Ф-08 СТО КАМАЗ 44.01

**ИЗВЕЩЕНИЕ О ЗАКУПКЕ**

**ЛОТ №1/КП**

**«Молочная продукция»**

ПАО «НЕФАЗ», именуемый в дальнейшем Организатор закупки, приглашает Вас принять участие в конкурентной процедуре закупки.

Для прохождения предварительного отбора и принятия участия в закупочной процедуре предлагаем Вам заполнить краткую анкету контрагента, и представить коммерческое предложение участника закупки.

Срок подачи предложений: до 25.11.2020 г. 15:00ч.

Срок рассмотрений предложений с 01.12.2020 г. по 11.12.2020 г.

Не предоставление коммерческого предложения в установленные сроки считается автоматическим отказом от участия.

 Прошу условия Вашего коммерческого предложения распространять на все организации ПАО «НЕФАЗ», закупающие идентичный товар работу или услугу.

 Все необходимые разъяснения и интересующие Вас сведения, Вы можете получить, связавшись с лицом, ответственным за организацию закупочной процедуры:

Миннегалеева Эльмира Фаязовна, e-mail: zakupki-kp@nefaz.ru,

8-(34783) 6-25-36.

При выявлении признаков коррупции, злоупотреблением полномочий или халатности со стороны сотрудников ПАО «НЕФАЗ» просим обращаться по телефону круглосуточной «горячей линии» ПАО «КАМАЗ»

8(8552) 37-18-37.

Гарантируется полная анонимность, исключается какое - то бы ни было негативное воздействие на обратившихся, даже в том случае, если сообщенная информация не получила подтверждения в ходе внутреннего расследования.

Организатор закупки:

Товаровед КП  *подпись* Л.Р. Парфенова

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**На поставку молочной, кисломолочной продукции**

**Условия поставки товаров:**

Товар поставляется с 01.01.2021 года по 31.12.2021 года включительно, ежедневно, партиями, на основании заявки заказчика, направляемой поставщику не позднее, чем за 1 день до предполагаемой даты поставки. Поставка должна осуществляться ежедневно с 7.00 до 9 .00 часов.

 Поставщик своими силами должен обеспечить погрузку, разгрузку поставляемого товара, включая работы с применением грузоподъемных средств. Место разгрузки поставляемых продуктов питания указываются представителем Заказчика.

 В случае поставки некачественных пищевых продуктов или продуктов со скрытыми дефектами, а также недопоставки товара, Заказчик незамедлительно уведомляет об этом Поставщика.

1. Общие требования к товарам:
	1. Все поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении.
	2. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке.
	3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.
	4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.
	5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
	6. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по предварительной заявке Заказчика (Получателя). Заявка включает в себя адрес и сроки поставки, ассортимент и количество требуемых продуктов. Изменение количества и ассортимента требуемых продуктов возможно только по согласованию с Заказчиком (Получателем).
	7. Качество пищевых продуктов должно быть не ниже требований, указанных в Приложении № 1 «Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов» к настоящему Техническому заданию. Качество продукции должно соответствовать требованиям действующих ТУ, ОСТ, ГОСТ, предъявляемых к продуктам питания и в частности к детскому питанию. В случае предложения участником в составе заявки улучшенных по сравнению с требованиями спецификации параметров, при заключении договора в него включаются вышеуказанные предложения участника.
	8. . Объем пищевых продуктов указан в Приложении № 1«требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов» к настоящему Техническому заданию.
	9. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в Приложении № 1 к Техническому заданию, не допускается.
	10. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В состав сопроводительных товарно-транспортных документов должны входить документы, содержащие сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)) которые предоставляется Заказчику (Получателю), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.
	11. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должно быть указано:

– наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

– дата упаковки;

– дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);

– срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

1. Объем и сроки гарантий качества:
	1. Требования к сроку и объему гарантий качества установлены положениями документации, условиями договора и должны соответствовать сроку годности пищевых продуктов.
	2. Все риски гибели, утраты, порчи, хищения, повреждения пищевых продуктов при их транспортировке несет Поставщик.
	3. Поставщик несет ответственность за качество пищевых продуктов в течение срока их годности, при условии соблюдения Заказчиком (Получателем) условий хранения.
	4. Претензии по качеству поставленной скоропортящейся продукции принимаются в течение срока годности, указанного на продукции.
	5. Приемка товара по качеству и количеству производится в соответствии с «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утв. Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П – 7, в ред. 14.11.74 г., и «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по количеству», утв. Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 г. № П – 6, в ред. 14.11.74 г.
	6. В случае невозможности урегулирования разногласий до претензионным способом, устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественной продукции должна осуществляться Поставщиком на основании письменной претензии Заказчика (Получателя). В претензии должно быть указано количество продукции, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Заказчика (Получателя). Претензия должна быть подтверждена актами (Претензионными актами) и иными необходимыми документами. Претензия должна передаваться Поставщику (уполномоченному представителю Поставщика) под расписку (либо по электронной почте, либо по факсу, указанных в Реквизитах сторон Договора), с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.
2. Требования к качеству и безопасности товаров:
	1. Предлагаемые к поставке пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законам Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза (за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам.

