# 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 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной 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 32366-2013 Рыба мороженая. 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 | Минтай, рыба замороженная, потрошеная, без головы | ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия  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 рыбы | Свежезамороженная, потрошеная, обезглавленная |
| Сорт: | Не ниже 1 |
| Вид замораживания: | Блок |
| Внешний вид блока: | Целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Рыба не должна содержать свободного снега и льда |
| Запах после размораживания: | Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. |
| Срок годности: | Не более 10 месяцев |
| Остаточный срок годности на момент поставки: | Не менее 6 месяцев |
| Упаковка: | Рыба мороженная должна быть упакована в мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные по два блока в одном мешке, с ярлыком.  В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида, размера, одной даты изготовления.  Промышленная упаковка должна обеспечивать сохранность при транспортировке, обеспечивать доброкачественность рыбы. Материалы должны быть чистыми, прочными, без посторонних запахов, и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. |
| Фасовка | Не более 15 кг |
| 2 | Филе горбуши замороженное | ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия  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».  ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое. Технические условия» | Вид замораживания | Поштучно, рыбы отделены друг от друга |
| Сорт | Не ниже А |
| Внешний вид: | Целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга. |
| Консистенция мяса: | - после размораживания: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы  - после варки: нежная, сочная, присущая данному виду рыбы. |
| Цвет мяса: | Свойственный данному виду рыбы |
| Запах (после размораживания): | Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается слабовыраженный йодистый запах у филе морских рыб. |
| Вкус и запах (после варки) | Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. |
| Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) | Не допускается |
| Глубокое обезвоживание, % | Не более 10 |
| Срок годности | Не более 10 месяцев |
| Остаточный срок годности на момент поставки | Не менее 6 месяцев |
| Упаковка | Рыба мороженная должна быть упакована в мешки бумажные с полипропиленовым внутренним слоем, с предварительным упаковыванием в мешки-вкладыши пленочные по два блока в одном мешке, с ярлыком.  В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, вида, размера, одной даты изготовления.  Промышленная упаковка должна обеспечивать сохранность при транспортировке, обеспечивать доброкачественность рыбы. Материалы должны быть чистыми, прочными, без посторонних запахов, и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. |
| Фасовка | Не более 15 кг |