**Приложение №5**

к Договору

№\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку мясных продуктов на 2021 год для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида №87«Семицветик» 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 в месте его нахождения по адресу: Московская область, г. Пущино, м-н «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 01.01.2021 г. по 31.08.2021 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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продукции | ГОСТ, Требования, к качеству, характеристикам, потребительским свойствам товара. Требования к упаковке. | Кол-во | Единиц.измер. |
| 1 |  Мясной к/к б/к полуфабрикат «Говядина от лопаточной части», кат.А, замороженная, в/у/т, г/я ДП | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 54754-2011.Внешний вид: мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм. Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными: крупнокусковые - массой от 200 до 3000 г; сухая заморозка.Упаковка: Пакеты из пленки или лотки из полимерных материалов, обернутые термоусадочной пленкой. На каждой единице упаковки должна быть отпечатана несмываемой краской маркировка либо вложена под упаковку этикетка с маркировкой.Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем | 1100 | кг |
| 2 | Печень говяжья, замороженная | Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, желчного пузыря, патологических изменений и посторонних запахов, сухая заморозка.Цвет: коричневый или красно-коричневый.В индивидуальной упаковке, фасовкой от 1 кг с соответствующей маркировкой.**ГОСТ 32244-2013.**Упаковка: Ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.Допускается применение других полимерных пленок с низкой влаго- и воздухопроницаемостью.Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 100 | кг |
| 3 | Бедро куриное, охлажденное | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013.Тушки/части должны быть:- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла); - без посторонних запахов; - без фекальных загрязнений; - без видимых кровяных сгустков; - без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких-без хребта-охлажденноеПродукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не выше минус 12 °С.Упаковка: Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку. Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 260 | кг |
| 4 | Детские колбаски | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31498-2012. 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 | 160 | кг |
| 5 | Грудка куриная, охлажденная | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013. Тушки и их части должны соответствовать 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, охлажденная.Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не выше минус 12 °С.Упаковка: Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку. Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 260 | кг |
| 6 | Индейка филе | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31473-2012. Мясо индеек должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса индеек, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, сухая заморозка.Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса индеек при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.Срок годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 150 | кг |
| 7 | 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.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 75 | кг |