**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на поставку молока и молочной продукции (сметана, творог, молоко пастеризованное, молоко ультрапастеризованное, кефир, йогурт, масло сливочное крестьянское) **на июль - декабрь 2025** г. для нужд государственного автономного учреждения здравоохранения Павловский детский санаторий Республики Башкортостан

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование товара | Технические требования к товару | Ед.изме-рения | Кол-во | Начальная максимальная цена за единицу | Начальная (максимальная) цена договора |
| 1. | Сметана, 20%, фасовка 0,200-0,500 кг, упаковка- пленка | Выработана из сливок коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов. Внешний вид и консистенция – однородная, густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Технические условия. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.Массовая доля: жира 20%, белка не менее 2,5 %, СОМО не менее 3,6%, кислотность от 60 до 100, молочнокислые микроорганизмы - не менее 1х107КОЕ/см3(г), фасовка 0,200 -0,500 кг., упаковка пленка, срок годности не менее 7 суток.ГОСТ 31452-2012 – Сметана**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 350,00 |  |  |
| 2. | Творог с массовой долей жира 5%, фасовка 0,100-0,200 кг, упаковка-флоу-пак . | Выработан из молока коровьего. Внешний вид и консистенция-мягкая, мажущаяся или рассыпчатая, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет- белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». ГОСТ 31453-2013 – Творог. Технические условия. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.Массовая доля: жира – не более 4%, 5% белка не менее 16%, влаги – не более 75%, кислотность не более 230, кисломолочные микроорганизмы – не менее 1х106 КОЕ/г.Фасовка 0,100-0,200, упаковка- пачка, Срок годности не менее 5 суток.**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 560,00 |  |  |
| 3. | Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%, фасованное, литр, упаковка- пленка | Выработано из коровьего молока, нормализованное, термическая обработка – пастеризация;Внешний вид – непрозрачная жидкость; цвет – белый;Консистенция – жидкая, однородная, не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков;Вкус и запах – свойственный молоку, с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый вкус, без постороннего привкуса и запаха;ГОСТ 31450 - 2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2014г.Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиоло-гическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, массовая доля: жира 3,2%, белка не менее 3%, СОМО не менее 8,2 %, кислотность не более 21., срок годности не менее 5 суток,фасовка 1л, упаковка плёнка**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 5300,00 |  |  |
| 4. | Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%, упаковка ТФА,0,9-1,0 л. | Выработано из коровьего молока, термическая обработка – ультрапастеризация;Внешний вид – непрозрачная жидкость; цвет – белый;Консистенция – жидкая, однородная, не тягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков;Вкус и запах – свойственный молоку, с легким привкусом кипячения, допускается сладковатый вкус, без постороннего привкуса и запаха;ГОСТ 31450 - 2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2014г.Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, Массовая доля:- жира 3,2%, 3,5%- белка не менее 3%;-СОМО не менее 8,2%,фасовка 0,8 кг – 1кг, упаковка ТФА**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 99,00 |  |  |
| 5. | Кисломолоч-ный продукт –Кефир массовая доля жира 3,2%, фасовка 0,500-1,0 кг., упаковка пленка | Изготовлен из коровьего молока, с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках.Цвет – молочно - белый;Консистенция и внешний вид – однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное действием кефирных грибков;Вкус и запах – чистые, кисломолочные, слегка острый, допускается дрожжевой привкус, без постороннего привкуса и запаха;Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»[ГОСТ 31454-2012](http://webportalsrv.gost.ru/portal/katalog.nsf/3bf603832bf0c306c225712900445930/432577ab00305a4343257adb00392062?OpenDocument) «Кефир. Технические условия».Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.Массовая доля: жира 3,2%, белка не менее 2,8 %, СОМО не менее 7,8%, молочнокислые микроорганизмы – не менее 1х107КОЕ/см3, кислотность 85-130.Упаковка плёнка, фасовка 0,5л(кг)-1л(кг), срок годности не менее 5 суток.**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 1600,00 |  |  |
| 6. | Кисломолоч-ный продукт-Йогурт массовая доля жира 2,5 %, фасовка 0,45-1,0 кг, упаковка лин-пак (кувшин) или пленка | Произведен из молока коровьего с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки.Не допускается использовать генетически модифицированные бифидобактерии, молочнокислые микроорганизмы.Консистенция - однородная, в меру вязкая жидкость.Вкус и запах – кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.Цвет молочно-белый, равномерный по всей массеТехнический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ГОСТ 31981-2013-Йогурты. Общие технические условия.Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции»Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. Массовая доля: жира не более 3,2%, белка не менее 3,2%, СОМО не менее 9,5, кислотность не более от 85-110.фасовка 0,45л(кг)-1л(кг), упаковка пур-пак, срок годности не менее 5 суток.**Страна происхождения товара-Российская Федерация** | кг | 1600,00 |  |  |
| 7 | Масло сливочное «Крестьянское»,жирность 72,5%, монолит 10-20кг. | Изготовлено из коровьего молока, сладко – сливочное, несоленое, «Крестьянское», высший сорт, жировая фаза должна содержать только молочный жир коровьего молока.Вкус и запах – выраженный сливочный, привкус пастеризации, без посторонних привкуса и запаха.Консистенция и внешний вид – плотная пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид, допускается слабо-блестящая или матовая, с наличием мелких капелек влаги до 1 мм.Цвет – от светло – желтого до желтого, однородный по всей массе.Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».ГОСТ 32261 - 2013 «Масло сливочное. Технические условия».Межгосударственный стандарт введен в действие с 01.07.2015г.Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции».Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно – эпидемиологическому надзору. Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299. Массовая доля:- жира не менее 72,5%- влаги не более 25%;- поваренной соли 0%; кислотность не более 26; термоустойчивость от 0,75 до 1,00Фасавка – монолит 10-20 кг., упаковка- картонная коробка.**Страна происхождения товара-** **Российская Федерация** | кг | 450,00 |  |  |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  |

