Техническое задание

«Описание объекта закупки»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование товара** | **Наименование показателя** | **Значение показателя** | **Остаточный срок годности товара на момент поставки** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 |  **Говядина от тазобедренной части замороженная**  | Тип и категория мясного продукта | Крупнокусковые полуфабрикаты мясные бескостные для детского питания **категории А** | Не менее 3 месяцев | кг | 3000 |
| Внешний вид | Мышцы или пласты мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм.Товар должен быть заморожен не более 1 раза, без наличия льда и снега. |
| Цвет и запах | Характерные для доброкачественного мяса |
| Потери в массе при дефростации | Не более 4 % |
| Соответствие нормативной документации (далее – НД) | ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Масса нетто | Не менее 0,5 кг и не более 3,0 кг |
| Упаковка | Картонные коробки, вес не более 20 кг |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше -18 °С. |
| 2 | **Гуляш говяжий замороженный**  | Тип и категория мясного продукта | Мелкокусковые полуфабрикаты мясные бескостные для детского питания **категории А** | Не менее 3 месяцев | кг | 1500 |
| Внешний вид | Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют.Товар должен быть заморожен не более 1 раза, без наличия льда и снега. |
| Цвет и запах | Характерные для доброкачественного мяса |
| Потери в массе при дефростации | Не более 4 % |
| Соответствие НД | ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания» ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»**Качество и безопасность поставляемого товара должно подтверждаться Свидетельством о государственной регистрации на каждую партию.**  |
| Масса нетто | Не менее 0,25 кг и не более 1,0 кг |
| Упаковка | Картонные коробки, вес не более 20 кг |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше -18 °С. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | **Печень говяжья замороженная** | Тип мясного продукта | Субпродукты пищевые крупного рогатого скота  | Не менее 3 месяцев | кг | 140 |
| Внешний вид | Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей. Товар должен быть заморожен не более 1 раза, без наличия льда и снега. |
| Цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками |
| Запах | Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего |
| Потери в массе при дефростации | Не более 4 % |
| Соответствие НД | ГОСТ Р 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Упаковка | Товар должен быть упакован в пакеты из полимерной пленки с нанесением маркировки. Пакеты должны быть упакованы в картонную коробку. Упаковка должна быть целой, без повреждений. |
| Масса нетто | Не менее 0,9 кг и не более 1,0 кг |
| Упаковка | Картонные коробки, вес не менее 3 кг и не более 5 кг  |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше -18 °С. |
| 4 | **Язык говяжий замороженный** | Тип мясного продукта | Субпродукты пищевые крупного рогатого скота  | Не менее 3 месяцев | кг | 60 |
| Внешний вид | Целый, без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, калтыка и подъязычной кости; промыт от крови и слизи.Товар должен быть заморожен не более 1 раза, без наличия льда и снега. |
| Цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками |
| Запах | Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего |
| Потери в массе при дефростации | Не более 4 % |
| Соответствие НД | ГОСТ Р 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Упаковка | Товар должен быть упакован в пакеты из полимерной пленки с нанесением маркировки. Пакеты должны быть упакованы в картонную коробку. Упаковка должна быть целой, без повреждений. |
| Масса нетто | Не менее 0,9 кг и не более 1,0 кг |
| Упаковка | Картонные коробки, вес не менее 3 кг и не более 5 кг |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше -18 °С. |
| 5 | **Свинина от тазобедренной части замороженная** | Тип и категория мясного продукта | Крупнокусковые полуфабрикаты мясные бескостные для детского питания | Не менее 3 месяцев | кг | 630 |
| Внешний вид | Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, 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, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 ммТовар должен быть заморожен не более 1 раза, без наличия льда и снега. |
| Цвет и запах | Характерные для доброкачественного мяса |
| Потери в массе при дефростации | Не более 4% |
| Соответствие НД | ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Масса нетто | Не менее 0,5 кг и не более 3,0 кг |
| Упаковка | Картонные коробки, вес не более 20 кг |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше -18 °С. |
| 6 | **Колбаса варено-копченая****«Сервелат»** | Тип и категория мясного продукта | Варено-копченое колбасное изделие **категории А** | не менее 30 суток | кг | 18 |
| Внешний вид | Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша |
| Цвет | Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм |
| Запах | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей |
| Генно-инженерно-модифицированные организмы (далее - ГМО) | Отсутствие |
| Соответствие НД | ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые»ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| Упаковка | Целый батон массой не менее 300 г должен поставляться в упаковке, соответствующей требованиям ГОСТ Р 55455-2013 |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки охлажденных продуктов питания при температуре не ниже 0 °С и не выше + 6 °С. |
| 7 | **Сосиски** | Тип и категория мясного продукта | Изделия колбасные вареные, в том числе фаршированные мясные **категории А** | не менее 25 суток | кг | 1167 |
| Внешний вид | Батончики с чистой, сухой поверхностью |
| Цвет и вид на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый  |
| Соответствие НД | Все качественные характеристики Товара должны соответствовать требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» к конкретной категории, наименованию, виду, типу и т.д. Товара. |
| ГМО | Отсутствие |
| Упаковка | Товар упакован под вакуумом в пачки массой не менее 250 г и не более 400 г и должен поставляться в упаковке, соответствующей требованиям ГОСТ 23670-2019 |
| Транспортировка | Должна осуществляться транспортными средствами, приспособленными для перевозки охлажденных продуктов питания при температуре не ниже 0 °С и не выше + 6 °С. |