Nuts"
4	Батончик-мюсли в ассортименте, 1/30гр, 1/35гр	Требования к батончикам мюсли включают: состав из злаков (овсяных, других), семян, орехов, сухофруктов; наличие в составе клетчатки, витаминов; отсутствие (или указание) добавленного сахара; наличие быстрых и медленных углеводов; соответствие нормам по содержанию белков, жиров и углеводов (в зависимости от типа батончика), а также соответствие техническим условиям, стандартам качества и безопасности.	шт	400	400		
5	Бисквит "Чоколай", 1/30гр	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	шт	636	576	60	ТМ "Choco-Pie"
6	Булочка 1/35, шт	Поверхность. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Цвет. От светло-жёлтого до тёмно-коричневого. Состояние мякиша. Пропечённый, не влажный на ощупь, эластичный, после лёгкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость. Развитая, без пустот и уплотнений. Для некоторых видов булочек предусмотрены особые требования: например у некоторых видов булочек есть посыпка кукурузой сверху. Вкус. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	шт	480	480		

7	Булочка для выпекания	Поверхность. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Цвет. От светло-жёлтого до тёмно-коричневого. Состояние мякиша. Пропечённый, не влажный на ощупь, эластичный, после лёгкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость. Развита, без пустот и уплотнений. Для некоторых видов булочек предусмотрены особые требования: например у некоторых видов булочек есть посыпка кукурузой, маком, шпательным с верху. Вкус. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	шт	360	360	
8	Булочка хлебная корзина	Поверхность. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Цвет. От светло-жёлтого до тёмно-коричневого. Для пшеничного хлеба из обойной муки допускается белесоватость. Состояние мякиша. Пропечённый, не влажный на ощупь, эластичный, после лёгкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость. Развита, без пустот и уплотнений. Для некоторых видов хлеба предусмотрены особые требования: например, у матнакаша, саратовского калача и кироваградской паланицы — с наличием крупных пор, для хлеба «Ситного с изюмом» — мелкая, с включениями сушёного винограда из бессемянных сортов. Вкус. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Для хлеба домашнего, городского, горчичного, «Ситного с изюмом» и сувенирного каравая — сладковатый, для сладкого пшеничного хлеба — сладкий. Запах. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	кг	19,2		19,2
9	Вафельный батончик, 1/55 гр	Требования к качеству вафельного батончика "Обыкновенное чудо" включают соблюдение условий хранения (от +15°C до +21°C, влажность не более 75%, отсутствие прямого солнечного света), а также надлежащее качество вафель (хрустящие) и сливочной начинки. Важны также срок годности и соблюдение рецептуры.	шт	48	48	ТМ "Обыкновенное чудо"
10	Вафли 1/30 гр, в ассортименте	Требования к качеству вафель включают органолептические показатели (внешний вид, вкус, цвет, хрупкость), физико-химические (влажность, прочность) и микробиологические параметры, регламентированные стандартами, такими как ГОСТ. Важно отсутствие дефектов, таких как трещины и пятна, равномерность пропекания и распределения начинки, а также соблюдение норм безопасности. Продукт не должен содержать ГМО, что подтверждается производителем. Фасовка в индивидуальной упаковке.	шт	96	96	ТМ "Муля Красотуля"
11	Кеке Маффин, 1/65гр	Требования к кексам включают определенные характеристики качества (внешний вид, отсутствие плесени, подгорелостей и посторонних запахов), а также соблюдение сроков годности (обычно не более 7 суток для изделий без начинки) и условий хранения (при температуре до +18±3°C, в закрытой упаковке) согласно нормативным документам, таким как ГОСТ. Также необходимо соответствие физико-химическим показателям, указанным в стандарте.	шт	192	192	

12	Конфеты шоколадные весовые в ассортименте (Лунная Соната, Буревестник, Ласточка, Ласточкина почта, Ромашковый букет, Ажур-Вишня, Дольче Мио, Левушка, Трюфель, Дороти, Золушка, Тоффи, Доярушка, Марсианка, Красная шапочка, Мишка на севере, Пальчики оближешь)	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, а соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	кг	172	160	12	КФ «Красный Октябрь», КФ «Рот Фронт», Кондитерское объединение «Славянка», КФ «Кондитерская фабрика им. Крупской», КФ «Победа», КФ «Акконд», КФ «КДВ Яшкино», КФ "Эссен"
13	Круассан для выпекания 1/65гр	Требования к круассанам как к товару включают: внешние признаки (румяная блестящая корочка, правильная форма, воздушная многослойность), качество сырья (мука, сливочное масло), соблюдение технологического процесса, соответствие ТР ТС 021/2011, а также правильные условия и срок хранения, подтвержденные маркировкой.	шт	240	240		
14	Печенье фасованное, 1/120 гр	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%. Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	шт	126	126		ТМ "Юбилейное"
15	Печенье крекер, фасованное, 1/140 гр	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%. Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	шт	120	120		ТМ "Крекер Кристо -Твисто"

