ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**на поставку продуктов питания в 2021году (мясо и мясные продукты)**

1.Объект закупки: Поставка продуктов питания мяса и мясных продуктов

2.Назначение товара и цели использования: Для питания граждан, проживающих в учреждениях Заказчика

3. Место оказания услуги: Доставка продуктов питания осуществляется по адресам:

- **142816**, **Московская область, г.о.Ступино, дер. Соколова Пустынь** **Отделение «Социально – оздоровительный центр «Сосновый бор»;**

**- 142845, Московская область, г.о.Ступино, ул. Рындина, д. 46 с. Хатунь - Стационарное отделение «Дом интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста и инвалидов» (в том числе для граждан, находящихся на постельном режиме)№2.**

4.Срок поставки товаров: с 01.01.2021г по 31.12.2021 по заявкам заказчика. Количество продуктов указанных в договоре – планируемое.

В предложении участник указывает конкретный товар, предлагаемый к поставке, его товарный знак (его словесное обозначение) (при наличии), характеристики, включая наименование, категорию качества товара, сорт, конкретное наименование упаковки и конкретное наименование тары, конкретную фасовку и расфасовку, индивидуальный вес, остаточный срок годности товара, ГОСТ, наименование места происхождения товара или страну происхождения, наименование производителя, а также иные конкретные показатели этого товара, соответствующие значениям, установленным в Техническом задании настоящей документации о закупке. Предложение должно соответствовать требованиям Технического задания настоящей документации о закупке. Сведения, содержащиеся в заявке участника, не должны допускать двусмысленных толкований.

5.Условия поставки товаров:.

**5.1. Поставщик осуществляет поставку продукции в учреждение Заказчика с 8:00 часов до 11:00 часов (по Московскому времени), включая выходные и праздничные дни .**

**Отгрузка товара осуществляется в помещение, указанное Заказчиком. Поставка осуществляется в полном объеме заказа. Частичная поставка не допускается. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара по адресу, указанному в п.3.**

**Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его не соответствия по ассортименту и объему заявке, отсутствия электронных ветеринарных сопроводительных документов (ЭВСД) на подконтрольные товары.**

**5.2. Стороны обязаны вести документооборот по оформлению ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) на все подконтрольные товары только в электронной форме в системе ФГИС «Меркурий».**

**Поставщик, осуществляющий поставку подконтрольных товаров, обеспечитвает выполнение следующих условий:**

**- зарегистрирован в государственной информационной системе Меркурий (далее - ГИС Меркурий) и добросовестно фиксирует оборот (производство, перемещение, передача Заказчику) подконтрольных товаров;**

**- оформляет электронные ветеринарные сопроводительные документы (ЭВСД) на все подконтрольные товары, в том числе и на те, в отношении которых требования об их оформлении ранее не распространялись, и обеспечивает их наличие на дату поставки Заказчику;**

**- при внесении изменений федеральным органом исполнительной власти подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, в обязательном порядке обеспечивает оформление ЭВСД к моменту поставки товара Заказчику.**

**В случае неисполнения Поставщиком любой из этих обязанностей заказчик не принимает товар и вправе в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения Контракта. Поставщик не вправе применить по этому основанию какие-либо санкции к Заказчику**.

6. При поставке пищевых продуктов соблюдаются следующие требования:

6.1. Стандарт товаров:

6.1.1. Поставляемые пищевые продукты соответствуют требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении.

6.1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов не изменяются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

6.1.3. Пищевые продукты не имеют посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.

6.1.4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

6.1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

6.1.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

6.1.7. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, соответствует требованиям, указанным в п. 6.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п. 6.4 Технического задания, не допускается.

6.2. Тара, упаковка, маркировка

6.2.1. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующей государственным стандартам, техническим условиям, другой нормативно-технической документации.

6.2.2. Тара и упаковка обеспечивают сохранность товара при их транспортировке и хранении, фасовка товара соответствует требованиям. Поставка товара производится в таре производителя или Поставщика. Тара многоразового использования подлежит возврату Поставщику.

6.2.3. Упаковка пищевых продуктов изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), и удобна для пользования. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара однородное и соответствует всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки соответствует содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции каждая упаковка состоит из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества, размера и степени зрелости и развития.

