ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Технические характеристики поставляемого товара**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **товара** | **Характеристика поставляемого товара** | **Единица измеренияя** | **Кол-во** |
| 1 | Кальмар | Кальмар свежемороженый потрошённый должен соответствовать стандартам качества ГОСТ 20414-93. Тушка, мороженная всех видов разделки. Упаковка должна быть 2-хслойная: пакеты из полимерных материалов (каждый брикет), уложенные в мешки бумажные, из полимерных материалов предусмотренная для данного товара. Внешний вид: тушки целые, поверхность ровная, чистая. Цвет после размораживания должен быть естественный, консистенция мяса упругая эластичная; запах – свойственный данному виду кальмара без постороннего запаха. Вкус и запах после варки: приятный свойственные данному виду продукции без посторонних признаков и горечи. Посторонних примесей не имеет. Содержание ледяной глазури менее 10% от веса тушки кальмара. Замораживание кальмара должно быть произведено один раз. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм. Замороженные блоки должны быть упакованы не менее 5,0 кг и не более 15 кг, в картонную коробку или тканые полипропиленовые, или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем мешки. Срок годности к остаточному хранению должен быть не менее 6 месяцев на момент поставки товара. | кг | 300 |
| 2 | Филе МИНТАЙ (филе) | Филе должно быть обезшкуренное, блоки чистые, плотная с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте блока. Филе заморожено поштучно, чистое, ровное, целое без значительной деформации. Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть не менее минус 18 "С. Срок хранения не более 12 месяцев. Должно соответствовать ГОСТ 3948-90 филе рыбное мороженное. Филе должно быть упаковано в соответствии с требованиями ГОСТ 7630-96 таким образом, чтобы исключить обезвоживание, окисление и обеспечить сохранность качества при транспортировке и хранении. Неглазированное филе должно быть упаковано в коробки из парафинированного или ламинированного картона по 10-25 кг | кг | 700 |
| 3 | Навага с/м с/г | Навага должна быть свежемороженая в блоках, непотрошеная длиной не менее 20 см. Поверхность рыбы чистая, без наружных повреждений естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Без постороннего запаха. Консистенция (после размораживания) – Плотная, присущая рыбе данного вида. Запах (после размораживания) – свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха. Глубокое обезвоживание, не более 10% от массы рыбы или площади блока. Температура в толще блока при выгрузке из морозильных установок должна быть не выше минус 18 "С. Срок хранения не более 12 месяцев. Должно соответствовать стандартам: ГОСТ 32366-2013. Замороженные блоки должны быть по 10-25 кг, упакованные в картонную коробку или тканые полипропиленовые или бумажные с полипропиленовым внутренним слоем мешки. | кг | 400 |
| 4 | Сельдь холодного копчения | Должны отсутствовать признаки нарушения стандарта (лопнувшее брюшко, вкус и запах сырой рыбы, затхлость, ржавчина, кровяные сгустки); поверхность чистая, консистенция мягкая, сочная до плотной, вкус и запах селедочные, без порочащих признаков. | кг | 150 |
| 5 | Сельдь соленая | Сельдь малосольная цельная. Должны отсутствовать признаки нарушения стандарта (лопнувшее брюшко, вкус и запах сырой рыбы, затхлость, ржавчина, кровяные сгустки); поверхность чистая, консистенция мягкая, сочная до плотной, вкус и запах селедочные, без порочащих признаков. Срок хранения не более 9-ти месяцев. Должна соответствовать стандартам: ГОСТ 815-2004. Продукт должен быть упакован в полиэтиленовые или пластиковые ведра по 3-7 кг. | кг | 150 |
| 6 | Консервы рыбные сайра | В состав должно входить:: сайра тихоокеанская, масло растительное, соль. Вкус - приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Запах - приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Состояние рыбы должно быть: куски и тушки целые. Цвет – свойственный вареному мясу данного вида рыбы. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Срок хранения 2 года. Соответствие стандартам: ГОСТ 13865-2000. Должны быть упакованы в железные банки по 250 гр. и в картонную коробку. | кг | 500 |
| 7 | Консервы Салат ДВ или (эквивалент) | Салат из морской капусты с луком. Вкус - приятный, свойственный морской капусте с легким ароматом специй, без постороннего привкуса и горечи. Запах - Приятный, свойственный морской капусте, без постороннего запаха. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Срок хранения 12 месяцев. Железные банки по 220 гр, упакованные в картонную коробку | кг | 400 |
| 8 | солянка из морской капусты с кальмаром | Вкус - приятный, свойственный морской капусте с легким ароматом специй, без постороннего привкуса и горечи. Запах - Приятный, свойственный морской капусте, без постороннего запаха. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Срок хранения 12 месяцев. Железные банки по 220 гр, упакованные в картонную коробку | кг | 400 |

Общие требования, предъявляемые в поставляемому товару:

1.​ Остаточный срок годности поставляемого Товара должен составлять не менее 80 %.

2.​ Продукция (1, 2, 3, 4, 7 позиции спецификации) должна быть заморожена до температуры минус 18 0С не более 1 раза, без наличия льда и снега, кровоподтеков, без признаков порчи, порезов, разрывов, без изменения цвета, без добавления консервирующих веществ.

3.​ Качество продуктов питания должно соответствовать СанПиН №2.3.2.1324-03 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003г. Товары, поставляемые Поставщиком должны соответствовать спецификации по ассортименту, наименованию, качественным характеристикам, весу и виду фасовки, объему поставляемой партий; соответствовать требованиям действующих нормативных документов Российской Федерации - стандартов (ГОСТ, ОСТ), технических регламентов, технических условий, санитарных норм и правил; удостоверяться сертификатом соответствия (декларацией о соответствии) производителя (поставщика); другие документы, установленные контрактом и действующим законодательством Российской Федерации; количество должно соответствовать спецификации и товарно-транспортным накладным.

4.​ Требования к упаковке – целостность упаковки, обеспечивающей сохранность товара при перевозке с учетом возможных перегрузок, складирования, продолжительности и способов транспортировки, при надлежащем и обычном способе обращения с грузом, а так же предохраняющей товар от атмосферных воздействий. Тара и упаковка товаров должны иметь соответствующую маркировку на русском языке и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003, утвержденного Постановлением Госстандарта от 29.12.2003 г. № 401-ст «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

5.​ При поставке продукции обеспечить выполнение требований ст.15,17 Федерального закона от 30.03.1999 года « 52- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального Закона от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1153-02 (дополнение № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01), Условия поставки Товара: необходимо предоставить Заказчику следующие документы:

- при поставке продукции, Поставщик предоставляет документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (сертификат соответствия, декларация, удостоверение качества и безопасности продукции, документы, подтверждающие страну происхождения), оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Вышеуказанные документы предоставляются при поставке товаров, отсутствие сертификата качества на продукцию будет являться основанием для возврата товара.

6.​ Всю продукцию поставлять в надлежащем качестве в соответствии с Федеральным законом от 02.02.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», производить поставку Товара по предварительной заявке Заказчика, допоставку или замену продукции ввиду ее ненадлежащего качества осуществлять немедленно с момента уведомления за счет средств Поставщика.