Техническое задание

на поставку на поставку рыбной и мясной продукции (основная группа)

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение –

детский сад компенсирующего вида № 569

**1. Объект закупки:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Технические характеристики** | **Кол-во** |
|  | Бедро куры на кости | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»  Термическое состояние: охлажденное  Вид: бедро куриное на кости  Соответствие следующим минимальным требованиям:  - быть хорошо обескровленными, чистыми;  не иметь:  - посторонних включений (например, стекла, резины, металла);  - посторонних запахов;  - фекальных загрязнений;  - видимых кровяных сгустков;  - остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;  - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы  Цвет:  - мышечной ткани: от бледно-розового до розового  - кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него  - подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый  Степень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пера  Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков  Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 250,0 кг |
|  | Горбуша | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»  Сорт: не ниже первого  Вид: без головы, потрошенная свежемороженая  Глубокое обезвоживание: не более 10 %  Внешний вид: целые, плотные; поверхность чистая, ровная.  Внешний вид рыбы после размораживания: поверхность чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы.  Наружные повреждения: без наружных повреждений.  Консистенция после размораживания: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, с указанием конечного срока реализации | 350,0 кг |
|  | Тушки кур (цыплят-бройлеров) | Соответствует требованиям ГОСТ 31962- 2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят - бройлеров и их части). Технические условия»  Сорт: первый  Термическое состояние: охлажденное  Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:  - быть хорошо обескровленными, чистыми;  не иметь:  - посторонних включений (например, стекла, резины, металла);  - посторонних запахов;  - фекальных загрязнений;  - видимых кровяных сгустков;  - остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;  - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Упитанность: мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.  Цвет:  - мышечной ткани: от бледно-розового до розового  - кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него  - подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый  Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.  Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: индивидуальная, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 800,0 кг |
|  | Филе минтая блочное с/м | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия  Вид: без кожи, без кости мороженое  Сорт: не ниже 1  Внешний вид: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений  Консистенция мяса после размораживания: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.  Запах (после размораживания): свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.  Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке): не допускается  Продукты не содержат генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 300,0 кг |
|  | Мясо говядина для детского питания раннего возраста | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания и/или ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»  Вид мяса: бескостная, крупнокусковая замороженная  Внешний вид: мышцы или пласт мяса, снятые с определенной 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 белка: не менее 18 %  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 800,0 кг |
|  | Печень говяжья для производства продуктов питания детей раннего возраста | Соответствие требованиям ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия и/или ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия  Термическое состояние: замороженное  Внешний вид: без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей.  Запах свойственный доброкачественным субпродуктам без постороннего запаха.  Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками.  Не допускаются субпродукты: изменившие цвет (потемневшие), дважды замороженные; слизистые субпродукты с темными пигментными пятнами.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 250,0 кг |
|  | Сельдь филе соленая фасовка | Соответствует требованиям ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия  Сельдь разделана на филе без кожи и реберных костей  Цвет филе сероватый, цвет мякоти- серо-розовый. Консистенция: мягковатая, нежная, сочная.  Вкус-слабосоленой сельди без постороннего привкуса.  Запах – соленой рыбы, без постороннего запаха.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 2,5 кг | 80,0 кг |
|  | Полуфабрикат мясной из свинины для детского питания | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54754-2021 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия» и/или ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»  Вид: бескостное крупнокусковое мясо без шкуры  Термическое состояние: замороженное  Категория: А  Внешний вид: мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой не менее 500 г. 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, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм  Цвет и запах: характерные для доброкачественного мяса  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не содержит генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции. | 700,0 кг |

**2. Место поставки:** 620098 г. Екатеринбург, ул. Ломоносова, д. 89

**3. Срок (период) поставки товара:** с 1 апреля 2024 года по 31 декабря 2024 года, партиями, на основании заявок Заказчика. Поставка и разгрузка товара осуществляется силами и средствами Поставщика по понедельникам, средам с 7:30 до 16:30 (время местное).

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»;

- 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 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

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

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

- 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.

4.5. Ветеринарные сопроводительные документы на товар должны быть оформлены в соответствии с приказом от 13 декабря 2022 года № 862 Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.

**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. Поставка осуществляется по заявке, в которой указывается количество товара. Заявки направляются по почте, факсу, телефонограммой либо другим приемлемым для обеих сторон способом (телефонная связь).

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

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

6.4. 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.

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