*Приложение № 1 к извещению*

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1.** **Предмет договора:** Творог м.д.ж. 9%

**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)*** | ***Период поставки*** |
| Творог м.д.ж. 9% | кг | 60 000 | С даты подписания договора до 31.08.2025 |

**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 на каждое место поставки).

**2.3. Условия поставки:**

* По заявкам заказчика.

**3. Место поставки:**

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

Свердловская область, г. Екатеринбург, Территория Логопарка, Кольцовский, стр. 12 (время приемки - с 10:00 по 15:00)

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

**4.1 Требования к Творогу м.д.ж. 9%**

|  |  |
| --- | --- |
| **Изделие Творог м.д.ж. 9%** | |
| **Функциональное назначение товара:** | Творог м.д.ж. 9%- компонент в начинку для выпечки хлебобулочных слоёных и сдобных изделий. |
|
| **Особые требования** | Не допускаются до производства: |
| с загрязнением упаковки; |
| с нарушением целостности упаковки; |
| с наличием посторонних включений, не являющихся составной частью продукта; |
| выделение сыворотки из творога при транспортировке. |
| **Кислотность творога не более 160⁰Т, влажность до 65%.** Консистенция творога мягкая, мажущаяся или слегка рассыпчатая без ощутимых частиц молочного белка.  Цвет творога белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Отделение сыворотки не допускается. |
| **При приготовлении начинки, творог должен взбиваться в пастообразную массу, наличие крупинок - не допускается. Поле выпечки творожная масса не должна растрескиваться, выделять влагу, образовывать закал.** |
| Продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 |
| Маркировка должна соответствовать ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" |
| **Качественные характеристики, позволяющие определить эквивалентность продукта** | |
| **Наименование показателя** | **Характеристика и нормы** |
| Состав (компоненты указаны в порядке убывания) | Цельное и обезжиренное молоко, закваска молочнокислых микроорганизмов |
| Упаковка | Масса нетто – 7-10 кг  Поставка сырья должна осуществляться на пластиковом поддоне, высота укомплектованного поддона – не более 1,5м.  Безопасность упаковки должна быть обеспечена в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки" |
| Показатели качества | Органолептические показатели в соответствии с ГОСТ 31453-2013 (табл.1) |
| Физико-химические показатели в соответствии с ГОСТ 31453-2013 (табл. 2), ТР ТС 033/2013 (приложение 1) |
| Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 033/2013 (приложение 1, приложение 8) |
| Показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 033/2013 (приложение 4), ТР ТС 021/2011 (приложение 3. п.2) |
| Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (калорийность) | Белки – 18,0 г; Жиры –9,0 г; углеводы - 3 г; 1430 кДж/356 ккал |
| **Значения должны точно совпадать с указанными значениями в ТЗ, чтобы готовое изделие сохранило показатели пищевой ценности, заявленные в нормативно-технической документации на изделие.** |
| Срок годности | Не менее 72 часов, на момент поставки на предприятие остаточный срок годности – не менее 48 часов. |
| Условия хранения на предприятии | При температуре от 0°С до +6°С. |
| Условия транспортировки | Температура транспортировки должна обеспечивать физико-химическую и микробиологическую сохранность продукта |
| Транспорт, используемый для перевозки продукта должен быть чистым, сухим. |
| **Требования к сопроводительным документам** | 1. Декларация о соответствии (копия, заверенная изготовителем) – при первой поставке и замене декларации по истечении срока действия |
| 2. Маркировка «Честный знак» |
| 3. Ветеринарная справка |
| 4. Акт санитарной обработки транспорта |
| 5. Качественное удостоверение |
| 6. Протокол лабораторных испытаний |
| 7. Копия действующего сертификата ISO 22000. |
| ФИО ответственного за ТЗ | Уракова Н.А. тел.346-81-31 |

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