**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**поставка продуктов питания (рыба свежемороженая, рыбные изделия) на 3, 4 кв. 2023г. для**

**1. Объект закупки:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ОКПД 2 | Наименование товара | Технические и функциональные характеристики | Ед. изм. | Кол-во |
| 1 | 10.20.13.122 | Навага свежемороженая | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя).Вид: неразделанная, с головой, замороженная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоковВнешний вид: целые, плотные, поверхность чистая, ровная.Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируется.Консистенция: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.Глубокое обезвоживание: не более 10 %Наличие посторонних примесей (в потребительской таре): не допускаетсяПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не более 20 кг | кг | 1400 |
| 2 | 10.20.23.122 | Сельдь соленая | Соответствует требованиям ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Сорт: не менее 1Внешний вид: Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди. Чешуйчатый покров целый (для соленой сельди с не удаленной чешуей).Допускается:- сбитость чешуи;- незначительный осадок белковых веществ на поверхности;- легко удаляемый желтоватый налет на поверхностиКонсистенция: Мягковатая, нежная, сочнаяВкус и запах: Свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха. Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности, не проникший в мясо.Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке): не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не более 10 кг | кг | 1200 |
| 3 | 10.20.13.122 | Горбуша с/м | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условияСорт: не менее первыйВид: без головы, потрошенная, замороженнаяВнешний вид мороженых блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоков.Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы. Сбитость чешуи не нормируетсяКонсистенция: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбыЗапах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.Глубокое обезвоживание: не более 10 %Наличие посторонних примесей (в потребительской таре): отсутствуетПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Замороженность: не менее минус 18 °С.Продукты не содержат генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 1500 |
| 4 | 10.20.13.121 | Сельдь с/м | Соответствует требованиям ГОСТ 32910-2014 Сельдь мороженая. Технические условияВид: неразделанная (целая), с головой, замороженнаяВнешний вид: тушки целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Допускаются незначительные впадины на поверхности блоковПосле размораживания: поверхность чистая, окраска свойственная данному виду сельди.Допускается сбитость чешуи.Консистенция: плотнаяЗапах (после размораживания): свойственный свежей сельди, без посторонних запахов.Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке): не допускается.Глубокое обезвоживание: не более 10 %Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не более 20 кг | кг | 1600 |
| 5 | 10.20.34.126 | Салат Морская капуста с луком | Соответствует требованиям ГОСТ 30054-2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид - капуста нарезана соломкой разной длины увлаженная маринадом. Вкус и запах - соответствуют морской капусте слегка кисловатый. Цвет - темно-зеленый. Консистенция - мягкая.Содержит: маринованный лукУпаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 0,5 кг не более 5 кг  | кг | 445 |
| 6 | 10.20.25.111 | Консервы рыбные натуральные | Соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Рыба разделана, уложена в банки с добавлением ароматизированного или неароматизированного растительного масла, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100°С.Вкус: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечиЗапах: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.Консистенция: мяса рыбы сочная, костей – мягкаяСостояние:- рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный.- бульона: жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбыЦвет:- мяса рыбы: свойственный вареному мясу данного вида рыбы.- бульона: светлый. Может быть:- изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла;- незначительное помутнение от взвешенных частиц белкаХарактеристика разделки: голова, внутренности, "жучки" (костные образования), плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.В консервах могут быть:- плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см;- срезание нижней части брюшка;- остатки внутренностей, икры или молок, черной пленки в тушках и в отдельных кусках сайры.Чешуя удалена: соответствиеНаличие посторонних примесей: не допускаетсяУпаковка: металлическая банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции. Объем упаковки: не более 500 гр. | кг | 500 |
| 7 | 10.20.34.110 | Крабовые палочки | Соответствует требованиям ГОСТ 34432-2018 Палочки «крабовые» охлажденные и мороженые. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: целые, неизогнутые, цилиндрической формы, срезы ровные, поверхность чистая, в индивидуальной оболочке из полимерной пленки без повреждений и влаги. Допускается деформация на срезах "крабовых" палочек, упакованных россыпьюЦвет: от белого с сероватым оттенком до розовато-кремового; одна сторона поверхности «крабовой» палочки - от светло-розового до розовато-красного или светло-оранжевогоКонсистенция: сочная, упругая. При изгибе «крабовые» палочки не должны ломатьсяВнутренняя структура: пластинчатаяВкус: аналогичный мясу краба, без постороннего привкусаЗапах: аналогичный запаху ракообразныхНаличие посторонних примесей (в потребительской упаковке): не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции Вес упаковки: не менее 100 гр., не более 1 кг | кг | 350 |
| 8 | 10.20.13.122 | Рыба трескообразная мороженая(минтай) | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условияВид: потрошеная обезглавленная, замороженнаяСорт: не менее первыйВкус: свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкусаНаличие посторонних примесей (в потребительской таре): отсутствуетГлубокое обезвоживание: не более 10 %Внешний вид: - поверхность чистая, ровная, после размораживания окраска, свойственная виду рыбы;– рыба без наружных повреждений;Консистенция: плотная, свойственная виду рыбыПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не содержат генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  | кг | 1200 |

