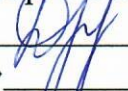


Утверждаю:

Директор ООО «С/п Юбилейный ГХК»


Ю.А.Дралова

« _____ » _____ 2021

Техническое задание

Предмет закупки: право заключения договора на поставку продуктов питания
(Колбасные изделия)

г. Железногорск

2021

Техническое задание

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Подраздел 5.2 Требования по передаче заказчику технических и иных документов

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕСТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

Перечень товаров (продуктов) и их характеристики - в соответствии с приложением №1 к настоящему ТЗ.

Срок поставки – **с 24.03.2021 по 30.06.2021** отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя один раз в неделю с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней транспортом Поставщика, на склад столовой. Заявка на поставку предоставляется посредством факсимильной связи или по электронной почте по форме Приложения №2 технического задания.

Место поставки- Красноярский край, ЗАТО Железногорск, г. Железногорск, ул. Восточная, 2 – санаторий-профилакторий

Объем гарантий - На период срока действия договора Поставщик гарантирует возможность безопасного использования Товара по назначению в течение всего срока годности (хранения) Товара.

РАЗДЕЛ 2. СВЕДЕНИЯ О НОВИЗНЕ

Остаточный срок годности поставляемых продуктов на момент поставки должен быть не менее 90% от установленного (указанного на маркировке товара и в удостоверении качества).

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Маркировка должна быть на русском языке и содержать информацию о продукте:

1. Наименование продукта;
2. категория, сорт (при наличии);
3. наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
4. товарный знак изготовителя (при наличии);
5. масса нетто или количество;
6. состав продукта;
7. пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
8. пищевая ценность;
9. дата изготовления и дата упаковывания;
10. условия хранения;
11. срок годности;
12. обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
13. информация о подтверждении соответствия;
14. термическое состояние;
15. упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару, этикетку и быть легко читаемой

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

Товар должен быть упакован так, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность. Товар в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству и размеру, помещен в чистую и исправную тару (картонные коробки, полипропиленовые ведра, полиэтиленовые мешки и т.д.), изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральными органами исполнительной власти, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевым продуктом и обеспечивающую безопасность и качество продукта в течение срока его годности. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

Каждая упаковка должна иметь маркировку на русском языке с указанием наименования продукции, наименование и адрес изготовителя, даты изготовления, время изготовления, состава, срока годности,

условий хранения, веса нетто, пищевой ценности. Маркировка должна быть нанесена на упаковку, потребительскую тару, этикетку. Транспортная тара товара должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке и хранении.

Поставщик при необходимости организует сбор многооборотной тары за свой счет и своими силами.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАВИЛАМ СДАЧИ И ПРИЕМКИ

Подраздел 5.1 Порядок сдачи и приемки

Приемка товара осуществляется на складе Покупателя – **ЗАТО Железнодорожск, ул. Восточная 2 склад столовой с/п Юбилейный с 8:00 до 11:00 и с 13:00 до 15:00**, кроме выходных (суббота, воскресенье) и праздничных дней, по местному времени, отдельными партиями в соответствии с заявкой Покупателя, по товарной накладной Поставщика, в которой указывается количество, ассортимент и цена поставляемой продукции.

Приемка товара по количеству и качеству происходит по месту поставки товара.

Представитель Покупателя, ответственный за прием товара, производит осмотр транспортного средства, на предмет сохранности товара от загрязнения и пропитывания товара посторонними запахами. А также проводит визуальный осмотр поступившего товара на предмет видимых повреждений.

Покупатель производит приемку товара в сроки и в соответствии с порядком, установленными Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 N П-6, и Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 N П-7.

Если при приемке товара Покупателем выявлена недостача, некачественный или не соответствующий сопроводительным документам товар, отсутствие или ненадлежащим образом оформленные документы, Покупатель вправе отказаться от приемки Товара.

Право собственности на товар переходит к Покупателю после его приёмки по количеству и качеству и подписания им соответствующих документов.

Подраздел 5.2 Требования по передаче заказчику технических и иных документов при поставке товаров

Поставщик предоставляет Покупателю удостоверение качества и безопасности продукции с указанием даты изготовления и отгрузки, заверенная копия сертификата соответствия или заверенная копия декларации о соответствии, заверенная копия санитарно-эпидемиологического заключения органов Госсанэпиднадзора, товарно-транспортная накладная №ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), ветеринарное свидетельство (оригинал) в случае, если Товар подлежит ветеринарному контролю, счет, счет-фактура, подписанные с печатями, на каждую партию товара.

