# Приложение № 1

# к запросу предложение в электронной форме

на поставку рыбы и рыбной продукции

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**Заказчик:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Нефтеюганска

«Детский сад № 32 «Белоснежка»

**Предмет договора**: Поставка рыбы и рыбной продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование товара | Требования к продукции. Характеристики | Ед.изм | количество |
| 1 | Треска потрошенная обезглавленная | Потрошенная, без головы. В замороженных блоках весом не более 25 кг. Без признаков дефростации и повторного замораживания. Фасовка мороженые блоки. Сорт первый. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошенные обезглавленные, СанПин 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями) ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.  Допускается:  -оставление плечевых костей;  -частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками;  -удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка. | кг | 60,00 |
| 2 | Хек потрошенный обезглавленный | Потрошенная, без головы. В замороженных блоках весом не более 25 кг. Без признаков дефростации и повторного замораживания. Фасовка мороженые блоки. Сорт первый. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки' потрошенные с головой СанПин 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003. Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается:  -отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;  -ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб | кг | 60,00 |
| 3 | Минтай свежемороженый  потрошенный  обезглавленный | Потрошенная, без головы. В замороженных блоках весом не более 25 кг. Без признаков дефростации и повторного замораживания. Фасовка мороженые блоки. Сорт первый. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошенные с головой СанПин 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003. Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или-далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается:  -отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;  -аесиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб. | кг | 50,00 |
| 4 | Горбуша потрошенная с головой | Потрошенная, с головой. В замороженных блоках весом не более 25 кг. Без признаков дефростации и повторного замораживания. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошенные с головой СанПин 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается:  -отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 ем и более - для второго сорта;  -ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб | кг | 500,00 |
| 5 | Кета (форель) потрошенная с головой | Потрошенная с головой. В замороженных блоках весом не более 25 кг. Без признаков дефростации и повторного замораживания. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошенные с головой СанПин 2,3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается:  -отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;  -ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб | кг | 100,00 |
| 6 | Лосось (семга) свежемороженая потрошенная с головой | Потрошенная, с головой. Без признаков дефростации и повторного замораживания ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошенные с головой СанПин 2,3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.Допускаетея:- отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта;- ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб. | кг | 150,00 |
| 7 | Сельдь слабосоленая | Неразделенная, с головой без признаков замораживания. В ведрах из полимерных материалов весом не более 10 кг. Сорт первый. ГОСТ 815-2019 «Сельди соленые. Технические условия" . Длина или масса соленых сельдей должна соответствовать ГОСТ 1368. Потрошеная с головой - сельдь, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Могут быть: удалены жабры; перерезан калтычок; сделан разрез брюшка далее анального отверстия не более чем на 2 см. Может быть: наличие остатков внутренностей, икры или молок; удалена голова с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка; поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Маркируют тару с продукцией - по ГОСТ 7630, банки - по ГОСТ 11771. Маркировка должна содержать один режим хранения. Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192, ГОСТ 7630. | кг | 60,00 |
| 8 | Филе минтая свежемороженнное | ГОСТ 32006, ГОСТ 33282 «Филе рыбное мороженое. Технические условия  Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое без значительной деформации. Масса глазури должна быть не более 5% по отношению к массе глазированных филе. | кг | 400,00 |
| 9 | Консервы рыбные (сайра/лосось) ж.б. | В металлических банках, герметично упакованы, без дефоромации. Массы нетто от 0,24 до 0,30 кг. ГОСТ 13865- 2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия». ГОСТ 7452-97 Рыба должна быть разделана, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. Вкус-приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса. Запах-приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Состояние рыбы-Куски и тушки, филе и филе-куски рыб целые, при выкладывании из банки не распадаются, поперечный срез кусков или порции рыбы ровный. Прозрачность бульона-прозрачный. Куски рыбы и филе-кусочки плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков, филе-кусочков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или быть на 4-5 мм ниже ее. Возможно фасование отдельных кусков рыбы, филе-кусков в два ряда или плашмя. | кг | 45,00 |
| 10 | Филе горбуши свежемороженное | ГОСТ 32006, ГОСТ 33282 «Филе рыбное мороженое. Технические условия  Блоки чистые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое без значительной деформации. Масса глазури должна быть не более 5% по отношению к массе глазированных филе. | кг | 200,00 |

**Место поставки товара:** РФ, Тюменская область, ХМАО – Югра, г. Нефтеюганск, 16 мкр., здание 13

**Цена договора:** 591 265,00 (пятьсот девяносто одна тысяча двести шестьдесят пять) рублей 00 копеек.

В общую цену Договора включены все расходы Поставщика, необходимые для осуществления им своих обязательств по Договору в полном объеме и надлежащего качества, в том числе все подлежащие к уплате налоги, сборы и другие обязательные платежи, расходы на упаковку, маркировку, сертификацию, транспортные расходы по доставке товара специализированным транспортом до места поставки, расходы по замене некачественного товара, проведению необходимых лабораторных исследований, стоимость всех необходимых погрузочно-разгрузочных работ и иные расходы, связанные с поставкой товара.

