



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ
«СТОЙЛЕНСКАЯ НИВА»

121099, г. Москва, Новый Арбат ул., д.36/9, корпус 1
ИНН 3128052689 КПП 770401001 ОГРН 1053109271423
Тел. +7 495 785 0681
www.stniva.ru msk@stniva.ru

Руководителю
Торгового предприятия

Просим Вас принять участие в электронных торгах № 4358 по закупке сырья для группы предприятий ООО «АПК «Стойленская Нива». Торги № 4358 будут проводиться на электронной площадке trade.stniva.ru 18 Апреля 2024 г. в 11:00 :

1: Начинка маковая термостабильная (мака не менее 30%) поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 4000.00 кг.

2: Начинка Абрикос, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 600.00 кг.

3: Начинка Вишня, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 6000.00 кг.

4: Начинка Вишня, гомогенная, фр. часть не менее 35%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 100.00 кг.

5: Начинка Малина, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 3000.00 кг.

6: Начинка Черника, кусочки, фр. часть не менее 40% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 1000.00 кг.

7: Начинка Яблочная, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 600.00 кг.

8: Начинка Персик на основе яблочного пюре поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 600.00 кг.

9: Начинка Манго, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 2000.00 кг.

10: Начинка Киви, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 2000.00 кг.

11: Начинка Банан, кремовая, термостабильная, 35% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 2000.00 кг.

12: Начинка Ванильно- Сливочная кремовая, термостабильная, 35% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград, объем поставки 2000.00 кг.

1) Условия поставки по лотам:

1: Начинка маковая термостабильная (мака не менее 30%) поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки с 22 апреля по 30 июня по согласованию с ОМТС не менее 4 поставок, с учетом АКТА ПТЛ по начинкам, после пробных выпечек

2: Начинка Абрикос, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 2 поставок

3: Начинка Вишня, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 5 поставок

4: Начинка Вишня, гомогенная, фр. часть не менее 35%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС

5: Начинка Малина, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата

отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС

6: Начинка Черника, кусочки, фр. часть не менее 40% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 2 поставок

7: Начинка Яблочная, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 не менее 2 поставок по согласованию с ОМТС

8: Начинка Персик на основе яблочного пюре поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 2 поставок

9: Начинка Манго, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 начинки Крапивенские, не менее 4 поставок по согласованию с ОМТС

10: Начинка Киви, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 4 поставок

11: Начинка Банан, кремовая, термостабильная, 35% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 4 поставок

12: Начинка Ванильно- Сливочная кремовая, термостабильная, 35% поставка на АО "Хлебозавод №5" г.Волгоград - оплата отсрочка по договору, срок поставки 01.05-30.06 по согласованию с ОМТС не менее 4 поставок

2) Особенности поставки:

3) Качественные характеристики:

1: Начинка маковая термостабильная (мака не менее 30%) - Начинка готовая к употреблению.

Качественные показатели:

Органолептические показатели- пластичная, мягкая, однородная, легко поддается замешиванию, при нанесении вручную, не прилипает в скрепку, термостабильная. Цвет: от темно-коричневого до черного с глянцем. Сладкая, вкус мака, с легким ванильным послевкусием с ощущением цельковых зерен.

Физико-химические показатели:

Массовая доля мака - 30%, влаги - 35%, посторонние примеси не допускаются, содержание сухих веществ 65%.

2: Начинка Абрикос, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. - Качественные показатели: Густая мажущаяся или желеобразная масса с кусочками ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Без кристаллов сахара. Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья, из которого изготовлен наполнитель. Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 40 %, Массовая доля сухих веществ не менее 42%, Термостабильность 210-220С 10-15 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности

3: Начинка Вишня, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. - Качественные показатели: Мягкая легко-намазываемая масса с кусочками ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Без кристаллов сахара. Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья из которого изготовлен наполнитель. Свойственный цвету натуральных фруктов. Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 40 %, Массовая доля сухих веществ не менее 55%, Термостабильность, 210-220С 10-15 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности

4: Начинка Вишня, гомогенная, фр. часть не менее 35%, термо. - Качественные показатели: Однородная протертая гомогенная масса с гладкой и гибкой поверхностью без сгустков и жележных комков. Густая мажущаяся масса, не растекающаяся на поверхности, сохраняющая форму навески после механической или ручной дозировки. Без кристаллов сахара. В процессе выпечки изделий текстура начинки не должна изменяться. Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья из которого изготовлен наполнитель. Вкус кисло-сладкий.

Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 35 %. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 68%

5: Начинка Малина, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. - Качественные показатели: Мягкая легко-намазываемая масса с кусочками ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Без кристаллов сахара. Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья из которого изготовлен наполнитель. Свойственный цвету натуральных фруктов. Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 40 %, Массовая доля сухих веществ не менее 55%, Термостабильность, 210-220С 10-15 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности

6: Начинка Черника, кусочки, фр. часть не менее 40% - Качественные показатели: Мягкая легко-намазываемая масса с кусочками ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Без кристаллов сахара. Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья из которого изготовлен наполнитель.

Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 40 %, Массовая доля сухих веществ не менее 55%, Термостабильность, 210-220С 10-15 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности

7: Начинка Яблочная, кусочки, фр. часть не менее 40%, термо. - Качественные показатели: Густая мажущаяся или желеобразная масса с кусочками ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Без кристаллов сахара.

Органолептические показатели: Цвет ярко выраженный, свойственный цвету сырья, из которого изготовлен наполнитель. Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 40 %, Массовая доля сухих веществ не менее 42%, Термостабильность 210-220С 10-15 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности

8: Начинка Персик на основе яблочного пюре - Массовая доля сухих веществ 65%, содержание фруктового пюре 35%, термостабильность при температуре 200 С, однородная масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протёртых кусочков кожицы и других грубых частиц.

Консистенция – Густая, плотная, мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Документы для поставки: Декларация ЕАС и Качественное удостоверение.

9: Начинка Манго, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% - Качественные показатели: Мягкая желеобразная масса с кусочками ягод манго, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Органолептические показатели: Цвет свойственный плодам манго. Оттенки желтого и оранжевого цветов.

Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 30 %, Массовая доля сухих веществ не менее 55%, Термостабильность, 210-220С 15-20 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности.

Остаточный срок годности не менее 70% от установленного срока.

10: Начинка Киви, термостабильная с кусочками, фр. часть не менее 30% - Качественные показатели: Мягкая желеобразная масса с кусочками ягод киви, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Органолептические показатели: Цвет свойственный плодам киви, темноватый желто-зеленый.

Физико-химические показатели: Содержание фруктовой части не менее 30 %, Массовая доля сухих веществ не менее 55%, Термостабильность, 210-220С 15-20 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности.

Остаточный срок годности не менее 70% от установленного срока.

11: Начинка Банан, кремовая, термостабильная, 35% - Качественные показатели: Густая кремообразная глянцевая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности, без наличия ощущаемых кристаллов сахара.

Органолептические показатели: Цвет желтый, вкус сладкий, с ароматом и вкусом банана.

Физико-химические показатели: Массовая доля влаги 35 %, Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество (по сахару) 77%, Термостабильность, 210-220С 15-20 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности.

Остаточный срок годности не менее 70% от установленного срока.

12: Начинка Ванильно- Сливочная кремовая, термостабильная, 35% - Качественные показатели: Густая кремообразная глянцевая масса, без включений.

Органолептические показатели: Цвет светло - желтый. Вкус сладкий, с ароматом и вкусом ванили и сливок, без постороннего

Физико-химические показатели: Массовая доля влаги 35 %, Массовая доля сахара в перерасчете на сухое вещество (по сахару) 73%, Термостабильность, 210-220С 15-20 мин

Требования к сопроводительной док-ции: Декларация, Протокол испытаний, удостоверение о качестве и безопасности.

Остаточный срок годности не менее 70% от установленного срока.

4) Общие условия торгов:

1: минимальный шаг торгов 0.50 руб за 1 кг.

2: цена указывается с учетом стоимости доставки до склада грузополучателя (если иное не указано в п.2 - Особенности поставки);

3: торги считаются завершенными, если в течение 00:05 минут не будет предложена новая ставка по любому лоту;

4: в случае, если несколько поставщиков дали одинаковое ценовое предложение – победителем считается поставщик, давший ценовое предложение первым;

5: для соблюдения равных условий при торгах просим указывать цену с учетом соблюдения всех условий поставки (условия оплаты, условия доставки, сроки доставки, качественные характеристики сырья);

Просим Вас обращаться к оператору торгов, если во время торгов по техническим причинам Вы не можете дать ценовое предложение. Оператор торгов сможет оперативно оказать Вам техническую поддержку. Контакты технической поддержки: (495) 258-32-45, 961-170-01-09.

С уважением,

Руководитель проекта электронных торгов
ООО АПК «Стойленская Нива»
(495) 785-06-81 доб. 5049, (916) 057-57-21
schurilov@stniva.ru

С.С. Чурилов