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

Доставка товара производится транспортом Поставщика на склад Покупателя один раз в неделю. Транспортировка пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом. Кузов автотранспорта должен быть изнутри оббит материалом легко поддающимся санитарной обработке. Погрузо - разгрузочные работы проводятся Поставщиком. Лица (водитель, экспедитор, грузчик), сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продуктов должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медосмотров, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ

Каждое наименование поставляемого товара храниться отдельно друг от друга, в закрытой таре. Поставщик несет ответственность за сохранность Товара при его хранении и транспортировании до Покупателя.

Требования к хранению в соответствии с требованиями стандартов, установленных действующим законодательством РФ.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Погрузо-разгрузочные работы проводятся Поставщиком собственными силами и средствами.

РАЗДЕЛ 9. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Показатели микробиологического загрязнения и содержание потенциально опасных химических и биологических веществ, содержание токсичных элементов и пестицидов в товаре не должно превышать допустимые уровни, установленные «Гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Товар должен соответствовать Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) – (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01.

РАЗДЕЛ 10. ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" и иными документами. Качество и безопасность поставляемого Товара должно соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТам на соответствующие продукты питания; содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в поставляемых продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2,3,2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Поставка Товара производится в таре и упаковке, обеспечивающих сохранность продуктов при транспортировке всеми видами транспорта. Упаковка, маркировка Товара на русском языке и фасовка соответствует ГОСТу, техническим регламентам, СанПиН.

Упаковка Товара должна быть целая, сухая, с указанием конечного срока реализации.

Предлагаемый к поставке Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к применению на территории Российской Федерации.

Поставляемый Товар должен соответствовать СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральному закону РФ от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Поставщик гарантирует качество поставляемого им Товара в течение всего срока годности.

РАЗДЕЛ 11. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество товара должно соответствовать ГОСТу, действующему в отношении данного товара, обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства РФ, предъявляемых данному виду товара, без ГМО.

На каждую партию товара Поставщик предоставляет подтверждающие документы соответствия качества продукции: сертификат (декларацию) соответствия, удостоверение о качестве, с раскрытием ассортимента продукции, заверенных надлежащим образом. Поставщик должен передать продукцию в индивидуальной упаковке с этикеткой, соответствующей ГОСТу и обеспечивающей сохранность продукции от повреждений и порчи.

В случае обнаружения недопоставки или несоответствия качества товара заказчик составляет акт и предъявляет Поставщику соответствующую претензию.

Все расходы, связанные с возвратом товара ненадлежащего качества, а также с проведением в связи с этим повторного контроля органами сертификации и контроля, осуществляются за счет Поставщика.

В случае существенного нарушения требований к качеству товара Поставщик обязан изъять товар ненадлежащего качества у Покупателя в течение суток, а также возместить Покупателю за свой счет и в полном объеме товаром надлежащего качества, без учета использованного количества товара Покупателем.

РАЗДЕЛ 12. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУПП ТОВАРОВ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НЕ-СТАНДАРТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Сертификат (декларация) соответствия, качественное удостоверение, счет, счет-фактура, накладная ТОРГ-12 или Универсальный передаточный документ (УПД), с подписями и печатью.

РАЗДЕЛ 13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ (ИНЫЕ) ТРЕБОВАНИЯ

В заявочной документации указать производителя товара и полностью наименование товара. Покупатель имеет право осуществлять выборочную проверку поставляемого в рамках договора товара, на предмет его соответствия требованиям технического задания. Для проведения выборочной проверки Покупатель направляет один образец от поставляемой партии товара в экспертную организацию по выбору Покупателя для проведения исследований. Инспекция качества проводится за счет Поставщика. В случае выявления в тестируемых образцах несоответствия требованиям Технического задания забраковывается вся партия поставленного в рамках договора товара. При этом объем подлежащего поставке товара, а Поставщик обязан заменить забракованную партию.

