**Описание объекта закупки\***

**Поставка продуктов питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование товаров, функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики объекта закупки** | | **Ед. изм.** | **Кол-во (объем)** | |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №4 «Теремок» города Белово» | | | | | |
| 1 | **Мясо кур (тушки кур 1 сорта, цыплят бройлеров 1 сорта, потрошенные, замороженные) (ГОСТ 31962-2013)**  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. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Костная система без переломов и деформаций. | Килограмм (кг) | | | 40 |
| 2 | **П/ф из мяса птицы (филе грудки) охлажденный с температурой от -2оС до +4оС включительно, (ГОСТ 31962-2013).**  Полуфабрикат хорошо обескровлен, чистый, без посторонних запахов, фекальных загрязнений, видимых кровеносных сгустков, холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Цвет от бледно-розового до розового. | Килограмм (кг) | | | 7 |
| 3 | **Печень говяжья замороженная (ГОСТ 32244-2013).**  Внешний вид: Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей. Цвет: От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками. Запах: Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего запаха. Срок хранения не более 6 мес., фасовка от 1 кг до 20 кг мяса. | Килограмм (кг) | | | 45 |
| 4 | **Минтай с/м, потрошенный обезглавленный, 1 сорт (ГОСТ 32366-2023).**  Тушки рыбы целые, плотные, поверхность ровная, чистая, без наружних повреждений. Допускаются незначительные впадины на поверхности боков. После размораживания поверхность чистая. Окраска свойственная данному виду рыбы. Консистенция плотная или мягкая. Запах после размораживания свойственный свежей рыбы, без посторонних запахов. | Килограмм (кг) | | | 50 |
| 5 | **Мясо говядины без кости (тазобедренная часть), замороженное (ГОСТ 31797-2012).**  Цвет на 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. Фасовка: 5-10 кг. | Килограмм (кг) | | | 44 |
| 6 | **Фарш говяжий, категории А, замороженный (ГОСТ 55365-2012**)  Внешний вид: Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Для фарша в оболочке - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без поперечных перевязок, с закрепленными концами  Степень измельчения: не более 8,0  Цвет: От светло-розового до темно-красного  Запах: Свойственный доброкачественному продукту  Температура в толще продукта: не выше минус 18 градусов.  Упаковка: п/э мешок.  Фасовка не более 1 кг. | Килограмм (кг) | | | 50 |
| 7 | **Полуфабрикат крупнокусковой для детского питания (окорок) с/м (ГОСТ Р 54754-2021).**  Внешний вид: куски зачищены от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки сохраняющей природную форму мышц. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10мм.), слой подкожного жира не более 5 мм. Цвет и запах характерные для доброкачественного мяса. | Килограмм (кг) | | | 6 |
| 8 | **Консервы рыбные (сайра) натуральные с добавлением масла, 250 гр. ГОСТ 13865-2000).**  Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса и горечи. Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха, консистенция мяса рыбы сочная, костей мягкая. | Штука (шт) | | | 18 |

**Место поставки товаров:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №4 «Теремок» города Белово»

Адрес: ул. Добролюбова, 24, г. Белово, Кемеровская обл.- Кузбасс, 652607

**Срок поставки товаров:** Поставка товара осуществляется с 01.07.2025г. по 30.09.2025г. Поставка осуществляется отдельными партиями по заявке Заказчика в течение 3 (трех) рабочих дней после поступления заявки Поставщику до 14-30 часов местного времени.

**Гарантийный срок, объем предоставления гарантий качества товаров:**

Остаточный срок годности поставляемого Товара должен быть не менее показателя обозначенного в описании объекта закупки.

При поставке товара обязательное наличие следующих документов:

- личная медицинская книжка установленного образца лицу, сопровождающему продукты;

- документы, подтверждающие качество товара.

Поставщик обязан заменить Товар несоответствующего качества, осуществить допоставку Товара или возвратить Заказчику уплаченную за него стоимость в течение 1 (одного) календарного дня со дня выставления Заказчиком соответствующего требования.

**Предоплата:** не предусмотрена

**Прочие условия:**

Поставка товара производится силами Поставщика, в упаковке и при температуре, которые обеспечивали бы его сохранность от всякого рода повреждений при транспортировке и хранении. Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

При поставке товара качество, маркировка, упаковка поставляемого товара должны соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, техническим условиям производителя, санитарным правилам и нормам, иным нормативным документам по техническому регулированию и иным законодательным актам. Маркировка товара должна обеспечивать полную и однозначную идентификацию каждой единицы товара при его приемке.

При поставке товара в обязательном порядке предоставляются документы, подтверждающие качество и безопасность товара, в соответствии с действующим законодательством РФ -  личная медицинская книжка установленного образца, выданная лицу, сопровождающему товар. В случае непредставления документов в соответствии с настоящим пунктом, условие контракта о сроке поставки, считается нарушенным Поставщиком.

Заказчик вправе провести экспертизу поставленных товаров своими силами, или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом № 44-ФЗ, в том числе в случае установления факта поставки товаров ненадлежащего качества. Расходы на экспертизу несет Поставщик, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Поставщиком настоящего контракта или причинной связи между действиями Поставщика и обнаруженными недостатками. В указанных случаях, расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между Сторонами, обе Стороны поровну.

При установлении факта ненадлежащего исполнения настоящего контракта, Заказчик направляет Поставщику соответствующее Извещение не позднее одного рабочего дня, с момента установления данного факта. Заказчик составляет Акт ненадлежащего исполнения контракта, который является основанием для применения к Поставщику мер ответственности, предусмотренных контрактом.

В составе заявки участник закупки предоставляет на электронную почту edu-blinova@mail.ru подтверждение принадлежности к СМСП, документы подтверждающие качество предлагаемой продукции, подтверждение опыта, квалификации работы, деловая репутация.