**Приложение № 2**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1.** **Предмет договора: Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные «Bekerdream» для сдобного теста.**

**2. Объемы, сроки и условия поставки товара**

**2.1. Количество (объем) товара: согласно заявок Заказчика.**

**Расчетное количество товара:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование товара*** | ***Ед. изм.*** | ***Расчетное кол-во[[1]](#footnote-1)*** | ***Срок (период) поставки*** |
| **Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные**  **«Bekerdream» для сдобного теста** | кг | 9 000 | С момента заключения договора по 31.03.2025 |

**2.2. Срок поставки товара** – поставка осуществляется с момента заключения договора по заявкам Заказчика в соответствии с графиком поставки (Заявки на поставку товара подаются Заказчиком Поставщику – не менее 1 раза в неделю).

**2.3. Условия поставки:**

* По заявкам заказчика.

**3. Место поставки:**

Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Свердлова, 8 (время приемки - 10:00 по 16:00) рабочие дни

**4. Требования к функциональным (потребительским) свойствам, качественным характеристикам, характеристикам безопасности приобретаемого товара:**

**4.1 Требования к дрожжам хлебопекарным сухим инстантным**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные** | | |
| **Функциональное назначение товара:** | | Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные «Bekerdream» для сдобного теста. |
|
| **Качественные характеристики** | | |
| **Наименование показателя** | **Ед. измерения** | **Характеристика и нормы** |
| Состав | | Дрожжи (Saccharomyces cerevisiae) - осмотолерантный штамп, эмульгатор: сорбитан моностеарат (Е491), антиокислитель: аскорбиновая кислота (Е300). |
| Упаковка | | Единичная упаковка – вакуумная упаковка с массой нетто 0,5 кг. Единичная упаковка укладывается в ящики из гофрированного картона по 8-12 шт. Транспортировка должна осуществляться на поддоне 1200\*800, ящики из гофрированного картона должны быть запаллетированы стрейч пленкой. Высота поддона с сырьем - не более 1,5 м.  Безопасность упаковки должна быть обеспечена в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" |
| Качественные показатели | | Органолептические показатели:  В форме гранул, мелких зерен или крупки, светло-желтого или светло-коричневого цвета; со вкусом и запахом свойственным дрожжам, без признаков затхлости, гнили, плесени. |
| Физико-химические показатели:   1. Массовая доля влаги – не более 5,5%, не менее 5,0%; 2. Подъемная сила дрожжей в день выработки 30-45 минут; 3. Подъемная сила дрожжей, мл СО2/час – не менее 650. |
| Микробиологические показатели безопасности: БГКП: не допускаются в 0,01 г; S.aureus: не допускаются в 0,1 г; Патогенные, в том числе сальмонеллы: не допускаются в 25 г. |
| Показатели безопасности: Свинец: не более 1 мг/кг; Мышьяк: не более 0,2 мг/кг; Кадмий: не более 0,2 мг/кг; Ртуть: не более 0,03 мг/кг |
| Дрожжи хлебопекарные сухие инстантные не должны содержать ГМО. |
| Срок годности | | Не более 24 месяцев со дня изготовления, на момент поставки на предприятие остаточный срок годности – не менее 8 месяцев.. |
| Условия хранения на предприятии | | Температура хранения 0-15°С |
| Условия транспортировки | | Температура транспортировки должна соответствовать температуре хранения продукта, а также должна обеспечивать физико-химическую и микробиологическую сохранность продукта.  В соответствии с требованиями НД (ТУ). |
| Транспорт, используемый для перевозки продукта должен быть чистым, сухим. |
| **Особые требования** | | Не допускаются до производства: |
| с загрязнением упаковки; |
| с нарушением целостности упаковки; |
| с наличием посторонних включений, не являющихся составной частью продукта. |
| Продукция должна соответствовать требованиям:  - ТР ТС 021/2011  - ТР ТС 029/2011 |
| Маркировка должна соответствовать ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" |
| **Дрожжи должны:**   1. **иметь стабильное качество партий на протяжении всего срока годности;** 2. **не требовать дополнительной активации и вноситься непосредственно в муку согласно рецептуре;** 3. **обладать высокой ферментативной активностью.** |
| **Требования к сопроводительным документам** | | 1. Декларация о соответствии (копия, заверенная изготовителем) |
| 2. Спецификация на продукт оформленная в соответствии с требованиями к содержанию маркировки по ТР ТС 022/2011, а также при наличии пищевых добавок, ароматизаторов и биологически активных веществ в составе, указывать их в соответствии с ТР ТС 029/2012, при наличии нормируемых пищевых добавок в составе - указывать их количество. |
| 3. Акт санобработки автотранспорта |
| 4. Лабораторный протокол испытаний на соответствие физико-химических, микробиологических и показателей безопасности. |
| **5. Копии действующих сертификатов BRC vt.8; ГОСТ Р ИСО 9001 (ISO 9001:2015) «Система менеджмента качества. Требования. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 ((ISO 22000:2018) «Система мененджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.»; Халяль; Кошер.** |

1. 1 Заказчик имеет право на неполную выборку товара, без изменения при этом условий договора. [↑](#footnote-ref-1)