# 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 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- 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 Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия;

- ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. 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 | Мясо говядина (отруб), бескостная, замороженная | ГОСТ Р 54754-2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия  ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Вид мяса | Мясо говядина промышленного производства, должно представлять собой бескостный крупнокусковой полуфабрикат, выработанный из лопаточного и(или) тазобедренного отрубов, замороженное, должно быть выработано от здоровых молодых животных не ниже 1 категории упитанности. |
| Категория мяса | А |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм |
| Цвет, запах и консистенция | Характерные для доброкачественного мяса |
| Массовая доля белка, %, | Не менее 17,0 (диапазон) |
| Массовая доля жира, % | Не более 6,0 (диапазон) |
| Инъекцироние соляным раствором и эмульсией и т. п. | Не допускается |
| Замораживание более одного раза | Не допускается |
| Срок годности | Не более 6 месяцев |
| Остаточный срок годности на момент поставки | Не менее 5 месяцев |
| Упаковка | Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. Куски массой в диапазоне от 2 до 5 кг упаковываются в полиэтиленовую пленку, с ярлыком, с указанием индивидуального веса. Масса нетто в ящиках из гофрированного картона с ярлыком должна быть не более 15 кг (диапазон). В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Тара и (или) упаковка должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. |
| 2 | Печень говяжья замороженная | ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия  ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»  ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». | Внешний вид | Должна быть чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Цвет должен быть коричневый или красно-коричневый. Печень должна быть заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени. Распил блока не допускается. |
| Замораживание более одного раза | Не допускается |
| Инъекцироние соляным раствором и эмульсией и т. п. | Не допускается |
| Срок годности | Не более 12 месяцев |
| Упаковка | Полиэтиленцеллофановая пленка, с маркировкой, плотно уложена в картонную коробку, запакованную со всех сторон, с маркировкой. Фасовка 10 кг - 20 кг. Транспортная тара: картонная коробка, с маркировкой невозвратная. |
| Остаточный срок годности на момент поставки | – не менее 6 (шести) месяцев при общем сроке годности товара 12 (двенадцать) и более месяцев;  – не менее 70 % от срока годности, установленного производителем, при общем сроке годности товара менее 12 (двенадцати) месяцев |