**Главе II. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические и качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости) предмета закупки, **установленные заказчиком** | | | Ед. изм. | Кол. |
| Показатель  (наименование характеристики) | значение | |
| Максимальные и (или) минимальные показатели объекта закупки | Показатели, которые не могут изменяться |
| Говядина, замороженная для детского питания | Вид |  | бескостное мясо | кг | 1200 |
| Вид мяса по способу разделки |  | четвертина |
| Анатомическая часть туши |  | Тазобедренная часть |
| Назначение |  | Мясная продукция, предназначена для детского питания (для детей дошкольного возраста) |
| Вес, кг |  | Не менее 5 не более 10 (участником не изменяется данный показатель. При поставке мясной продукции обеспечивается вес каждого куска в пределах указанных значений). |
| Упаковка |  | Наличие потребительской упаковки |
| Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные | Вид субпродукта |  | Печень | кг | 1000 |
| Субпродукт в блоках |  | Да |
| Вес, кг |  | Не менее 5 не более 10 (участником не изменяется данный показатель. При поставке мясной продукции обеспечивается вес каждого куска в пределах указанных значений). |
| Назначение |  | Мясная продукция, предназначена для детского питания (для детей дошкольного возраста) |
| Упаковка |  | Наличие потребительской упаковки |
| Свинина,  замороженная для детского питания | Вид |  | бескостное мясо | кг | 2200 |
| Анатомическая часть туши |  | Окорок |
| жир |  | Белого цвета |
| Назначение |  | Мясная продукция, предназначена для детского питания (для детей дошкольного возраста) |
| Вес, кг |  | Не менее 5 не более 10 (участником не изменяется данный показатель. При поставке мясной продукции обеспечивается вес каждого куска в пределах указанных значений). |
| Класс |  | Первый |
| Категория свинины |  | Первая |
| Упаковка |  | Наличие потребительской упаковки |

**Остаточный срок годности поставляемого товара должен быть не менее 5 месяцев на момент поставки товара.**

1.Качество товара должно соответствовать требованиям следующих документов:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 68).

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Согласно решению Коллегии Евразийской экономической комиссии от 26 мая 2014 г. N 80 «О перечне стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, и перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013 и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции», в результате применения на добровольной основе следующих документов: ГОСТ 3739-89 «Мясо фасованное. Технические условия»; ГОСТ 4814-57 «Блоки мясные замороженные. Технические условия»; ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.»; ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия».;ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия.»; ГОСТ Р 54704-2011 «Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия».

Допускается поставка и использование пищевых продуктов, выработанных по другим техническим документам, с показателями качества не ниже определенных технический регламентом ТР ТС 034/2013.

2.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).

3.Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов, нитратов и других вредных веществ 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,

4.В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента ТР ТС 034/2013, установленных перечнем стандартов применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту ТР ТС 034/2013 или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

5.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.

6.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, в том числе:

Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах должна соответствовать, в частности, также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов («охлажденное», «замороженное»), анатомическая часть туши (для отрубов);

наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

количество продуктов убоя;

дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать, в частности, следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

Срок и график поставки: с момента заключения договора до полного исполнения обязательств по поставке товара 2 раза в неделю с 6-00 до 13-00, кроме субботы и воскресенья, согласно предварительной заявке Заказчика поданной за 1 рабочий день до поставки.

Место выполнения работ: г.Челябинск, ул. Толбухина 6А, пищеблок