Приложение № 2 к извещению

**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания ( мясная продукция) для нужд**

**ООО санатория «Тарханы»**

Мясо должно быть заморожено не более 1 (одного) раза; без загрязнения, наледи, не должно подвергаться обработке рассолами, без ГМО.

Не допускается товар с истекшим сроком хранения.

Поставляемый товар должен соответствовать действующим стандартам для данного вида продуктов питания. Товар должен сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение о качестве, ветеринарное свидетельство) и/или иными документами (перечень/реестр сертификатов на поставляемую продукцию), если данное требование установлено к данному продукту питания, в том числе лабораторным подтверждением при наличии технического регламента на данный вид продукции.

Поставщик оформляет ветеринарные сопроводительные документы в электронном виде с использованием ФГИС «Меркурий».

Документы, подтверждающие качество и безопасность товара, предоставляются с поставкой товара на каждую партию.

Поставляемые товары должны иметь информацию о дате выработке, сроках годности, правилах и условиях их хранения и употребления и иные сведения в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Поставщик гарантирует качество и безопасность товара в течение установленного срока годности (хранения, реализации).

Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества товаров и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид товаров при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы.

Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 12 кг, масса брутто продукции в многооборотной таре - не более 12 кг.

В каждую единицу транспортной тары упаковывают товары одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований товаров в один ящик или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

Транспортирование проводят в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

1. Говядина тазобедренный отруб бескостный

ГОСТ 31797-2012: соответствие.

Вид мяса по способу обработки: бескостное.

Вид мяса по способу разделки: отруб тазобедренный.

Мясо: замороженное, высший сорт

Цвет поверхности: бледно-розового или бледно-красного цвета;

у размороженного - красного цвета.

Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет светло-красного до темно-красного.

Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.

Запах: специфический, свойственный свежему мясу.

Состояние жира: белый, желтоватый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится; у размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет.

Состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая; у размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет.

Фасовка: не более 12 кг.

Упаковка: п/эт пленка или п/э пакет или гофрокартон.

2.Говядина лопатка бескостная

Лопатка свиная бескостная, без шкуры, замороженная произведённая по ГОСТ 31797-2012

Процент дефростации мясного сырья не должен превышать 7%.

Цвет отруба от бледно-розового до бледно-красного цвета, запах специфический, свойственный свежему мясу, состояние жира-белый или бледно-розовый цвет, толщина жирового подлива не более1 см.

Упаковка: каждый отруб упакован в индивидуальный упаковочный материал, с последующей укладкой в ящик из гофрированного картона весом не более 20кг.

На маркировочном ярлыке дб информация: -наименование продукта -товарный знак при наличии -массу нетто или количество -пищевая ценность -дата изготовления и дату упаковывания -условия хранения -срок годности -обозначение настоящего стандарта -информация о подтверждении стандарта

3.Шея свиная бескостная.

Шея свиная бескостная. Свинина бескостная, получена путём обвалки шейного отруба, отделенного по трём границам: передняя – по линии отделения головы; задняя – между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя – по вентральному краю шейных и грудных позвонков. Для выработки отруба использована свинина первой, второй категории по ГОСТ 31778-2012 определенного термического состояния. Свинина свежая, без постороннего запаха и ослизнения поверхности, мышечная ткань на разрубе светло-розового цвета, шпик белого цвета. Мышцы на разрезе слегка влажные и не оставляют следов на фильтровальной бумаге. Консистенция мяса упругая, ямка от надавливания пальцем выравнивается за 1 минуту. Запах специфический, свойственный свежему мясу.

Маркировка четкая, средства для маркировки не влияют на показатели качества мяса и изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4. Карбонад свиной ГОСТ 31778-2012.

Цвет мясного изделия от бледно-розового до бледно-красного цвета, запах специфический, свойственный свежему мясу,

Консистенция — мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Состояние жира — имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный. поперечное сечение куска - 8 см.

5. Филе говяжье

Соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012

Выработано из взрослых молодых коров 1 категории в виде четвертин.

Внешний вид - мясо должно быть свежим, мышцы развиты удовлетворительно, покрыты тонким слоем жира, остистые отростки позвонков выделяются не резко.

Разделение на четвертины – по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку.

Поверхность от розового до темно-бордового цвета, жир белый, желтоватый.

Не допускается: наличие внутренних органов, шкуры, сгустков крови, загрязнений, кровоподтёков и побитостей.

Не допускается: повторное замораживание, наличие льда и снега.

На каждой четвертине говядины наличие ветеринарного клейма овальной формы, товароведческого клейма и штампа, обозначающего категорию и возраст.

Обязательно: предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство.

Продукты не должны содержать генно-инженерно- модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны.

Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.

6. Язык говяжий

Язык говяжий ГОСТ 32244-2013 ТУ Субпродукты мясные обработанные.

Целый, без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, калтыка и подъязычной кости; промыты от крови и слизи.

Цвет: светло-розовый, розовый

Запах: свойственный доброкачественным субпродуктам.

7. Филе свинины

Разделка свинины должна соответствовать требованиям ГОСТ 31778-2012, полученное при переработке жилованное мясо должно соответствовать требованиям ГОСТ 34424-2018 массовая доля жировой и соединительной ткани не более 10%.

Полуфабрикаты из свинины вырабатываются по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства с соблюдением ветеринарно санитарных и санитарных правил для предприятий мясной промышленности.

Цвет, запах и консистенция в соответствии с требованиями ГОСТ 31778-2012, должны быть характерные для доброкачественного мяса:

Цвет поверхности: бледно-розового или бледно-красного цвета.

Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет от светло-розового до красного.

8. Лопатка свиная.

Мясо свинины – лопатка, без кости, замороженное, кусковое, без голяшки. Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, консистенция упругая.

Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира - белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.

Товар отгружается в стандартной для данного вида упаковке, с учётом необходимых маркировок в соответствии с требованиями действующих в Российской Федерации стандартов. Упаковка, в которой поставляется товар, целая, без механических повреждений и загрязнений, без нарушения герметичности, с указанием конечного срока реализации

ГОСТ 31778-2012.

9. Печень говяжья ГОСТ 32244-2013

Внешний вид: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей.

Цвет: от светло-коричневого до тёмно-коричневого с оттенками.

Запах: свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего.