Техническое задание

**Предмет договора:** **Поставка яиц куриных**

**Наименование, характеристики и объем поставляемых товаров\*:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Ед. изм. | Кол-во | Характеристики |
| 1 | Яйцо куриное | Шт | 23 000 | Яйцо куриное столовое должно соответствовать ГОСТ 31654-2012. Масса одного яйца, г должна быть не менее 55. Категория яиц не должна быть ниже первой. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Допускается: - на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости). Каждое яйцо должно быть маркировано средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Яйца маркируют методом штемпелевания или напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. |

Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения продукции, установленные изготовителем.

При поставке пищевых продуктов Заказчику Поставщик обязан соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов, установленные СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

Поставщик обязан осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторный контроль, за качеством, безопасностью и фактическим составом поставляемой продукции в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Поставляемая продукция должна отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными соглашениями, в том числе «Соглашением таможенного союза по санитарным мерам» от 11.12.2009 и «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными действующими нормативными документами.

Поставщик должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным:

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Ответственный за разработку технического задания:

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И. Пляскина