**Требования к качеству товара:**

Товар должен быть свежим. Поставляемый товар должен быть пригодным и безопасным для использования в питании детей, соответствовать качественным характеристикам для данного вида товара, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара и требованиям к качеству пищевых продуктов, материалам и изделиям, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, установленным:

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

**-** Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)

-Санитарными Правилами «СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования безопасности: и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПин 2.3/2.4.3590-20 (СанПиН 2.3.2.2650-10 «Дополнения и изменения №18 к СанПиНу 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.2871- 11 «Изменения № 24 к СанПиНу 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»);

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2,3.2.1324-03

Температура в теле или толще блока мороженой рыбы должна быть не выше:

- минус 18 °С - при сухом искусственном замораживании;

- минус 10 °С - при естественном замораживании.

Если температура при естественном замораживании выше минус 18°С, рыбу домораживают до температуры минус 18 °С и ниже. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании. Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной рыбы или блока должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительскую упаковку с мороженой рыбой маркируют по ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка с указанием срока годности. Маркировка должна содержать один режим хранения и срок годности. На потребительской упаковке с продукцией дополнительно указывают:

- массу нетто (без массы глазури) - для мороженой рыбы, изготовленной в глазированном виде;

- номер партии;

- информацию об использовании в качестве сырья рыбы, выращенной в контролируемых условиях (рыба аквакультуры);

- информацию о входящих в состав глазури пищевых добавках (при использовании);

- "Глазированная морской водой" - для мороженой рыбы, глазированной чистой морской водой;

- "Упаковано в модифицированной газовой среде" - для мороженой рыбы, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды;

- дату фасования - для мороженой рыбы, расфасованной из транспортной упаковки в потребительскую.

Мороженую рыбу упаковывают в соответствии с ГОСТ 7630-96.

Транспортируют мороженую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму их хранения. Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

Товар должен соответствовать Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

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

-СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

-СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20»,

-СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и иным требованиям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

**Товар должен соответствовать нормам ГОСТ:**

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

-ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженная. Технические условия», тушки потрошённые обезглавленные

2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

-ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»,

(утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401-ст)

- ГОСТ 815-2019 «Сельди соленые. Технические условия"

(введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. N 696-ст),

- ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»,

- ГОСТ 32156-2013 «Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные или натуральные с добавлением масла. Технические условия»

- ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»,

- ГОСТ 815-2019 «Сельди солёные. Технические условия»

Товар поставляется в таре и упаковке, обеспечивающей его сохранность и целостность. Упаковка товара должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для организации питания в образовательных учреждениях. На упаковке, либо ярлыках и в сопроводительных документах обязательно указание информации на русском языке об изготовителе, дате выработки, сроке годности (реализации). Упаковка товара возврату Поставщику не подлежит.

**Требования по гарантии качества Товара:**

На поставляемую продукцию поставщик дает гарантию качества в соответствии с нормативными документами на каждый вид поставляемой рыбы и рыбной продукции.

Остаточный срок годности Товара устанавливается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- не менее 80% от установленного предприятием-изготовителем срока годности на Товар;

- для особо скоропортящегося Товара (со сроком годности до 10 суток) - не менее 50% от установленного предприятием-изготовителем срока годности..

**Требование к маркировке**:

Маркировка упаковки должна содержать: наименование товара, наименование фирмы-изготовителя, а также иную информацию, предусмотренную для маркировки данного вида товара законодательными и подзаконными актами (ГОСТами), действующими на территории Российской Федерации на дату поставки и приемки каждой партии товара и соответствовать:

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

**Требование к упаковке:**

Товар поставляется в упаковке, пригодной для данного вида товара, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и хранении. Упаковка должна соответствовать требованиям:

-ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,

-ГОСТ 17527-2014 «Упаковка. Термины и определения» и иных стандартов, технических условий, действующих на территории Российской Федерации.

Упаковка товара возврату Поставщику не подлежит, за исключением случаев, когда по завершении приемки товара упаковка не требуется Заказчику и подлежит уборке и вывозу Поставщиком.

**Срок поставки товара:** Поставка товара осуществляется по будним дням в период с 10.01.2022 г. по 23.12.2022 г., один раз в неделю, исключая нерабочие праздничные дни, с 08-00 часов до 13-00 часов (по местному времени Заказчика) по заявкам Заказчика, исходя из фактической потребности Заказчика. Поставщиком заявки Заказчика. Погрузо-разгрузочные работы осуществляются в момент поставки товара силами Поставщика до складского помещения Заказчика (складским помещением считается помещение для складирования поставляемого товара, расположенное внутри здания образовательного учреждения).

**Срок и условия оплаты поставки товара****:**

Расчет осуществляется ежемесячно за поставленный и принятый Заказчиком в отчетном месяце товар в течение десяти рабочих дней со дня подписания Заказчиком акта приема-передачи товара на основании предоставленных Поставщиком товарных накладных и счетов-фактур.

Отчетным считается календарный месяц.

**Порядок сдачи и приемки товара:**

Поставщик в срок при поставке товара должен передать Заказчику следующие документы на русском языке:

-декларации соответствия или сертификаты, выданные уполномоченными организациями на каждый вид товара, копии санитарно-эпидемиологических заключений (гигиенических сертификатов);

-товарные накладные в 2 экз.,

-счет-фактуру в 1 экз.;

-копию удостоверения качества;

Транспортирование продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.