**Приложение № 2**

**Техническое задание**

**на поставку продуктов для детского питания (мясо и рыба)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование товара** | **ОКПД 2** | **Технические требования заказчика** | **Объемы** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Говядина бескостная для детского питания (категория А) замороженная | 10.11.31.130 (О) | Мясной крупнокусковой бескостный полуфабрикат для детского питания категории А. Мышцы или пласт мяса, снятые с тазобедренного отруба в виде крупных кусков массой от 2000 г., зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая, не имеющая следов инъектирования, массажирования, наличия посторонних примесей. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Массовая доля жира не более 6%.Мясо должно быть без пищевых примесей, без фосфатов, без консервантов, без ГМО. Запах и цвет – свойственный свежему мясу без признаков порчи. При дефростации мяса потери составляют не более 7 %.Маркировка и этикетка должны соответствовать требованиям ГОСТ 54754-2021 Упаковка под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной пленки и комбинированных пленочных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.Замороженная продукция транспортируется транспортными средствами, приспособленными для перевозки замороженных продуктов питания при температуре не выше минус 18 С в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов.Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 54754-2021, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»Куски мяса говядины в блоках массой от 5 до 7 кг. Остаточный срок годности не менее 60 дней. | 150 кг |
| **2** | Окорок свиной бескостный для детского питания, замороженный | 10.11.32.130 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цвета.Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красного.Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.Запах: Специфический, свойственный свежему мясу.Состояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный.Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.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. | 180 кг |
| **3** | Печень говяжья для детского питания, замороженная | 10.11.31.140 (О) | 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.Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками.Запах: свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего.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 | 30 кг |
| **4** | Сердце говяжье для детского питания замороженное | 10.11.31.140 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия».Внешний вид: без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов. с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром: с продольными и поперечными разрезами со стороны полостей; промыто от крови и загрязнений. Допускается остаток аорты, сросшейся с мышечной тканью. длиной не более 1.5 смЦвет: от красного до темно-красногоЗапах: свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннегоПредоставление 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 | 30 кг |
| **5** | Филе минтая | 10.20.14.120 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условияВид: без кожи, без кости мороженоеВнешний вид: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийКонсистенция 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 допускаетсяПродукты не содержат генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 70 кг |
| **6** | Филе горбуши | 10.20.14.120 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условияВид: без кожи, без кости мороженоеВнешний вид: поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида, без наружных поврежденийКонсистенция 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 допускаетсяПродукты не содержат генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | 80 кг |
| **7** | Голень куриная охлаждённая | 10.12.10.110 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»Упитанность: Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине.Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.Цвет:- мышечной ткани: от бледно-розового до розового- подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтыйПредоставление 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. | 80 кг |
| **8** | Тушки цыплят бройлеров потрошённые, охлаждённые | 10.12.10.110 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»Упитанность: Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине.Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.Цвет:- мышечной ткани: от бледно-розового до розового- подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтыйПредоставление 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. | 15 кг |
| **9** | Филе грудки куриное для детского питания, охлаждённое  | 10.12.10.110 (О) | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»Упитанность: Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине.Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.Цвет:- мышечной ткани: от бледно-розового до розового- подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтыйПредоставление 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. | 80 кг |

Закупка попадает под ограничение допуска согласно Постановлению Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2024 г. N 1875 “О мерах по предоставлению национального режима при осуществлении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, закупок товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц”

**2. Место поставки:** 620012, г. Екатеринбург, ул. Кузнецова, д.17.

**3. Срок поставки:** с 1 июля 2025 г. (но не ранее даты заключения договора) по 30 сентября 2025 г.

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:

- Техническими регламентами Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции»;

- 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.

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

5.2. 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.

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

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

6.1. Поставщик осуществляет поставку товара своими силами и транспортом Поставщика. При поставке товара Поставщик обязан соблюдать требования к транспортировке пищевых продуктов.

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

6.5. Иные показатели (условия), связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям Заказчика, установлены в проекте договора, заключаемого по результатам проведения настоящего запроса котировок.