Техническое задание

на поставку продуктов питания (мясо и рыбы)

1. Объект закупки:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Характеристика** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
|  | Филе минтая | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия  Вид: без кожи, без кости мороженое (без глазури)  Сорт: первый  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 | кг | 40 |
|  | Филе горбуши | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия  Вид: на коже, мороженое (без глазури)  Внешний вид филе: целое, ровное. Поверхность чистая. Экземпляры филе отделены друг от друга.  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 | кг | 40 |
|  | Филе индейки | Соответствует требованиям ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия»  Сорт: первый  Бескостное: соответствие  Термическое состояние: замороженное  Филе индейки должны соответствовать следующим минимальным требованиям:  - хорошо обескровлены, чистые;  - без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);  - без посторонних запахов;  - без фекальных загрязнений;  - без видимых кровяных сгустков;  - без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;  - без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы, без посторонних запахов.  Цвет мышечной ткани: от бледно-розового до розового  Не допускается к поставке филе индейки, инжектированное соляным раствором или эмульсией.  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 | кг | 40 |
|  | Печень говяжья | Соответствие 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 | кг | 15 |
|  | Мясо говядина для детского питания | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54754-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания  Вид мяса: бескостная, крупнокусковая замороженная - массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0%  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  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 | кг | 100 |
|  | Мясо свинины для детского питания | Соответствует требованиям ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»  Вид мяса: кусковой бескостный, без шкуры  Термическое состояние: замороженное  Цвет поверхности: розово-красного цвета; у размороженного розово-красного цвета  Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет розово-красный  Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается  Запах: Специфический, свойственный свежему мясу  Состояние жира: белый цвет; консистенция мягкая. У размороженного мяса жир мягкий.  Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в розово-красный цвет  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 | кг | 60 |
|  | Голень куриная | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»  Термическое состояние: охлажденное  Курина голень должна 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.  Запах: Свойственный свежему мясу данного вида птицы.  Цвет:  - мышечной ткани: от бледно-розового до розового  - кожи: бедно-желтый с розовым оттенком или без него  - подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый  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 | кг | 80 |

**2. Место поставки:** 620088, г. Екатеринбург, ул. Хмелева, д.8.

**3. Срок (период) поставки товара:** с момента заключения договора по 30 июня 2024 года по заявке заказчика.

Товар поставляется отдельными партиями в соответствии с предварительной заявкой Заказчика, поданной путем телефонных переговоров (по факсу, электронной почте). При этом, не заказанный Товар не поставляется, Заказчиком не принимается и не оплачивается.

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. Поставляемый товар должен иметь годность (остаточный срок годности) не менее 80% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

**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.