**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 условияТермическое состояние: *замороженное*Не допускается наличие льда и снегаВнешний 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 печениЗапах 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 гормоныУпаковка: 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 первогоВид: *свежемороженая, потрошенная, без головы*Поверхность рыбы: чистая, рыба без наружных поврежденийВнешний вид после размораживания: поверхность чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного видаКонсистенция после размораживания: плотная, присущая рыбе данного видаЗапах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних признаковПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательноПродукты 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 условияВид 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 семянЗапах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкусаУпаковка: 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 назначенияЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкусаНе 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 состоянииЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкусаНаличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой: не допускаетсяУпаковка: 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 – соответствиеВес плода: не менее или равное 150гр.Сорт: не ниже высшегоВнешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкойЗапах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкусаСтепень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначенияСостояние мякоти: мякоть доброкачественнаяНаличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: не допускаетсяНаличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных: не допускаетсяНаличие сорной примеси: не допускаетсяУпаковка: 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 высшегоВнешний 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 привкусаОкраска: типичная для разновидности. Наличие плодов загнивших, заплесневевших, давленых, подмороженных, зеленых, с признаками сморщивания и обезвоживания, с повреждениями, затрагивающими мякоть плода: не допускаетсяУпаковка: 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 условияВнешний 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 окраскиЗапах и вкус: Свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и привкусаВнутреннее строение: Мякоть твердая, сочная, упругая, без поврежденийУпаковка: 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 сортаСтепень зрелости: плоды спелые, однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшиеЗапах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкусаУпаковка: 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, желтаяВкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и ароматаЗрелость: плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремоваяУпаковка: 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 типаЗапах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкусаОкраска: Типичной для разновидностиУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВнешний 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 условияМассовая 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 материаламВкус и запах: выраженный сырныйПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательноПродукты 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 условияВид: *филе без кожи, без кости (без глазури)*Сорт: не ниже первогоТермическое состояние: *замороженное*Внешний 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 допускаетсяПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: 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 условияЧасть разделки: *без кости*Класс: не ниже АТермическое состояние: *замороженное*Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цветаМышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красногоКонсистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравниваетсяЗапах: Специфический, свойственный свежему мясуСостояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичныйСостояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящаяПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: 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 условияКласс: не ниже АКатегория: *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 условияКатегория: *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.) – соответствиеПредоставление 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 первыйВид: *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 птицыЦвет: от бледно-розового до розовогоВнешний вид: грудные мышцы овальной формы без кости и без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной тканиПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: 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 первогоВид: *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 розовогоПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: 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 1Соответствие 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 птицыЦвет:- мышечной ткани: от бледно-розового до розового- кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него- подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтыйСтепень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пераСостояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтековСостояние костной системы: костная система без переломов и деформацийПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: 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.