РАЗДЕЛ 14. ТРЕБОВАНИЕ К ФОРМЕ ПРЕДСТАВЛЯЕМОЙ ИНФОРМАЦИИ

отсутствуют

РАЗДЕЛ 15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА ЗАКАЗЧИКА

отсутствуют

РАЗДЕЛ 16. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ



№ п/п	Сокращение	Расшифровка сокращения
1.	ГОСТ	Государственный стандарт
2.	ТР ТС	Технический регламент Таможенного Союза

РАЗДЕЛ 17. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ

№ п/п	Наименование приложения	Номер страницы
1	Приложение № 1- перечень товаров и общих требований.	
2	Приложение №2 – форма заявки на партию	

Начальник АХО
ООО «С/п Юбилейный ГХК»

Экономист по МТС

Д.Н.Капралов

В.А.Власова

ПЕРЕЧЕНЬ ТОВАРОВ И ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЙ

№ п/п	Наименование	Основные технические характеристики товара	Ссылка на прилагаемый нормативный документ, который устанавливает технические требования к поставке товаров (ГОСТ, чертеж, ТУ, иной нормативный документ)	Единица измерения	Предельное количество	Объем гарантий
1.	Колбаса вареная обезжиренная «Докторская», кг	Колбаса вареная «Докторская». Мясной продукт. Категория А. ГОСТ 23670-2019. Состав: свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (орех мускатный либо кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия. Батоны должны быть прямыми или изогнутые, с чистой сухой поверхностью, без наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков и перевязаны следующим образом: с поперечными перевязками через каждые 5 см или двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с петлей шпагата внизу или крестообразно с отрезком шпагата внизу. Цвет на разрезе розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан, без включений, консистенция упругая. Вкус и запах продукта должны быть свойственные данному виду с ароматом пряностей, в меру соленый. Без содержания сои, крахмала, красителей, стабилизаторов, ГМО, без добавления куриного мяса и в натуральной оболочке. Диаметр колбасы не менее 50 и не более 120 мм, длина не менее 15 и не более 50 см. Массовая доля влаги не более 63-65%, массовая доля соли не более 2,0-2,1%, жира не более 20%, белка не менее -12%. Масса одного батона не более 3,0 кг. Вид оболочки – белковая натуральная.	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия	кг		Срок годности при t° хранения от 0°С до +4°С и относительной влажности 75% 30 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.

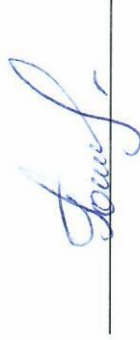
2.	Сосиски «Говяжьи», кг	<p>Сосиски «Говяжьи». Колбасное изделие вареное. Мясной продукт. Категория А. ГОСТ 23670-2019. Состав: говядина или жир-сырец говяжий, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец красный), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия. Сосиски должны иметь нежную и сочную консистенцию без поврежденных оболочек, с чистой и сухой поверхностью без пятен, слипов и наплывов фарша. Цвет и вид фарша на разрезе должен быть розовый или светло-розовый, однородным, равномерно перемешанным. Запах и вкус должны соответствовать данному виду продукта. Массовая доля влаги не более 65%, массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) не более 2,0%, массовая доля жира не более 16%, белка не менее 12%. Продукт без содержания искусственных добавок (ГМО, стабилизаторов, сои, крахмала), без добавления куриного мяса. Вид оболочки – белковая натуральная.</p>	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 30 суток (в вакуумной упаковке), остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
3.	Ветчина, кг	<p>Состав: свиная жилованная нежирная без видимых включений жировой ткани. Ветчина должна иметь упругую консистенцию, при нарезании не распадается. Фарш должен быть розово-красного цвета, хорошо перемешанным, содержать куски мышечной ткани неопределенной формы. Батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью, без поврежденных оболочек, пятен, слипов и наплывов фарша. Запах и вкус (солончатый) должен соответствовать данному виду продукта. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) не более 2,5%, массовая доля жира не более 15%, белка не менее 12%. Продукт без содержания красителей, искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала, без добавления куриного мяса.</p>	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 20 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
4.	Колбаса варено-копченая «Сервелат», кг	<p>Состав: грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности. Батоны должны иметь плотную консистенцию прямые с чистой сухой поверхностью, без поврежденных оболочек, без наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Цвет на разрезе от розового до темно-красного. Фарш должен быть равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержать кусочки грудинки размером сторон не более 4мм. Вкус и запах должны быть приятный, свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, копчения, слегка острый, в меру соленый. Продукт без содержания искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала, без добавления куриного мяса.</p>	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +4°С и относительной влажности 75% от 30 до 60 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.