16	Печенье фасованное, 1/100гр	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%.Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	шт	168	168	ТМ "Сормовское"
17	Печенье весовое в ассортименте (курабье, лужское, венское,крекер)	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%.Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	кг	10	10	
18	Печенье весовое			0		
19	Печенье Макароны в ассортименте	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%.Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	шт	30		

20	Печенье весовое Савоярди	Мушное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0%. Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств). Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Верх" (для наборов и коробочного ассортимента), "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Пределы температуры".	кг	6		6
21	Пирожное в ассортименте	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	кг	7		7
22	Пирожное "Фисташковое с малиной" (2835гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2	
23	Пирожное "Ред Вельвет" (2520гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2	
24	Пирожное "Сметанный" (2520гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2	

25	Пирожное "Медовик" (2625гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2		
26	Пирожное "Морковное" (2562гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2		
27	Пирожное "Тарталетка Малиновая" (1,080гр)	Требования к пирожным включают: правильную форму и отсутствие повреждений, равномерное оформление боков и верха (кремом, рисунком), чистый вкус и запах без посторонних привкусов и прогорклых запахов, а в разрезе — ровные и четко чередующиеся слои теста и крема. Также необходимо соблюдать условия хранения при температуре от 2°С до 6°С, использовать соответствующую упаковку и соблюдать требования технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/2012. Пирожные должны иметь правильную форму без повреждений, вмятин или разрывов на поверхности.	шт	2	2		
28	Рулет бисквитный 1/150гр	Требования к бисквитным рулетам включают соответствие техническим условиям, а также правила упаковки, транспортировки и хранения, которые регламентируются документами, такими как ГОСТ 14621-78 "Рулеты бисквитные". Важны также требования к качеству самого бисквита (не пересушенный, мягкий), начинки и готового продукта в целом, включая внешний вид, целостность и безопасность.	шт	90	90		
29	Сухари панировочные	Требования к панировочным сухарям включают в себя безопасность по Техническим регламентам Таможенного союза, соответствие ГОСТ 28402-89 (размер, отсутствие сырости и плесени, натуральный цвет от желтого до коричневого), а также правильное указание состава и пищевой ценности на упаковке. При этом производитель должен оформить декларацию о соответствии ТР ТС, а добровольная сертификация повысит конкурентоспособность товара.	кг	15	10	5	ТМ "Панко", ТМ "Мидори"
30	Тарталетки (икорные, салатные)	Соответствуют ГОСТ, целые, со сроком хранения не менее 50%	шт	700		700	
31	Хлеб дарницкий 1/600гр	Поверхность. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Цвет. От светло-коричневого до темно-коричневого. Состояние мякиша. Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Пористость. Развитая, без пустот и уплотнений. Вкус. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	шт	230	200	30	ИП Тарасова Т.А.

32	Хлеб Чиабатта 0,32кг	Требования к чиабатте включают яркий хлебный аромат, воздушную и пористую структуру с крупными неравномерными дырками, а также мягкую, сочную мякоть с влажностью около 80%. Классическая чиабатта делается из пшеничной муки, воды, соли, дрожжей и оливкового масла. Она должна быть удобной для сдвиганий, обычно имеет ширину с ладонь и длину 20-25 см, а также удобна в нарезке из-за своих особенностей.	шт	30	30		
33	Хлебцы хрустящие в ассортименте	Требования к хлебцам включают технические регламенты ЕАЭС (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 029/2012), по которым оформляется обязательная декларация о соответствии. К качеству относятся вкус и запах, характерные для вида хлебцев, а также внешний вид (отсутствие подгорелостей, деформаций) и целостность.	шт	120	120		
34	Шоколад в ассортименте	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	шт	5		5	ТМ "Альпен голд", ТМ "Бабаевский"
35	Шоколад весовой в ассортименте	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	кг	5		5	
36	Шоколад в ассортименте 1/100г	ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия», упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара для шоколада должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации	шт	5		5	ТМ "Ritter Sport"

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, методам 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 (хлеб и хлебобулочные изделия), в течение четырнадцати суток (кондитерские изделия) 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