|  |
| --- |
| **Приложение № 2**  **к извещению о проведении запроса котировок в электронной форме** |

**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания**

**(печень говяжья, мясо говядина, рыба и рыбная продукция)**

**1. Объект закупки и характеристики товара:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Характеристика** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Печень говяжья | Соответствует требованиям ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия  Внешний вид: Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей  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 | 548 |
| 2 | Мясо говядина замороженное 1 категории на кости | Соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Соответствует требованиям ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания.  Часть разделки: на кости  Категория: не ниже 1  Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженного красного цвета  Мышцы на разрезе: Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного  Консистенция: На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается  Запах: Специфический, свойственный свежему мясу  Состояние жира: Имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет  Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет  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 | 1199 |
| 3 | Мясо говядины замороженное, бескостное | Соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» и/или ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия» и/или ГОСТ 54704-2011 «Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия»  Мясо говядины высшего сорта без кости замороженное.  Поставляемое мясо состоит из тазобедренной части (боковой кусок; наружный кусок, задняя часть). Говядина жилованная с содержанием мышечной и жировой ткани 3%. Цвет бордовый, без постороннего запаха.  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 | 227 |
| 4 | Минтай свежемороженый | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»  Сорт: не ниже 1  Размер: средний  Без головы - соответствие  Поверхность рыбы: чистая, рыба без наружных повреждений. Глазурь: в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы и не должна отставать при легком постукивании.  Масса глазури: при выпуске рыбы не менее 4%, не более 5 % по отношению к массе глазированных рыбы  Потрошеный обезглавленный минтай должен быть с удаленными хвостовым плавником и прихвостовой частью; минимальный размер минтая такого вида разделки – не менее 22 см.  Внешний вид (после размораживания): поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида. Консистенция (после размораживания) плотная, присущая рыбе данного вида  Запах (после размораживания): свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков  В рыбе не должно быть гельминтов и их личинок – соответствие  В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 448 |
| 5 | Сельдь пряного посола | Соответствует требованиям ГОСТ 1084-2016 Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия. и/или ГОСТ 815-2019 Сельди  Массовая доля жира: не менее 12%  Внешний вид: Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди.  Консистенция слабосоленой сельди: мягковатая, нежная, сочная  Вкус и запах: свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха.  Наличие посторонних примесей: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки : не более 5 кг. | кг. | 110 |
| 6 | Сайра натуральная с добавлением масла | Соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия и/или ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия  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 горечи  Запах: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  Консистенция: мяса рыбы сочная, костей – мягкая  Состояние:  - рыбы: куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный.  - бульона: жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбы  Цвет:  - мяса рыбы: свойственный вареному мясу данного вида рыбы.  - бульона: светлый. Может быть:  - изменение цвета бульона при добавлении ароматизированного масла;  - незначительное помутнение от взвешенных частиц белка  Характеристика 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: соответствие  Порядок укладывания:  - Куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.  - Высота кусков или порций рыбы должна быть равной внутренней высоте банки или быть на 4-5 мм ниже ее.  - Отдельные куски рыбы могут быть уложены плашмя или в два ряда.  - Тушки рыб должны быть уложены параллельными рядами брюшком вверх или плашмя, или кольцеобразно: первый ряд спинками вниз, последующие - спинками вверх головной частью к хвостовой  Наличие посторонних примесей: не допускается  Упаковка: металлическая банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции. Упаковка чистая, без подтёков, без вздутых и хлопающих крышек, помятостей, фальцев, ржавчины и бомбажа, без деформации корпуса и крышек, и деформации в виде уголков у бортика.  Объем упаковки: не более 250 гр. | кг. | 88 |

**2. Место поставки:**

662200, Российская Федерация, Красноярский край, г. Назарово, ул. Карла Маркса, вл. 30А;

662200 Красноярский край, г. Назарово, 8 микрорайон, № 4 "А".

**3. Период поставки товара:** с 03.02.2025 по 30.05.2025 года, по заявкам заказчика с 08:00 до 12:00 (время местное).

Поставка осуществляется отдельными партиями по предварительным письменным или устным заявкам Заказчика, оформленных за 2 (два) рабочих дня до дня поставки товара, определенного графиком поставки (Приложение №2 к настоящему договору).

Заявка может быть передана Заказчиком как в устной форме (по телефону \_\_\_\_\_\_\_\_), так и в письменной (по электронной почте \_\_\_\_\_\_\_), в электронном виде в заявочной базе программы «1–С Торговля» (при наличии).

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

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

- 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. Поставка осуществляется по заявке, в которой указывается количество товара.

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.