

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

АО «Муборак ИЭМ»



К.И.Хайруллаев

2022 г.

ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОТБОРУ НАИЛУЧШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ

Продукты пищевые: Кефир

Заказчик: АО «Муборак ИЭМ»

Мубарек-2022

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Требования к продуктам питания по пищевой, биологической и экологической безопасности

Согласно критериям пищевой ценности, продукты питания должны удовлетворять основным физиологическим потребностям человека по количеству белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, по энергетической ценности, а также по органолептическим показателям (цвету, вкусу, запаху, консистенции) и биодоступности.

Техническое задание

Согласно экологии пищевых продуктов, пища должна быть безопасной для здоровья человека в плане содержания потенциально опасных химических веществ, радионуклидов, биологических контаминантов, то есть загрязняющих агентов пищевых продуктов, попадающих в организм алиментарным путем (с пищей), вредных растительных примесей (спорынья, вязель и др.)

Показатели безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов должны соответствовать санитарным нормам и гигиеническим нормативам, ГОСТам и другим действующим нормативным документам, распространяющимся на конкретные виды продуктов. Обязанность производственного контроля лежит на предприятиях-изготовителях, а санитарно-эпидемиологический надзор лежит на учреждениях Госсанэпиднадзора.

По санитарным нормам и гигиеническим нормативам под контролем находится качество пищевых продуктов, их безопасность (в том числе отсутствие опасности для здоровья будущих поколений). Это закрепляется в документе соответствия качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов.

Нормативно-законодательная база для безопасности пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов в РУ регулируют законы: «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг», «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О продовольственной безопасности РУ», «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Таким образом осуществляется государственное нормирование, производится надзор и контроль качества пищевых продуктов. Обязательными для выполнения производителями пищевой продукции являются стандарты санитарных норм, правил, гигиенических нормативов.

Пищевой, биологической и экологической безопасности продуктов питания служит сертификация пищевой продукции, являющаяся также одним из определяющих факторов конкурентоспособности этой продукции. Новое направление, имеющее предпосылки к дальнейшему развитию, – выдача экологического сертификата. Он удостоверяет, что данная пищевая продукция минимально загрязняет окружающую среду, а употребление этой продукции гарантирует потребителю безопасность его здоровья и жизни.

Молоко и молочные продукты

Доброкачественное молоко должно быть без посторонних запахов и привкусов, белого цвета, с желтоватым оттенком, приятного сладковатого вкуса. Молоко непригодно в пищу, если оно имеет несвойственный ему вкус и какой-либо посторонний запах, а также, если оно разбавлено водой.

Показателем свежести молока является его кислотность, которая у свежего молока колеблется в пределах от 18 до 20° по Тернеру. При большом нарастании кислотности молоко свертывается.

Молоко

непосредственно после удоя обладает бактерицидными свойствами, заключающимися в том, что бактерии в нем погибают. Продолжительность бактерицидного периода зависит от количества микробов, содержащихся в молоке после удоя, и от температуры его хранения. В неохлажденном молоке бактерицидный период длится 3 часа, в охлажденном — до 12 часов.

Молоко является хорошей питательной средой для микроорганизмов. Попавшие в молоко микробы в случае его неправильного хранения размножаются, в результате чего молоко портится (скисает).

**Порядок и критерии квалификационной оценки участников
и отборочных предложений.**

Критерии оценки участников отбора

№	Критерий	Вес категории %	Вес подкатегории %
1.	Техническая оценка	70%	100%
1.1	<u>Экологическая сертификация пищевой продукции.</u> Основанием реализации продукции на рынке является только сертификат соответствия.		Максимально 20 баллов
1.2	Осуществление деятельности не менее 3 лет на рынке пищевых продуктов услуг		Максимально 20 баллов
1.3	Требования к транспортировке пищевых продуктов		Максимально 10 баллов
1.4	Наличие услуг в месте дислокации Заказчика для оказания услуг.		Максимально 10 баллов
1.5	Требуется удостоверение организации.		Максимально 20 баллов
2.	Ценовая оценка	30%	100%

Молоко сырое и пастеризованное фляжное необходимо кипятить. Нельзя допускать в пищу кислое молоко или простоквашу «самоквас»; такие продукты можно использовать только при изготовлении блюд, подвергающихся тепловой обработке (оладьи, блины и др.). Простоквашу изготавливают из кипяченого или пастеризованного молока с применением чистых культур молочнокислых бактерий. Доброкачественная простокваша должна иметь молочнокислый вкус без каких-либо примесей, густую консистенцию, белый молочный цвет.

Доброкачественный творог должен иметь нежный молочнокислый вкус, однородную консистенцию, свойственный ему запах, белый цвет с желтоватым оттенком. У порченого творога консистенция тягучая, ослизлый и иногда заплесневевший вид; запах гнилостный, цвет темный. Такой творог в пищу не пригоден.

Сметана должна иметь приятный молочнокислый вкус. Сметана недоброкачественна, если она имеет горький или резко кислый вкус, гнилостный, аммиачный или другой посторонний запах; консистенцию тягучую или водянистую, цвет грязно-серый или другой несвойственный ей.

Топленое и сливочное масло, маргарин и другие жиры считаются недоброкачественными, если они покрыты плесенью, загрязнены, имеют пеструю неравномерную окраску, а также прогорклый или другой несвойственный этим продуктам вкус.

Жидкие масла должны быть прозрачными. Все жиры нужно оберегать от воздействия солнечных лучей и хранить в холодном помещении.

Обеспечение работников кефирными продуктами ежемесячно по графику.

№	месяц	количество(литр)	Сумма(сум)
1	июнь	3205	32 050 000
2	июль	3050	30 500 000
3	август	3382.5	33 825 000
4	сентябрь	3050	30 500 000
5	октябрь	3227.5	32 275 000
6	ноябрь	3205	32 050 000
7	декабрь	3227.5	32 275 000
		22 347.5	223 475 000

Директор по производству

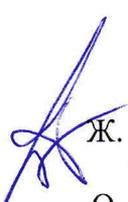
Директор по финансам и закупкам

Начальник планово-экономического отдела

Бухгалтер по налогам

Начальник СНТБ

Специалист офис по трансформации закупок

 Ж. Пирманов

 О. Сариев

 В. Драч

 А. Нарбаев

 Х. Курбанов

 А. Турдиев