5. Техническое задание

Поставка продуктов питания (Говядина замороженная, свинина замороженная, печень говяжья)

для нужд МАОУ «СОШ № 36 г. Челябинска»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Качественные характеристики | Ед. изм. | Количе- ство |
| 1 | Говядина, замороженная для детского питания | **Требования к качеству:**  **Производство Россия**  ГОСТ Р 54754-2011  Полуфабрикат для детского питания из говядины (ГОСТ Р 54754-2011). Говядина замороженная (категория А), крупнокусковая бескостная.  Внешний вид - мышцы или пласт мяса, снятые с тазобедренной части полутуши в виде крупных кусков, 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, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм  Цвет, запах и консистенция - Характерные для доброкачественного мяса  Массовая доля жира - не более 6,0%  Не допускается применение: мяса быков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза.  Полуфабрикаты весовые и фасованные крупнокусковые, поставляются массой от 3000 г. до 7000 г.  Полуфабрикаты для детского питания транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.  Замороженные полуфабрикаты перед отправкой должны иметь температуру в толще продукта, не выше минус 10 °С.  Товар подлежит использованию в детском питании.  Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).  Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в поставляемых продуктах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим регламентом ТР ТС 034/2013.  **Требования к упаковке**  Мясная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств мясной продукции требованиям технического регламента в течение срока их годности.  **Требования к маркировке:**  Мясная продукция должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента ТР ТС 034/2013  **Требования к срокам годности.**  Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.  Срок хранения замороженного упакованного мяса говядины на момент поставки должен составлять 80% от установленного срока годности. | кг | 750 |
| 2 | Свинина, окорок, без костей (не более 10% жира)  для детского питания | **Требования к качеству:**  **Производство Россия**  ГОСТ Р 54754-2011  Полуфабрикат для детского питания из крупнокусковой бескостной замороженной свинины (от тазобедренной части) (категория А), (ГОСТ Р 54754-2011).  Внешний вид - мышцы или пласт мяса, снятые с тазобедренной части полутуши в виде крупных кусков, 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, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм.  Цвет, запах и консистенция - характерные для доброкачественного мяса  Массовая доля жира, не более 10,0 %.  Для изготовления полуфабриката не допускается применение: мяса хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза.  Полуфабрикаты поставляются крупнокусковые, весовыми и фасованными - массой от 3000 г. до 7000 г.  Полуфабрикаты для детского питания транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.  Полуфабрикаты перед отправкой должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 10 °С.  Товар подлежит использованию в детском питании.  **Требования к упаковке**  Мясная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств мясной продукции требованиям технического регламента в течение срока их годности.  **Требования к маркировке:**  Мясная продукция должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента ТР ТС 034/2013  **Требования к срокам годности.**  Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.  Срок хранения замороженного упакованного мяса говядины на момент поставки должен составлять 80% от установленного срока годности. | кг | 300 |
| 3 | Печень говяжья  для детского питания | **Требования к качеству:**  **Производство Россия**  Класс Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, группа 1  Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) - не более 20 кг.  По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.  Температура (в толще блоков) - не выше минус 18°С.  Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.  Субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.  Субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18°С.  Внешний вид - Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей  Цвет - от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками  Запах - свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего запаха.  Не допускаются: изменившие цвет (потемневшие), дважды замороженные; слизистые субпродукты с темными пигментными пятнами.  **Требования к упаковке**  Мясная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств мясной продукции требованиям технического регламента в течение срока их годности.  **Требования к маркировке:**  Мясная продукция должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента ТР ТС 034/2013  **Требования к срокам годности.**  Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.  Срок хранения замороженного упакованного мяса говядины на момент поставки должен составлять 80% от установленного срока годности. | кг | 240 |