5.	Колбаса варено-копченая «Московская», кг	Колбаса варено-копченая «Московская». Мясной продукт. Категория А. ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия». Состав: Говядина, шпик, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, нитрит натрия), сахар, пряности. Батоны должны иметь плотную консистенцию, прямые с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, без напылов фарша, сливов, бульонных и жировых отеков. Цвет на разрезе от розового до темно-красного. Фарш должен быть равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержать кусочки шпика не менее 4 мм и не более 6мм. Вкус и запах должны быть приятный, копчения, слегка острый, в меру соленый. Продукт с ароматом пряностей, копчения, в меру соленый. Продукт без содержания искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала, без добавления куриного мяса.	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +4°С и относительной влажности 75% 15 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
6.	Колбаса сыро-копченая «Брауншвейгская», кг либо аналог	Колбаса сырокопченая «Брауншвейгская» без применения стартовых культур. Мясной продукт. Категория А. ГОСТ Р 55456-2013. Состав: говядина, шпик, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности. Батоны должны иметь твердую, плотную консистенцию, прямые с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, без напылов фарша, сливов, пятен, сливов и напылов фарша. Вкус и запах свойственный данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, копчения слегка острый, в меру соленый. Продукт без содержания искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала, без добавления куриного мяса.	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 180 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
7.	Копчености из мяса птицы грудка куриная варено-копченая высший сорт, кг	Копченость из мяса птицы варено-копченая сорт высший. Состав: грудка куриная, соль, пряности, сахар. Вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом специй и копчения (для копченых) или без них, солоноватый и без постороннего привкуса, не заветренная Продукт без содержания красителей, искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала. Вакуумная, индивидуальная упаковка.	ГОСТ 33357-2015 Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 10 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
8.	Копчености из свинины «Окорок» копчено-вареный, кг	Копчености из свинины Состав: свинина, рассол, пряности. Консистенция упругая. Мышечная ткань равномерно окрашена розово-красный цвет. Вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом копчения, без постороннего привкуса и запаха. Продукт без содержания красителей, искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, сои, крахмала, без добавления куриного мяса. Вакуумная, индивидуальная упаковка. Вес упаковки: не более 1 кг	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 20 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.

9	Копчености из свинины «Карбонат» копчено-вареный, кг	Копчености из свинины. Состав: свинина, рассол, пряности. Консистенция упругая. Мышечная ткань равномерно окрашена розово-красный цвет. Вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом копчения, без постороннего привкуса и запаха. Продукт без содержания красителей, искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, соли, крахмала, без добавления куриного мяса. Вакуумная, индивидуальная упаковка. Вес упаковки: не более 1 кг	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия	кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 20 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.
10	Копчености из свинины «Грудинка» копчено-вареная, кг	Копчености из свинины. Состав: свинина, рассол, пряности. Консистенция упругая. Мышечная ткань равномерно окрашена розово-красный цвет. Вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом копчения, без постороннего привкуса и запаха. Продукт без содержания красителей, искусственных добавок, стабилизаторов, ГМО, соли, крахмала, без добавления куриного мяса. Вакуумная, индивидуальная упаковка. Вес упаковки: не более 1 кг		кг	Срок годности при t° хранения от 0°С до +6°С и относительной влажности 75% 20 суток, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%.

В связи с тем, что объём закупаемой продукции не определён, предполагается заключение рамочного договора с предельной стоимостью 499 900 рублей

Заведующий производством



Г.В.Брыжик



ЮБИЛЕЙНЫЙ ГХК
РОСАТОМ

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«САНАТОРИЙ-ПРОФИЛАКТОРИЙ
ЮБИЛЕЙНЫЙ ГОРНО-
ХИМИЧЕСКОГО КОМБИНАТА»**

(ООО «С/п Юбилейный ГХК»)

Заявка на партию товара

по договору № _____ от _____

Наименование подразделения

№ п/п	Наименование товаров	Ед. изм.	Кол-во	примечание
1				
2				
3				

Исполнитель: _____
(подпись)

Дата : _____