**2. Место поставки:** Приморский край, с. Майское ул. 60 Лет Октября 9.

**3. Период поставки товара:** с момента заключения договора до 25.12.2023 г. включительно.

Поставка Товара осуществляется партиями по наименованию и в количестве, указанном в заявках Заказчика.

- Поставка товара осуществляется от 1-го до 2- х раз в неделю по рабочим дням с 09 час. 00 мин до 16 час. 00 мин. по местному времени, согласно заявке Заказчика. В заявке указывается наименование продукции и количество продукции, подлежащей поставке на день, указанный в заявке. Наименования продукции в заявке должны соответствовать наименованиям, указанным в Спецификации. Заявка направляется Поставщику за 2 (два) календарных дня, предшествующий дате поставки продукции. Допускается внесение корректировок в заявку Заказчиком, но не позднее, чем за 8 часов до даты фактической поставки заказа. При этом, не заказанный Товар не поставляется, Заказчиком не принимается и не оплачивается.

- Поставщик обязан осуществить поставку Товара в день, время в соответствии с предварительной заявкой Заказчика, в случае необходимости осуществить погрузочно-разгрузочные работы и складирование Товара.

- Поставщик обязан осуществить поставку товара на специально предназначенном или специально оборудованном транспортном средстве для перевозки пищевых продуктов, имеющем документы в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**4. Требования к безопасности, качеству, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к упаковке поставляемого товара:**

4.1. Качество и безопасность поставляемого товара должны соответствовать требованиям и нормам, установленным:

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

- Федеральным закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза, за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации:

- 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 ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

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

- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами, устанавливающими требования к качеству такого вида товаров.

4.2. Поставляемый товар должен быть расфасован и упакован в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Транспортная упаковка товара обеспечивает сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах.

4.3. Каждая единица транспортной и потребительской тары (упаковки) должна содержать необходимую маркировку. Маркировка должна соответствовать требованиям Национального стандарта РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

4.4. Качество и безопасность поставляемой продукции должно подтверждаться документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации.

**5. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товаров:**

5.1. В случае, если при передаче или до начала использования товара выявиться его ненадлежащее качество, Заказчик вправе потребовать от Поставщика безвозмездного устранения недостатков товара или его замены в срок, установленный Заказчиком.

5.2. Наличие недостатков и сроки их устранения фиксируются Сторонами в двухстороннем акте выявленных недостатков.

5.3. Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.

**6. Требования к условиям поставки товара, отгрузке товара:**

6.1. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара Заказчику и принятия его путем подписания товарно-транспортной накладной или УПД.

6.2. При приеме товара Заказчик проверяет его соответствие сведениям, указанным в счете-фактуре и других сопроводительных документах по наименованию, количеству и качеству.

6.3. Товар должен сопровождаться следующими документами:

– товарная накладная (ТОРГ-12) или УПД (оригиналы);

– счет на оплату (оригиналы);

– счет-фактура или УПД (оригиналы);

– копия сертификата соответствия или декларации соответствия.

6.4. По окончании поставки товара в полном объеме на основании товарно-транспортных накладных Поставщик и Заказчик подписывают акт сверки.