**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку мяса и мясной продукции для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида «Росинка» городского округа Пущино Московской области.**

**Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки**: Товар не должен быть арестованным, без содержания ГМО.

1. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работ, услуг, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара:

Качество поставляемого Товара, маркировка, тара и индивидуальная упаковка Товара должны соответствовать требованиям соответствующих государственных стандартов, технических условий и регламентов, сертификатов качества, удостоверений качества и безопасности, деклараций соответствия и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации для данного вида Товара.

Остаточный срок годности (хранения) передаваемого Заказчику Товара должен составлять на день поставки не менее семидесяти процентов, на момент поставки.

2. Требования к месту, условиям и срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Требования к месту поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Осуществлять поставку товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, действующих норм и правил и ГОСТов.

Осуществлять доставку Товара автотранспортом Поставщика за свой счет путем отгрузки (передачи) силами Поставщика Товара Заказчику по адресам:

1. Московская область, г. Пущино, ул. Южная, здание 1.
2. Московская область, г. Пущино, мкр «Д», дом 6А

Поставка товара Заказчику осуществляется автотранспортом Поставщика, согласованный Сторонами по наименованию, количеству, ассортименту, товар должен быть доставлен и передан Заказчику в течение 24 часов после получения Поставщиком заявки Заказчика, по рабочим дням с 0800часов до 1000 часов, если иное время и срок доставки не указаны в заявке Заказчика.

Транспортировка (перевозка) Товара должна осуществляться в соответствии с требованиями раздела 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001 и статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Обязательства Поставщика по отпуску и отгрузке Товара считаются выполненными с даты подписания товарной (товарно-транспортной) накладной уполномоченными представителями Поставщика и Заказчика.

Приемка Товара по ассортименту, количеству и качеству осуществляется на складе Заказчика с участием представителя Поставщика, о чем делается отметка в товарной (товарно-транспортной) накладной.

При приемке Товара Заказчик проверяет Товар на соответствие требованиям, указанным в Спецификации, в транспортных и сопроводительных документах по наименованию, количеству, качеству, таре и упаковке, цене и срокам поставки Товара, а также иным требованиям, предъявляемым к Товарам данного вида.

Передавать Заказчику Товар в таре и/или упаковке, соответствующим обязательным требованиям для данного вида Товара, обеспечивающим сохранность Товара при обычных условиях хранения и транспортировки.

Требования к срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

погрузка-разгрузка товара осуществляется силами поставщика с 01.01.2022 г. по 28.02.2022 года, включительно.

3. Требования к качеству, техническим характеристикам товара, работ, услуг, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, требования к результатам работ и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемых работ, оказываемых услуг потребностям заказчика:

Товар должен поставляться в упаковке, соответствующей его характеру и способу транспортировки. Упаковка должна предохранять Товар от всякого рода повреждений, утраты товарного вида при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

Упаковка (тара) товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды.

Поставляемый товар должен быть в целостных упаковках, упаковка товара должна обеспечивать его сохранность при погрузке, транспортировке и разгрузке от всякого рода повреждений, утраты товарного вида и простоту учета, наименование на упаковке товара должно соответствовать наименованию, указанному в заявке, на упаковке в обязательном порядке должны указываться температурные условия хранения для скоропортящихся товаров и срок годности товара.

Наименование и маркировка на упаковке поставляемого товара должна соответствовать действующим стандартам и требованиям, указанным в спецификации, а так же сопроводительным документам, товар должен поставляться раздельно, согласно совместимости продуктов. На упаковке должна быть защищенная наклейка. Маркировка должна быть легко читаемой. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов. Товар должен хранить при температуре, установленной заводом изготовителем.

Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование поставляемого товара** | **Ед. изм.** | **Функциональные характеристики (потребительские свойства), качественные характеристики товара** | **Количество** |
|  |
| Куриные грудки | кг | Грудка куриная охлажденная чистая, не имеет посторонних запахов, видимых кровяных сгустков. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани бледно-розовый. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком. Подкожный и внутренний жир бледно-желтый. Продукт соответствует | 125 |  |
| сертификатам, ветеринарному свидетельству (справки). Качество подтверждается декларацией о соответствии. |  |
| ГОСТ 31962-2013 |  |
| ГОСТ Р 52306-2005 |  |
| Куриные окорочка | кг | Окорочка куриные охлажденные, 1 категория. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтёков. Цвет кожи бледно-жёлтый с розовым оттенком. Костная система без деформаций. Без постороннего запаха). | 115 |  |
| ГОСТ 31962-2013 |  |
| ГОСТ Р 52306-2005 |  |
| Сосиски молочные | кг | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная. Цвет розовый или светло-розовый, однородный. Запах и вкус-свойственный данному виду продукта, посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленые. Форма и размеры: окрученные или перевязанные батончики длиной 9-13 см. в оболочке диаметром 18 до 27 мм. Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем | 75 |  |
| [ГОСТ 33673-2015](https://rags.ru/gosts/gost/61927/) |  |
| ГОСТ 31498-2012 |  |
| Говядина б/к тазобедренная часть замороженная | кг | Мясной к/к б/к полуфабрикат «Говядина от тазобедренной части», кат А., в/у, г/я  | 385 |  |
| Говядина высококачественная в виде отрубов: верхняя часть тазобедренного отруба бескостная. Весовая, замороженная (без повторной заморозки) |  |
| ГОСТ 54754-2011,  |  |
| ГОСТ 31797-2012 |  |
| ГОСТ33818-2016 |  |
| Печень говяжья замороженная | кг | Печень говяжья замороженная, весовая. Обработанная, замороженная, 1сорта, цвет свойственный данному виду сырья в замороженном виде. Отсутствует на поверхности наличие льда и снега. Отсутствует мясное сырье от трансгенных животных. | 67 |  |
| ГОСТ 32244-2013,  |  |
| ГОСТ 31799-2012 |  |
| Мясо индеек | кг | Белая филейная часть индейки (филе грудки), без костей, кожи и сухожилий, полученная обрезанием грудки индеек 1 сорта.  | 45 |  |
| Поставка в вакуумной упаковке. |  |
| ГОСТ 31473-2012 |  |
| Говядина тушеная, в/с, ж/б от 0,290 до 0,325 гр |  | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32125-2013.Говядина тушеная высший сорт, запах и вкус: свойственные соответственному тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкусов, в разогретом состоянии – мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов в бульоне. В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, допускается незначительная мутноватость бульона.Пищевая ценность (100 г продукта):Белки – не менее 15 гЖиры - не более 17 гЭнергетическая ценность – не более 213 калл.Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981.Срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока установленного производителем. | 30 |  |