6.2.4. Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации ТР/ТС 022-2011, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

7. К сопроводительным документам, предъявляемым при поставке и подтверждающим качество и безопасность пищевых продуктов относятся:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (требования о наличии сертификатов соответствия в отношении пищевых продуктов установлены пунктом 2 статьи 12 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Техническими регламентами Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения (требование о наличии ветеринарных сопроводительных документов установлено в соответствии с со статьей 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «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», пунктом 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Техническими регламентами Таможенного союза на продукцию животного происхождения), а также акт приемки товара, товарную накладную, счета и счет-фактуру.

7.1. Каждая партия пищевых продуктов сопровождается товарно-транспортными документами и копиями документов, заверенных печатью держателя подлинника, подтверждающими качество товара и соответствие товара техническому заданию, являющимся неотъемлемой частью Контракта (декларации соответствия, свидетельства о гос. регистрации товаров для детского питания, ветеринарные свидетельства).

8. Условия возврата:

8.1.Заказчик вправе не принимать несоответствующий товар, что фиксируется актом при приемке-передачи товара. Товар возвращается непосредственно с данной машиной. В случае если Поставщик отказывается забрать некачественный товар, Заказчик формирует бракеражную комиссию и составляет акт о принятии товара на временное хранение. После чего Заказчик направляет некачественный товар на экспертизу в компетентные органы (экспертиза проводится за счет поставщика).

Поставщик принимает возврат товара от Покупателя посредством оформления заявки на возврат. Заявка на возврат может быть сделана письменно, в том числе по факсу, электронной почте, или в форме телефонной заявки.

8.2. Основания (причины) на возврат подразделяются на следующие группы:

а) Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его не соответствия по ассортименту и/или объему заявке.

б) Заявки на возврат товаров по причине ухудшения (потери) или несоответствия качества товара после приемки его Покупателем (в процессе переработки). Возвраты должны быть заявлены в течение одного календарного дня с момента выявления факта ухудшения/потери или несоответствия качества товара, но до истечения срока годности. Возврат по причине выявления несоответствия качества товара возможен в случае, если такое соответствие не было и не могло быть выявлено при приемке товара. Несоответствие качества товара означает невозможность использования товара по его прямому назначению или несоответствие товара его сопроводительным документам и требованиям нормативных актов Российской Федерации.

в) Контроль качества упаковки должен проводится Покупателем в момент приемки товара, кроме случаев поставки товара в закрытой гофро-таре. В последнем случае заявки на возврат товаров могут быть составлены не позднее 10 дней со дня передачи товара.

В случае обнаружения некачественного сырья в процессе срабатывания и повлекшего за собой брак готовой продукции Поставщик обязан по усмотрению Покупателя заменить некачественное сырье за свой счет.

9. Требования к товару, качеству и безопасности товара

9.1. Поставщик соблюдает обязательные требования нормативных правовых актов РФ в отношении товаров (СанПиН, ТУ, ГОСТ и т.д.). Качество поставляемого товара соответствует техническим условиям и требованиям, предъявленным к качеству данного вида товара.

Требования к качеству продуктов питания, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, требования к пищевой ценности пищевых продуктов установлены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

* Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
* Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
* Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1324-03», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 г. № 3;
* иные нормативные и нормативно-технические документы (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

9.2. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов. Продукты питания должны быть Российского происхождения. Все продукты должны иметь информацию о производителе с указанием юридического лица, его юридического и фактического адресов, номеров телефонов, дате (времени) выработки или производства товара, сроках хранения, условиях хранения и предельного срока годности, а также другую информацию, предусмотренную в ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».

9.2.1. Определение страны происхождения указанных товаров осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации. Заявка участника закупки, содержащая товар, в отношении которого установлен запрет, будет рассматриваться как не соответствующая требованиям документации о закупке, и подавшему ее участнику закупки будет отказано в признании его участником закупки. Поставщик несет ответственность за достоверность предоставляемых им сведений о происхождении товара и других его свойствах.

9.2.2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции соответствуют нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствуют условиям контракта и не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции

9.2.3. При получении товара, заказчик вправе проверить на сайте Роспотребнадзора, является ли поставляемый товар фальсифицированным, при обнаружении такого факта, данный товар подлежит возврату и замене в течение 24 часов,

Контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующий орган.

10. Условия транспортировки товара.

10.1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

10.2. При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

10.3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

10.4. Все работники, занятые на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) и погрузо-разгрузочными работами пищевой продукции должны соответствовать требованиям статьи 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», статьи 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10.5. Инструкции о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, утвержденной Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

10.6. Все работники, занятые на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) и погрузо-разгрузочными работами пищевой продукции, имеют действующую личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении аттестации по профессиональной гигиенической подготовке, защищенной голографическим знаком.

