**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания для нужд МАДОУ детский сад общеразвивающего вида № 422 "Лорик"**

1. **Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические и качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости) предмета закупки, установленные заказчиком:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование**  **товаров** | **ОКПД 2** | **П/О** | **Характеристики** | **Ед.**  **изм.** | **Кол-во** |
|  | Печень говяжья | 10.11.31.140 | О | Соответствие ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия  Термическое состояние: *замороженное*  Не допускается наличие льда и снега  Внешний вид: Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов.  Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени  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 | 80 |
|  | Кета | 10.20.13.122 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия  Сорт: не ниже первого  Вид: *свежемороженая, потрошенная, без головы*  Поверхность рыбы: чистая, рыба без наружных повреждений  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  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 | 47 |
|  | сельдь соленая | 10.20.23.122 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Технические условия  Вид засола - *Слабосоленая*  Вид разделки -Неразделанная.  Сорт: *не ниже первого*  Внешний вид: Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду сельди. Чешуйчатый покров целый (для соленой сельди с неудаленной чешуей).  Наружные повреждения: Сельдь без наружных повреждений.  Вкус и запах: Свойственные соленой сельди данного вида, без постороннего привкуса и запаха.  Упаковка: ведра из полимерных материалов с полиэтиленовыми вкладышами для пищевых продуктов предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 20 |
|  | Морковь свежая в вакуумной упаковке | 10.39.14.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя).  Внешний вид: свойственные данному виду свежих овощей.  Продукция представляет собой овощи очищенные цельные (или нарезанные на части), в соответствии с видом овощей.  Цвет: свойственный данному виду свежих очищенных овощей. Овощи – без тёмных пятен на поверхности.  Консистенция: слегка хрустящая, сочная, упругая.  Не допускается наличия в упаковке очищенных овощей с сильными повреждениями, поражённые вредителями, болезнями растений, а также овощей с участками, неочищенными от кожуры; с участками, загрязнённых поверхностных слоёв; с неудалённой ботвой и «глазками»  Не допускается наличия посторонних примесей.  Упаковка: *вакуумная.* | КГ | 167 |
|  | Свекла свежая в вакуумной упаковке | 10.39.14.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети» и/или ТУ производителя (изготовителя).  Внешний вид: свойственные данному виду свежих овощей.  Продукция представляет собой овощи очищенные цельные (или нарезанные на части), в соответствии с видом овощей.  Цвет: свойственный данному виду свежих очищенных овощей. Овощи – без тёмных пятен на поверхности.  Консистенция: слегка хрустящая, сочная упругая.  Не допускается наличия в упаковке очищенных овощей с сильными повреждениями, поражённые вредителями, болезнями растений, а также овощей с участками, неочищенными от кожуры; с участками, загрязнённых поверхностных слоёв; с неудалённой ботвой и «глазками»  Не допускается наличия посторонних примесей.  Упаковка: *вакуумная.* | КГ | 185 |
|  | Лук свежий в вакуумной упаковке | 01.13.43.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя).  Внешний вид: свойственные данному виду свежих овощей.  Продукция представляет собой овощи очищенные цельные (или нарезанные на части), в соответствии с видом овощей.  Цвет: свойственный данному виду свежих очищенных овощей. Овощи – без тёмных пятен на поверхности.  Консистенция: слегка хрустящая, сочная упругая.  Не допускается наличия в упаковке очищенных овощей с сильными повреждениями, поражённых вредителями, болезнями растений, а также овощей с участками, неочищенными от кожуры; с участками, загрязнённых поверхностных слоёв; с неудалённой ботвой и «глазками»  Не допускается наличия посторонних примесей.  Упаковка: *вакуумная.* | КГ | 142 |
|  | Капуста свежая в вакуумной упаковке | 10.39.14.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя).  Внешний вид: свойственные данному виду свежих овощей.  Продукция представляет собой овощи очищенные цельные (или нарезанные на части), в соответствии с видом овощей.  Цвет: свойственный данному виду свежих очищенных овощей. Овощи – без тёмных пятен на поверхности.  Консистенция: слегка хрустящая, сочная упругая.  Не допускается наличия в упаковке очищенных овощей с сильными повреждениями, поражённых вредителями, болезнями растений, а также овощей с участками, неочищенными от кожуры; с участками, загрязнённых поверхностных слоёв; с неудалённой ботвой и «глазками»  Не допускается наличия посторонних примесей.  Упаковка: *вакуумная.* | КГ | 360 |
|  | Картофель свежий чищенный в вакуумной упаковке | 01.13.51.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: свойственные данному виду свежих овощей.  Продукция представляет собой овощи очищенные цельные (или нарезанные на части), в соответствии с видом овощей.  Цвет: свойственный данному виду свежих очищенных овощей. Овощи – без тёмных пятен на поверхности.  Консистенция: слегка хрустящая, сочная, упругая.  Не допускается наличия в упаковке очищенных овощей с сильными повреждениями, поражённые вредителями, болезнями растений, а также овощей с участками, неочищенными от кожуры; с участками, загрязнённых поверхностных слоёв; с неудалённой ботвой и «глазками»  Не допускается наличия посторонних примесей.  Упаковка: *вакуумная.* | КГ | 400 |
|  | Укроп свежий | 01.13.19.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»  Внешний вид: растения без корней, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян  Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса  Упаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | КГ | 4 |
|  | Помидоры свежие | 01.13.34.000 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице.  Состояние плодов: Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса  Не допускается: сельскохозяйственных вредителей, плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей, посторонней примеси.  Упаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | КГ | 83 |
|  | петрушка свежая | 01.13.19.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 34212-2017 «Петрушка свежая. Технические условия»  Растения без корешков, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 4 |
|  | Огурцы свежие | 01.13.32.000 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»  Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин.  Степень зрелости и состояние огурцов: плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса  Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой: не допускается  Упаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | КГ | 41 |
|  | Яблоки свежие | 01.24.10.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле»  Калиброванные – соответствие  Вес плода: не менее или равное 150гр.  Сорт: не ниже высшего  Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкой  Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса  Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения  Состояние мякоти: мякоть доброкачественная  Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: не допускается  Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных: не допускается  Наличие сорной примеси: не допускается  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 133 |
