**Приложение № 1**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1.** **Предмет договора: Дрожжи хлебопекарные прессованные для сдобного теста «Ангел»**

**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*** |
| **Дрожжи хлебопекарные прессованные для сдобного теста «Ангел»[[2]](#footnote-2)** | кг | 510 000 | С даты заключения договора «31» декабря 2025 г. |

**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) рабочие дни.

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 дрожжам хлебопекарным прессованным для сдобного теста**

|  |
| --- |
| **Дрожжи хлебопекарные прессованные для сдобного теста** |
| **Функциональное назначение товара:** | Дрожжи хлебопекарные прессованные для сдобного теста «Ангел» – компонент в тесто. |
|
| **Качественные характеристики** |
| **Наименование показателя** | **Характеристика и нормы** |
| **Состав** | Дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), вода. |
| **Упаковка** | Гофрокороба с групповой упаковкой. Масса нетто групповой упаковки, состоящей из нескольких единиц брикетов – 5 кг;Масса нетто единичной упаковки (брикета) – 1 кг. Брикет заворачивается в бумажную упаковку, групповая упаковка из 5 брикетов заворачивается в полипропиленовую пленку. Транспортировка должна осуществляться на поддоне 1200\*800, гофрокороба 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: Плотная масса, легко ломается и не мажется; равномерного цвета, без пятен, кремоватого или желтоватого оттенка; с пресными, свойственному дрожжам вкусом; без постороннего запаха. |
| Физико-химические показатели: 1. Массовая доля сухого вещества: не менее 29,0% и не более 35,0%;
2. Подъемная сила дрожжей: не более 40 минут и не менее 30 минут;
3. Стойкость: не менее 72 ч;
4. Кислотность дрожжей в день выработки в пересчете на уксусную кислоту: не более 55,0 мг на 100 г дрожжей; На 45-е сутки - не более 480 мг на 100 гр дрожжей.
* Подъемная сила дрожжей – не более 35 минут
 |
| Микробиологические показатели безопасности: БГКП: БГКП: не допускаются в 0,001 г; S.aureus: не допускаются в 1,0 г; Плесени: не более 100 КОЕ/г; Патогенные, в том числе сальмонеллы: не допускаются в 25 г. |
| Показатели безопасности: 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. |
| **Срок годности** | Не более 45 суток со дня изготовления, на момент поставки на предприятие остаточный срок годности не менее 2/3 от общего срока годности. |
| **Условия хранения на предприятии** | Температура хранения 0-4°С. |
| **Условия транспортировки** | Температура транспортировки должна соответствовать температуре хранения продукта, а также должна обеспечивать физико-химическую и микробиологическую сохранность продукта в соответствии с требованиями 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 |
| Маркировка должна соответствовать ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" |
| **Дрожжи должны:** 1. **иметь стабильное качество 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. |
| 3. Акт санобработки автотранспорта |
| 4. Лабораторный протокол испытаний на соответствие физико-химических, микробиологических и показателей безопасности. |
| 1. Выписка из ТУ и качественное удостоверение
 |
| **6. 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)
2. Эквивалент не применим (Согласно 223-ФЗ ст. 3 пункт 6.1, подпункт 3. а) [↑](#footnote-ref-2)