Исполнитель должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным следующими нормативными документами, действующими в Российской Федерации:

* Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
	+ - * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
			* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
			* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
			* ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
			* ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

* 1. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московский регион соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов.
	2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям договоры и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продукции, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.
	3. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.
	4. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
	5. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения продукции, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.
	6. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.
	7. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Поставщик несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.
1. Требования к используемым материалам и оборудованию:
	1. Погрузочно-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъёмных средств, должны производиться Поставщиком собственными силами, с использованием собственных технических средств, или с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств; привлеченные третьи лица должны проходить медицинские осмотры и иметь личные медицинские книжки. Расходы, связанные с доставкой, погрузочно-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках договора несёт Поставщик.
	2. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.
	3. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.
	4. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.
	5. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим (охлаждаемым) кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем.
	6. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Договора.
	7. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.
	8. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Приложение № 1 «Требования к качественным, функциональным, экологическим, органолептическим и иным характеристикам пищевых продуктов» к настоящему Техническому заданию.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товара, услуги (работы) | Технические характеристики | Ед. измерения | Количество |
| 1. | Молоко  | **ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое.** Молоко пастеризованное. Консистенция должна быть жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах должны быть характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Массовая доля жира должна быть не менее 2,5%.Продукт должны транспортировать специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.Упаковка в соответствии с [ГОСТ 25776](http://docs.cntd.ru/document/1200011323) пластиковая или полиэтиленовая. | Л. | 175000 |
| 2. | Кисломолочные продукты: ряженка | **ГОСТ 31455-2012**. Массовая доля жира, %, должна быть 2,5;3,2. Массовая доля белка, %, не менее 3.0. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Вкус и запах должны быть чисты кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет должен быть Светло-кремовый, равномерный по всей массе Консистенция и внешний вид должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Объем не более 1л. | шт | 6000 |
| 3. | Йогурт питьевой | **Кисломолочный продукт ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».** Наличие свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания. Фосфатаза и пероксидаза должны отсутствовать. Консистенция продукта должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком (без кусочков фруктов). Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус в меру сладкий (при выработке с подслащивающими компонентами) с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Цвет йогурта молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Массовая доля жира должна быть 2,5%-3,2%. Массовая доля молочного белка не менее 2,8%. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) не менее 9,5% Кислотность от 75 до 140 °Т. Йогурт должен быть расфасован не более чем по 1,0л. Упаковочные материалы должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с молочными продуктами, обеспечивать качество, безопасность и сохранность йогурта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации. Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность продукта. Йогурт в потребительской таре выпускают с предприятия в групповой таре из упаковочных материалов, разрешенных органами в установленном порядке для контакта с молочными продуктами. При температуре 4±2°С остаточный срок хранения на момент поставки не менее 5сут. | шт | 6000 |
| 4. | Сметана | **ГОСТ 31452-2012 Сметана.** Внешний вид должна быть консистенция однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 15 % допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Массовая доля жира не менее 15%. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля белка, %, от 2.0 до 2.6. Кислотность, °Т От 65 до 100 включительно. Упаковка объемом не менее 1000 гр. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Хранение при температуре до +8 °C.  | Кг. | 40000 |
| 5. | Масло сливочное | **ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное.** Масло должно быть сладко сливочное/кисло-сливочное. Вкус и запах должен быть выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги. Цветот светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Масло соленое; несоленое. жира, более 82.5 %. Масло традиционное. Массовая доля влаги менее 25.0% Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.  Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение. Остаточный срок годности не менее 5 месяцев. Хранение при температуре не более +8 °C.   | Кг. | 2500 |
| 6. | Кефир | **ГОСТ 31454-2012. Кефир.**Вкус и запах должны быть чисты кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе. Консистенция и внешний вид должна быть однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков.Массовая доля жира, %, должна быть 2,5; 3.2. Массовая доля белка, %, не менее 3.0. Фосфатаза или пероксидаза не допускается.Кислотность, °Т, от 85 до 130 включ.Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Упаковка до 1л. | шт | 10000 |
| 7. |  Творог |  **ГОСТ 31453-2013.** Массовая доля жира не более 9 %.Консистенция должна быть мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.Присутствие растительных жиров, крахмала не допускается.Цвет должен быть белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Упаковка в соответствии с [ГОСТ 25776](http://docs.cntd.ru/document/1200011323) пластиковая или полеэтиленовая. Не более 1 кг. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. | Кг. | 2500 |