|  | Лимоны свежие | 01.23.12.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 4429-82 «Лимоны Технические условия» и/или ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»  Товарный сорт: не ниже высшего  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Окраска: типичная для разновидности.  Наличие плодов загнивших, заплесневевших, давленых, подмороженных, зеленых, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями, затрагивающими мякоть плода: не допускается  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 17 |
|  | Киви свежие | 01.25.11.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 31823-2012 Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия  Внешний вид: Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, твердые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся, без стебля, не перезревшие, без повреждений насекомыми-вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски  Запах и вкус: Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса  Внутреннее строение: Мякоть твердая, сочная, упругая, без повреждений  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 30 |
|  | Груша свежая | 01.24.21.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»  *Вид: калиброванные*  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта  Степень зрелости: плоды спелые, однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие  Запах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкуса  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 117 |
|  | Бананы свежие | 01.22.12.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»  Внешний вид: плоды одного помологического сорта. В кисти не допускаются вырезанные плоды. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая  Вкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата  Зрелость: плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 170 |
|  | Апельсины свежие | 01.23.13.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» и/или ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия  *Сорт: не ниже высшего*  Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типа  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Окраска: Типичной для разновидности  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Внешний вид: плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.  Запах и вкус: свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.  Окраска: от светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие.  Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 50 |
|  | Сыр полутвердых сортов | 10.51.40.121 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия  Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество: не менее 45%  Внешний вид: корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными. комбинированными составами или полимерными материалам  Вкус и запах: выраженный сырный  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 | 59 |
|  | Филе минтая | 10.20.14.120 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия  Вид: *филе без кожи, без кости (без глазури)*  Сорт: не ниже первого  Термическое состояние: *замороженное*  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  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 | 150 |
|  | Мясо свинины | 10.11.32.130 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия и/или ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия  Часть разделки: *без кости*  Класс: не ниже А  Термическое состояние: *замороженное*  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 | КГ | 132 |
|  | Мясо говядина | 10.11.31.130 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» и/или ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия» и/или ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия  Класс: не ниже А  Категория: *не ниже первой*  Термическое состояние: *замороженное*  Вид мяса: *отруб без кости*  Цвет поверхности: бледно-розового или бледно-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.  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 | 95 |
|  | Яйцо куриное | 01.47.21.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия  Категория: *не менее первой*  *Вид: столовое*  Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной – соответствие  Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) – соответствие  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны.  Упаковка: изделия уложены по не более 30 штук в ячейки в картонную коробку. | ШТ | 3440 |
|  | Филе куриное | 10.12.10.110 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Сорт: не ниже первый  Вид: *филе грудки*  Термическое состояние: *охлажденное*  Филе куриное должно соответствовать следующим минимальным требованиям:  - быть хорошо обескровленными, чистыми;  не иметь:  - посторонних включений (например, стекла, резины, металла);  - посторонних запахов;  - фекальных загрязнений;  - видимых кровяных сгустков;  - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы  Цвет: от бледно-розового до розового  Внешний вид: грудные мышцы овальной формы без кости и без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани  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 | 87 |
|  | Грудка куриная | 10.12.10.110 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31962- 2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»  Сорт: не ниже первого  Вид: *охлажденная, на кости*  Термическое состояние: *охлажденное*  Грудка куриная соответствует 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. Форма груди округлая.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.  Цвет мышечной ткани: от бледно-розового до розового  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: на подложке или иная индивидуальная, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | КГ | 78 |
|  | Бедро куриное | 10.12.10.110 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»  Термическое состояние: *охлажденное*  Сорт: не менее 1  Соответствие 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.  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  Степень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пера  Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков  Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций  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 | 50 |

*При осуществлении закупок на вышеуказанные товары распространяются меры национального режима в виде «ограничения» 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, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Уральских рабочих, 36А.

**3. Период поставки товара:** с момента заключения договора по 30 сентября 2025 года, по заявке 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 ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

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

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной 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 № 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. Остаточный срок годности составляет не менее 80 % от общего срока годности, установленного заводом изготовителем (производителем).

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. 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.