# Приложение № 2

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1. Общие требования к качеству товара:**

При поставке продуктов питания поставщик должен руководствоваться следующими нормативными и методическими документами:

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-I;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

- Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 27 декабря 2016 г. N 589
"Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях";

- Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 18 декабря 2015 г. N 648
"Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами"

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года) от 01.01.2005;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» от 25.06.2003;

- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» от 15.06.2003;

- ГН 2.3.3.972-00 Гигиенические нормативы «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» от 01.08.2000;

- ГН 1.2.3111-13 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) с изменениями на 13 июля 2016;

- ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;

- ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»;

- ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»;

- ГОСТ 31454-2012. «Кефир. Технические условия»;

- ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».

# - ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

В процессе производства товара не должны быть использованы компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов. Поставляемый товар должен проходить контроль качества пищевых продуктов, что должно быть подтверждено документами по качеству.

**2.Требования к упаковке, транспортировке, отгрузке товара:**

 Поставщик обязуется обеспечить поставку Товара в упаковке (таре) (все поставляемые пищевые продукты должны быть упакованы надлежащим образом и поставляться в оригинальной заводской упаковке), обеспечивающей сохранность Товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

Каждая партия товара должна сопровождаться электронным Ветеринарным сертификатом (эВСД).

Транспортировка товара должна производиться в соответствии с требованиями методических рекомендаций МР 3.1/2.3.0200-20 «Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию»:

1) Недопущение перевозки и хранения пищевой продукции совместно с личными вещами водителей (использованными СИЗ, санитарной одеждой) во избежание загрязнения пищевой продукции.

2) Строгое соблюдение сохранности грузов, недопущение посторонних лиц к их сопровождению и оставления транспортных средств и грузов без присмотра во время доставки во избежание неконтролируемого загрязнения перевозимых пищевых продуктов биологическими выделениями больных COVID-19.

3) Обеспечение водителей и сопровождающих грузы лиц масками и одноразовыми перчатками, кожными антисептиками для рук, дезинфицирующими средствами или влажными дезинфицирующими салфетками для обработки рук и поверхностей.

4) Обязательная обработка рук кожными антисептиками перед передачей сопроводительных документов получателям грузов.

5) Соблюдение водителями и сопровождающими груз лицами социального дистанцирования не менее 1,5 м при приемке и передаче продуктов получателям, а также осуществление разгрузки упаковок с пищевыми продуктами в чистой санитарной одежде и с использованием СИЗ.

6) Регулярная обработка и дезинфекция контактных поверхностей (руль транспортного средства, ручки дверей и крышек контейнеров, средств связи) для предотвращения перекрестного загрязнения вирусом COVID-19; регулярная смена санитарной одежды, СИЗ.

7) По возможности - использование одноразовой транспортной тары и упаковки; при использовании многоразовых контейнеров - соблюдение установленных правил их санитарной обработки и дезинфекции.

8) Своевременное отстранение от работы инфицированных или находящихся в контакте с заболевшими COVID-19 водителей транспортных средств и экспедиторов.

 Транспортировка товара должна производиться специализированным автотранспортом при температуре, указанной изготовителем в товарном ярлыке, позволяющей обеспечить сохранность товара, имеющим санитарный паспорт и проходящим ежемесячно дезобработку.

**3. Маркировка товара:**

Маркировка Товара (партии Товара) должны соответствовать требованиям действующих нормативных актов РФ. На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана информация на русском языке: о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов); о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок); об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения); о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов.

Поставщик обеспечивает поставку товара, маркированного в соответствии с требованиями ГОСТ, ТР ТС 022/2011, а также знаком Евразийского соответствия качества (ЕАС). Маркировка продукции должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.

