**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания мясо**

1. **Объект закупки:**

| №  п\п | Наименование  товара | П/О | ОКПД2 | Характеристики, страна происхождения | Ед. изм. | Кол-во |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Мясо говядины | О | 10.11.31.130 | Соответствует требованиям:  ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия, и/или ГОСТ Р 54754-2021 и/или ГОСТ 31799-2012  Вид мяса по способу обработки: Бескостное  Категория говядины: А  Вид мяса по способу разделки: Отруб, тазобедренный, без голяшки  Термическое состояние: Замороженное  Внешний вид: 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).  Цвет и запах: Характерные для доброкачественного мяса  Потери при дефростации мяса: не более 7%.  Куски мяса в блоках массой не менее 1,5кг  Массовая доля жира Не более 6%  Национальный стандарт: ГОСТ Р 54754-2021 или ГОСТ 31799-2012  Упаковка: Коробки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны, пачки из картона парафинированные или ламинированные с внутренней или внутренней и внешней стороны или без покрытия, пакеты из полимерных пленок, пленка термоусадочная - по ГОСТ 25951-83 с применением или без применения подложек из картона и комбинированных материалов.  Остаточный срок годности. не менее 60 дней | Кг. | 1500 |
| 2 | Печень говядины | О | 10.11.31.150 | Соответствие стандартам: ГОСТ 31799-2012 Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные (Печень говяжья). Технические условия.  Срок годности с момента производства (при температуре хранения минус не менее 18 °С) – не более 6 месяцев.  Максимальная масса нетто одной упаковочной единицы (фасовка) не менее 2 кг.  Максимальная Температура в толще блоков–не менее 18 °С.  Печень говяжья. Замороженная. Соответствие стандартам: ГОСТ 31799-2012 группа 1 класс Б. Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков, желчного пузыря, прирезей посторонних тканей. Цвет в диапазоне: светло-коричневый - темно-коричневый с оттенками. Заморожена целиком поштучно.  Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега. По органолептическим показателям субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков - твердая, цвет - свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии. Этикетка должна быть в полимерной обертке и (или) наклеенная на упаковку каждой единицы, и (или) вложенная в нее. | Кг. | 150 |
| 3 | Мясо свинины | О | 10.11.32.110 | Соответствует требованиям 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия, и/или ГОСТ Р 54754-2021 и/или ГОСТ 31799-2012  Вид мяса по способу обработки: Бескостное  Категория свинины А  Вид мяса по способу разделки: Отруб, тазобедренный (ОКОРОК)  Термическое состояние: Замороженное  Внешний вид: Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой не менее 2000 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, не имеющая следов инъектирования, массажирования, наличия посторонних примесей. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм  Потери при дефростации мяса не более 7%.  Куски мяса в блоках массой не менее 1,5 кг  Массовая доля жира не более 12% | Кг. | 200 |
| 4 | Филе куриное | О | 10.12.10.110 | Соответствует требованиям  ГОСТ Р 702.1.031-2022 Филе грудки кур и цыплят-бройлеров.Технические условия  Наименование мяса птицы: Куры  Внешний вид: Мышечная ткань  Цвет поверхности: От бледно-розового до бледно-желтого  Цвет на разрезе: От бледно-розового до розового. Допускается желтый оттенок  Запах: Слабовыраженный, характерный для свежего мяса кур | Кг. | 300 |
| 5 | Голень куриная | О | 10.12.10.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят бройлеров и их части).  Технические условия  Наименование мяса птицы: Куры  Упитанность: Мышцы развиты хорошо. Форма грудки округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине  Цвет мышечной ткани: От бледно-розового до розового  Цвет кожи: Бледно-желтый с розовым оттенком или без него  Термическое состояние: Замороженное/ Охлажденное, не дефростированное, не подвергавшееся замораживанию. | Кг. | 1000 |

*При осуществлении закупок на вышеуказанные товары распространяются меры национального режима в виде «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:** 680032, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул.Школьная,17

**3. Период поставки товара:** с момента подписания договора по 31.12.2025г., Поставка осуществляется 2 раза в неделю (по заявкам заказчика)**.**

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 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной 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.

4.5. Ветеринарные сопроводительные документы на товар должны быть оформлены в соответствии с приказом от 13 декабря 2022 года N 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:**

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 70% 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.