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.