Приложение № 2 к Извещению

**Техническое задание**

поставка продуктов питания (сыр, сливки сухие, молоко сухое цельное)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Требования к продукции | Ед. изм. | Кол-во |
| 1 | Сыр твердый ОКПД2 10.51.40.100 | Массовой долей жира в сухом веществе не менее 45%Сорт – ВысшийНизкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранямимасса от 2,5 до 6,0 кг включительно.Внешний вид – корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.Вкус и запах – выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости.Консистенция – эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная во всей массе.Рисунок – на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой, овальной или угловатой формы.Цвет – от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе.Упаковка: полимерные материалы, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, фасовка производиться только предприятием изготовителем. Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 Обязательно наличие лабораторного исследования жирокислотного состава, наличие декларации соответствия. | кг | 160 |
| 2 | Сливки сухие ОКПД2 10.51.22.130 | Массовая доля жира, %, не менее 42%.Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии. Цвет: Белый, со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.Вкус и запах: Свойственные свежим пастеризованным сливкам, без посторонних привкусов и запахов.ГОСТ 33922-2016фасовка 400гр, Упаковка: бумажный четырехслойный мешок с мешками-вкладышами из полиэтилена | кг | 80 |
| 3 | Молоко сухое цельноеОКПД2 10.51.22.112 | Цельное. Внешний вид и консистенция: Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого молока. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии. Цвет: Белый, белый со светло-кремовым оттенком. Вкус и запах: Свойственные пастеризованному цельному молоку без посторонних привкусов и запахов. Допускается привкус и запах кипяченого молока. Массовая доля жира не менее 26%.ГОСТ 33629-2015 фасовка 1 кг (1000 г) | кг | 160 |

**Остаточный срок годности товара на момент поставки Заказчику должен составлять:**

Не менее 2/3 от нормативного, предусмотренного Производителем и указанного на упаковке срока годности товара

**Требования к качеству товара:**

Товар должен соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 и/или другим установленным законодательством требованиям к данной продукции.

Доставка товара должна производиться транспортом, оборудованным согласно санитарным правилам для данного типа продукции.

Необходимо наличие сертификатов, обязательных для данного вида товара, оформленных в соответствии с действующим законодательством.

Качество и безопасность поставляемых товаров должны подтверждаться официальными документами (сертификатами соответствия, другими необходимыми документами).

**Требования к упаковке, доставке и отгрузке товара:**

Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной соответствовать ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна. Информация поставляемого товара должна содержать: наименование товара; наименование и местонахождение производителя; состав; условия хранения; срок годности и дату изготовления (дату упаковывания).

Упаковка должна соответствовать ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и обеспечивать полную сохранность при перевозке, разгрузке и хранении соответствующих товаров.

 **Условия и сроки поставки продукции**

 Поставщик осуществляет поставку Продукции на основании подачи заявки Заказчиком, путем доставки и разгрузки Продукции силами Поставщика по адресу: 453815, Республика Башкортостан, Хайбуллинский район, д. Янтышево, ул. Шаймуратова, 41.

**Срок поставки товара:** с момента заключения договора до 28.02.2025 г. Поставка осуществляется еженедельно (не реже трех раз в неделю, не позднее 15.00 час.) и в соответствии с заявками/письменная, устная форма/ Заказчика.