1.Требования к качеству Продукции, таре, упаковке:

1.1. Вся поставляемая продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ, ТУ, СанПиН, а также сопровождаться документами, подтверждающими качество:

• сертификаты соответствия

• качественные удостоверения

• иные, документы подтверждающие качество продукции.

1.2. Потребительская, транспортная тара, упаковочные материалы должны быть разрешены для контакта с молочными продуктами, соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта. Маркировка должна соответствовать ГОСТ Р 51074-2003, ТР ТС 022/2011 и содержать следующую информацию о продукте: наименование, масса нетто, дата изготовления, состав продукта, количество молочнокислых микроорганизмов, пищевая ценность, массовая доля жира, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак (при наличии), обозначение стандарта, информация о подтверждении соответствия, иная необходимая информация. Дополнительно на транспортной таре должны быть знаки – «ограничение температуры», «беречь от солнечных лучей». Максимальная масса нетто одного товарного места – не более 20 кг.

1.3. Ветеринарное свидетельство на молочную продукцию Заказчику отправляется посредством АС «Меркурий».

 2. Условия и сроки поставки продукции

2.1. Поставщик осуществляет поставку Продукции на основании подачи заявки Заказчиком, путем доставки и разгрузки Продукции силами Поставщика по адресу: 452432, Республика Башкортостан, Нуримановский район, с. Павловка, ул. Графтио, 44.

**Дни поставок – понедельник, четверг с 9-00 до 13-00ч. и с 14-00 до 17-00ч.** Заявки подаются почтовой, факсимильной, телеграфной или иной связи, позволяющей достоверно установить, что заказ исходит от Заказчика.

2.2. Продукция должна быть доставлена по адресу Заказчика специализированным транспортом, обеспечивающим сохранность Продукции от загрязнения, пропитывания посторонними запахами, сохранность от влияния низких и высоких температур, обеспечивающих ее дальнейшее качественное и безопасное применение, при несоблюдении данных условий Продукция разгрузке на склад Заказчика не подлежит.