**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ДОКУМЕНТАЦИИ О ЗАПРОСЕ ЦЕН В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**Поставка продуктов питания для столовой (мясная продукция)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиепродукта | Описание объекта закупки, характеристики товара, показатели качества | Ед. изм. | Кол-во | Требования к сроку годности закупаемой продукции | Требования к качеству закупаемой продукции | Необходимая периодичность поставки |
|  | Мясо говядина охл., б/к | Мясо говядины охлажденное бескостное (верхняя часть тазобедренного отруба).Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге.Цвет мышц - от светло-красного до темно-красного, цвет жира - от белого до светло-желтого.Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.Запах: свойственный свежему мясу.Состояние подкожного жира: консистенция твердая, при раздавливании крошится.Содержание антибиотиков, гормонов, стимуляторов роста в высококачественной говядине не допускается.Для получения высококачественной говядины используют туши высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, выращенного на специализированных предприятиях или в индивидуальных (фермерских) хозяйствах, свободных от заразных (зооантропонозных) болезней, с соблюдением ветеринарных и зоотехнических требований, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов и антибиотиков, кормов, подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения.Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Высококачественную говядину упаковывают в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с последующей термоусадкой или без нее. Упакованную говядину укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ящики полимерные многооборотные. Масса нетто высококачественной говядины в ящиках должна быть не более 25 кг. В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают высококачественную говядину (отруб) одного наименования и одной даты выработки. Срок годности высококачественной говядины, упакованной под вакуумом, при температуре хранения от минус 1,5°С до 4°С и относительной влажности 85% - не более 25 суток с момента убоя, включая не менее 120 ч созревания на предприятии.Должно соответствовать ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия. | кг | 650 | Срок годности не менее 80%, от предусмотренного нормативно правовыми актами для данного вида товара, со дня подписания Сторонами документа о приемке поставленного товара. | ГОСТ 33818-2016 | По предварительной заявке Заказчика, не менее два раза в неделю с 08-00 по 16-00 ч. ч. |
|  | Мясо свинина бескостная, задняя часть (окорок) | Мясо свинина бескостная, высший сорт, замороженная блоками, окорок. Мясо взятое с боковой части тазобедренного бескостного отруба, без голяшки. Внешний вид: поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Консистенция –плотная, упругая, без постороннего запаха и ослизнения поверхности, с массовой долей жировой ткани не выше 20%, не жилованное, без ароматизаторов. В глубокой заморозке. Отсутствует обработка рассолами, содержащими стабилизаторы, консерванты, а также не содержащая генетически модифицированные продукты. Отсутствует повторная заморозка. Отруб одной упаковочной единицы в виде целого куска или 1/2 части куска. В каждую единицу транспортной тары должны быть упакованы отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки/ Промышленная упаковка, картонная коробка, не более 15 килограмм (без следов повреждений). Должно соответствовать ГОСТ 32796-2014 СвининаТУШИ И ОТРУБЫ | кг | 500 | ГОСТ 32796-2014 |
|  | Печень говяжья охл. | Внешний вид: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками. Запах: свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. К использованию на пищевые цели допускаются субпродукты, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.По термическому состоянию печень должна быть охлажденная - подвергнутая охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1°С до плюс 4°С.Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества и безопасность субпродуктов и изготавливаться из материалов, допущенных с пищевыми продуктами.На каждой потребительской упаковке может быть указана дополнительная информация:- термическое состояние субпродуктов;- дата упаковывания;- масса нетто.Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха. В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают субпродукты одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки, одного срока годности.Субпродукты должны выпускаться весовыми или фасованными массой от 300,0 г до 3000,0 г. Срок годности должен составлять от 1 суток до 2 суток, соблюдая режимы хранения: температура воздуха, °С – не ниже минус 1 и не выше плюс 4, относительная влажность, %, не менее 85-90.Должно соответствовать ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия. | кг | 200 | ГОСТ 32244-2013 |
|  | Тушка цыпленка-бройлера с/м | Сорт – первый. Тушка цыпленка-бройлера, с/м. Вес от 1,5 до 1,8 кг. Тушки должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь: посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Потрошеные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Мышцы должны быть развиты хорошо. Форма груди должна быть округлая. Киль грудной кости не должен выделяться. Отложения подкожного жира в области нижней части живота должны быть незначительные. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Костная система должна быть без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Мясо кур, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару. В качестве потребительской тары и групповой упаковки должны применяться пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой. В каждую транспортную тару упаковывают мясо кур одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Срок годности замороженного мяса кур со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 18 ° С должен быть не более 12 мес. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.Россия. | кг | 850 | ГОСТ 31962-2013 |
|  | Колбаса Сервелат в/к, в в/у или эквивалент | Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%. Категория А. Внешний вид продукта: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов и наплывов фарша. Форма: прямые или слегка изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см. Консистенция: плотная. Цвет на поверхности продукта: поверхность батона равномерно копченая, без пятен смолы и разводов, от розового до темно- красного цвета. Вид на разрезе: фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, равномерно перемешан и содержит кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм. Не допускается: любые загрязнения поверхности батона, нарушения целостности батона, наличие желеобразных включений, жировых отеков, рыхлость фарша, серые пятна и пустоты, запах «осаливания шпика». Колбасы должны быть упаковываны под вакуумом. Масса нетто колбас в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг. Срок годности должен составлять не более 60 суток. **ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия.**  | кг | 50 | ГОСТ Р 55455-2013 |
|  | Ветчина | Внешний вид продукта: поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша и жировых отеков, в целлофановой оболочке. Форма: овально-продолговатая. Консистенция: упругая. Вид на разрезе: мышечная ткань от бледно- розового до красного цвета, кусочки мышечной ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются. Не допускается: любые загрязнения поверхности батона, нарушения целостности батона, наличие желеобразных включений, жировых отеков, бульонных отеков, рыхлость фарша, серые пятна и пустоты. Срок годности ветчины, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 суток. ГОСТ 31790-2012 Продукты из свинины вареные. Технические условия | кг | 50 | ГОСТ 31790-2012 |
|  | Сосиски | Соответствует ГОСТ 52196-2011Изделия колбасные вареные. Технические условия.Категория А. Батоны правильной формы, поверхность чистая и сухая, без повреждений оболочки. Упругий. Вкус, запах и цвет свойственный данному виду колбас. Без ГМО.Без посторонних примесей и запаха. Без допустимых дефектов, хорошего товарного вида.Оболочка из полимерных материалов или натуральная, согласно ГОСТ, соответствующая определенному наименованию изделия.  | кг | 50 |  |  |  |
|  | Яйцо куриное | Яйца высшей категории с коричневой или белой скорлупой и ярко-оранжевым желтком. Скорлупа яиц чистая, не допускается наличие загрязнений в виде помета. Форма и консистенция белка и желтка свойственные яйцам высшей категории. Яйца откалиброваны. Упакованы в картонный контейнер, предохраняющий от повреждений во время транспортировки. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия (с Поправкой) | шт | 15000 | ГОСТ 31654-2012 |

