Приложение № 1 к извещению

**Техническое задание**

**Поставка продуктов питания (сыры)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **ОКПД2** | **Наименование и технические характеристики товара,**  **потребительские свойства** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | 10.51.40.120 | **Сыр полутвердый**. Сорт высший, с массовой долей жира не менее 45 %. Поставляемый товар должен соответствовать требованиям, установленным ГОСТ 32260-2013 и другими стандартами. Корка должна быть ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах должен быть умеренно выраженный сырный, с легкой кисловатостью. Цвет должен быть от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. Консистенция должна быть эластичная, однородная во всей массе. На срезе сыр должен имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой, неправильной формы.  Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесения покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов.  Маркировки товара на каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям Техническими регламентами Таможенного союза 034/2013 «Молоко и молочная продукция» и 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки». Маркировку наносят на сыр с помощью этикетки или указывают непосредственно на упаковочном материале.  **Остаточный срок годности:**  не менее 20 суток на момент поставки | кг | 200 |
| 2 | 10.51.40.110 | **Мягкий сыр (брынза) "Сиртаки" (или эквивалент),** фасовка не менее 500г, упаковка тетрапак, массовая доля жирности не менее 35%. Состав: обезжиренное пастеризованное молоко, растительные жиры, соль, молокосвертывающий фермент микробного происхождения, регулятор кислотности: лимонная кислота.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 33959-2016. Требования к сроку годности не менее 70% до окончания сроков годности. | кг | 25 |
| 3 | 10.51.40.111 | **Сыр Адыгейский.** Мягкий сыр, обладающий кисломолочным вкусом и нежной консистенцией. Вкус сыра — чистый, кисломолочный, с выраженным вкусом и запахом пастеризации, с лёгким привкусом сывороточных белков, в меру солёный. Консистенция — нежная, в меру плотная. Допускается слегка крошащаяся. Цвет — от белого до светло-жёлтого. Допускаются отдельные кремовые пятна. Внешний вид: корка отсутствует, на поверхности допускается лёгкая слоистость и наличие небольших щелевидных пустот. Состав: молоко пастеризованное, сывортка молочная, соль поваренная пищевая. Не допускается сырный продукт. Не допускаются посторонние запахи. Вакуумная упаковка.  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 32263-2013. | кг | 50 |
| 4 | 10.51.40.170 | **Сыр плавленый.** Сыр плавленый сливочный, фасовка не менее 400г. Массовая доля жира в сухом веществе 55%.  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 31690-2013 | кг | 20 |
| 5 | 10.51.40.110 | **Сыр сливочный.**  Мягкий, сладкий, с умеренно выраженным вкусом [сыр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80) из [молока](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) и [сливок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8).  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 32263-2013 | кг | 10 |
| 6 | 10.51.40.100 | **Сыр твердый «Пармезан»**  В зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе: должен быть твердый. Сыр в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество жирный.  Вид сырья: коровье молоко. Срок выдержки не менее 2-х месяцев  Наименование тары: ящики из гофрированного или тарного плоского склеенного картона/коробки из картона.  Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, от 45%.  Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сыра 49- 56%.  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 52686-2006 | кг | 10 |
| 7 | 10.51.40.100 | **Сыр Мраморный**  Внешний вид - корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми составами.  Консистенция - умеренно эластичная, однородная по всей массе.  Фасовка: не менее 1 кг, но не более 10 кг.  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 32260-2013 | кг | 10 |
| 8 | 10.51.40.100 | **Сыр «Фета»**  Состав: молоко пастеризованное нормализованное, соль поваренная пищевая, закваска (мезофильные и термофильные), молокосвертывающий фермент микробного происхождения, уплотнитель хлорид кальция, рассол (питьевая вода, соль поваренная пищевая).  Остаточный срок годности продукта, на дату поставки, должен составлять не менее 70%, от срока, установленного предприятием изготовителем.  Должен соответствовать требованиям ГОСТ 33959-2016 | кг | 50 |

**Требования к безопасности товара, к размерам, упаковке, отгрузке товара:**

Показатели качества продукта оцениваются визуальным и органолептическим методами.

Безопасность товара должна обеспечиваться в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

Пищевые продукты должны сопровождаться товарно-транспортными накладными, документами, удостоверяющими качество и безопасность, а именно: удостоверениями качества, сертификатами соответствия. На транспортной упаковке должна быть полная и достоверная информация и наименовании изготовителя, его местонахождении, дате выработке товара и сроке его годности, с указанием нормативного документа в соответствии с которым произведен продукт.

**Требования к транспортировке пищевых продуктов**

- для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специализированные или специально-оборудованные транспортные средства;

- транспортные средства должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим;

- персонал, привлекаемый для проведения погрузочно-разгрузочных работ и сопровождающие лица продукты питания и продовольственное сырье должны иметь личные медицинские книжки.

**Место, срок и условия поставки Товара**

Доставка Товара осуществляется по адресу: 452550, Республика Башкортостан Мечетлинский район,

с. Большеустьикинское, ул. Курортная, 90, склад по рабочим дням 2 (два) раза в неделю до 16:00.

Доставка количества поставляемого Товара по адресам предварительно согласовывается с Заказчиком.

Поставка товара осуществляется Поставщиком в течение 2 дней с момента получения заявки Заказчика.

**Срок поставки Товара:** с даты заключения договора по 31.03.2024 г.

**Согласовано:**

Заместитель директора по сервису Ганиев И.А.

Шеф-повар Хисаметдинова Л.М.