**4. Требования заказчика к качественным характеристикам (потребительским свойствам товара).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **Нормативно-технические требования** | **Наименование характеристики** | **Значение характеристики** |
| 1 | Молоко питьевое пастеризованное | ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условияТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вид молочного сырья | Цельное молоко и/или нормализованное молоко и/или обезжиренное молоко |
| Режим термической обработки | Пастеризованное  |
| Внешний вид | Непрозрачная жидкость |
| Консистенция | Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира |
| Вкус и запах | Чистые, без посторонних, не свойственных молоку привкусов и запахов, с привкусом пастеризации. |
| Цвет | Белый, равномерный по всей массе |
| Массовая доля жира | 3,2 % или 3,5% |
| Содержание жировой фазы | Только молочный жир |
| Срок годности на момент поставки | Не менее 5 (пяти) суток |
| Упаковка  | Промышленная, полиэтиленовый пакет или тетрапак объемом от 0,5 до 1 литра (диапазонное значение), должна обеспечивать хранение не менее 5 календарных дней при температуре +2+6 С. |
| Доставка до склада заказчика | Не позднее даты изготовления |
| 2 | Сметана | ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вид молочного сырья | Нормализованные сливки или восстановленные сливки или смесь нормализованных и восстановленных сливок |
| 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 |
| Массовая доля белка | Не менее 2,6 % |
| Массовая доля жира | 15% |
| Содержание жировой фазы | Только молочный жир |
| Срок годности на момент поставки | Не менее 7 (семи) суток |
| Упаковка  | Промышленная, полиэтиленовый пакет или стакан из полистирола с фасовкой 0,2 до 0,5 кг (диапазонное значение), должна обеспечивать хранение не менее 7 календарных дней при температуре +2+6 С. |
| Доставка до склада заказчика | Не позднее даты изготовления |
| 3 | Творог | ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вид молочного сырья | Цельное молоко и/или нормализованное молоко и/или обезжиренное молоко и/или восстановленное молоко. |
| Консистенция и внешний вид | 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 |
| Массовая доля белка | Не менее 16% |
| Массовая доля жира | Не менее 9% |
| Содержание жировой фазы | Только молочный жир |
| Срок годности | Не менее 72 часов |
| Упаковка  | Промышленная упаковка – гофрированная коробка и/или емкость из полимерных материалов с ярлыком, с предварительным упаковыванием в полиэтиленовый пакет, массой от 1 до 5 кг, должна обеспечивать хранение не менее 72 часов |
| Доставка до склада заказчика | Не позднее даты изготовления |
| 4 | Масло сладко-сливочноенесоленое | ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условияТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вкус и запах | Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. |
| Консистенция и внешний вид | Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги |
| Цвет | От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе |
| Массовая доля жира | Не менее 72,5% |
| Массовая доля влаги | Не более 25% |
| Содержание жировой фазы | Только молочный жир |
| Упаковка | Расфасовка в виде блоков массой не более 0,2 кг, обернутых в пергамент или пищевую фольгу и упакованных в коробку из гофрированного картона |
| Срок годности на момент поставки | Не менее 2/3 срока годности (диапазон), установленной изготовителем |
| 5 | Кефир | ГОСТ 31454-2012. «Кефир. Технические условия»ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вид молочного сырья | Цельное молоко и/или нормализованное молоко и/или обезжиренное молоко и/или восстановленное молоко. |
| Вкус и запах | Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус |
| Цвет | Молочно-белый, равномерный по всей массе |
| Консистенция и внешний вид | Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков |
| Массовая доля белка | Не менее 3,0% |
| Массовая доля жира | Не менее 2,5% |
| Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности | Не менее 107 |
| Упаковка | Полиэтиленовый пакет или тетрапак емкостью от 0,5 литра, должна обеспечивать хранение не менее 5 календарных дней при температуре +2+6С |
| Срок годности на момент поставки | Не менее 5 суток.  |
| Доставка до склада заказчика | Не позднее даты изготовления.  |
| 6 | Йогурт | ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31450-2013ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | В зависимости от вносимых немолочных компонентов  | С компонентами или без них |
| Внешний вид и консистенция | Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства или с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов |
| Вкус и запах | Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов |
| Цвет | Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц |
| Массовая доля белка | Не менее 2,8% |
| Массовая доля жира | Не менее 2,5% |
| Количество термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки | Не менее 107 |
| Упаковка | Полиэтиленовый пакет или тетрапак емкостью от 0,5 литра, должна обеспечивать хранение не менее 5 календарных дней при температуре +2+6С |
| Срок годности на момент поставки | Не менее 5 суток.  |
| Доставка до склада заказчика | Не позднее даты изготовления.  |