Качество и безопасность поставляемого товара:

Качество и безопасность продукции должно соответствовать обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами: Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880(с изменениями на 10 июня 2014 года)), Российской Федерации ( ГОСТам), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии или их копиями, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения или их копиями.

Требования к таре и упаковке товара:

Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям законодательства РФ. Упаковка должна обеспечивать сохранность при транспортировке и погрузо-разгрузочных работах, а при необходимости - при последующем хранении.

Поставщик несет ответственность перед Заказчиком за все повреждения или порчу товара, возникшие в результате некачественной упаковки, за дополнительные расходы, которые могут возникнуть в результате неправильной маркировки.

Маркировка упаковки и транспортной тары готовой пищевой продукции и сырья, должна соответствовать требованиям, установленным Техническими регламентами Таможенного союза и Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими процессы производства, обращения и реализации пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Документация по поставке товара:

Вся продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность для жизни и здоровья в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Каждая партия продуктов питания сопровождается:

- сертификатом или декларацией о соответствии, ветеринарным сертификатом (в случае поставки товаров животного происхождения), если это предусмотрено законодательством Российской Федерации на данный вид продуктов питания.

-удостоверением качества, санитарно-эпидемиологическим заключением на производство или хранение пищевой продукции, санитарным паспортом на транспорт для перевозки, если это предусмотрено законодательством Российской Федерации на данный вид продуктов питания.

В удостоверении качества должны быть отражены:

- номер и дата выдачи удостоверения,

- наименование и адрес изготовителя продукции,

- наименование продукции,

-показатели качества (сорт, категория, жирность),

- дата изготовления (дата фасовки),

- температурные условия хранения для скоропортящейся продукции,

-срок годности,

-наименование нормативно-технической документации, по которой выпускается продукция (ГОСТ, ТУ и т.д.)

При поставке товара Поставщик передает Заказчику накладную и счет-фактуру, при её наличии.