10.7. Производственные помещения соответствуют требованиям:

- статьи 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

- Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-I «О ветеринарии»,

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, утвержденного Главным государственным врачом Российской Федерации 22.05.2003 г.,

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 07.09.2001 № 23, в том числе:

- не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;

- для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека;

- хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции;

- количество продукции, хранящейся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта;

- не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;

- должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

10.8. Холодильное оборудование соответствует:

- ГОСТ 23833-95 «Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия»;

- ГОСТ 24393-80. «Техника холодильная. Термины и определения»;

- ГОСТ 32968-2014 «Оборудование холодильное. Агенты холодильные. Требования по применению и извлечению»;

- Санитарных правил для холодильников, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР 29 сентября 1988 г. № 4695-88, в том числе:

1) все камеры холодильника имеют приборы, измеряющие температурно-влажностный режим;

2) при хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы, установленные действующими стандартами и

3) материал и покрытия внутренних элементов оборудования, соприкасающихся с пищевыми продуктами должны быть выбраны из числа разрешенных соответствующим органом (Минздрав, Роспотребнадзор);

4) материалы конструктивных элементов оборудования не портятся,

5) металлические части оборудования коррозионностойкие.

10.9. Объем, качественные и иные характеристики, а также показатели, определяющие соответствие объекта закупки потребностям

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | |  | | **МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ** | |  |
| № | | Наименование | Ед. | | Кол-во СО СОР «Сосновый бор» | Кол-во  СО «Дом интернат малой вместимости для пожилых граждан и инвалидов» |  | Характеристика товара | |
| п/п | | измер. | |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | Печень говяжья | Кг. | | 225 | 0 | Соответствие ГОСТ 31799-2012 Субпродукты мясные обработанные: печень говяжья (глубокой заморозки, без протоков, без жировых включений). с температурой в толще блоков не выше минус 18°С не допускается на поверхности блоков наличие льда и снега, повторной заморозки . Внешний вид - чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок жира, патологических изменений и посторонних запахов. Запах должен быть специфический, свойственный запаху сырого продукта, без постороннего запаха. Внешний вид должен быть свойственный данному виду продукции, без посторонних включений, без почерневших пятен, без налетов цветом, не соответствующих данному виду продукта. Не допускается к поставке субпродукты инжектированное соляным раствором или эмульсией. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов микробиологических показателей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ Субпродукты должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. К использованию на пищевые цели допускаются субпродукты, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт Субпродукты в упаковке могут быть в вакууме или в защитном газе; упаковка производится в лотки из полимерных материалов или полиэтиленовые пакеты с термосварением.и в ящиках из гофрированного картона. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха - для замороженного сырья. Упаковка - в каждую единицу транспортной тары должны быть упакованы субпродукты одного наименования, категории, одного термического состояния и одной даты выработки. Маркировка транспортной тары, [ГОСТ 14192](http://docs.cntd.ru/document/1200006710), с нанесением манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", "Ограничение температуры". Расфасована по 1-2 кг в в/у и упакована по 10-12 кг в картон коробки, срок годности 90 суток. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее 80 % от установленного производителем | | |
|  | | Мясо свинины | Кг. | | 3975 | 1240 | Соответствие ГОСТ Р 54754-2011 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных требований при импорте в Российскую Федерацию мяса и мясных продуктов, санитарных правил и предприятий мясной промышленности и санитарно-эпиремиологических правил и нормативов. Свиные отрубы (шейка, обваленный отруб без кости и , кожи и сала) должны быть упакованы в вакуумную упаковку с надлежащей маркировкой с последующей упаковкой в картонные короба с нанесением маркировки в соответствии с нормативными документами РФ. Остаточный срок годности не менее 80% Расфасована по 1-2 кг в в/у и упакована по 10-12 кг в картон коробки, срок годности 90 суток Массовая доля белка не менее 14,2% и не более 18%. | | |
|  | | Тушки кур или цыплят-бройлеров (потрошенные без головы) замороженные | Кг. | | 2850 | 2200 | Продукт должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, быть выработано по ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». Страна производитель – Россия. Тушки должны быть первого сорта, потрошеные, обезглавленные. Тушки кур или цыплят-бройлеров. По термическому состоянию продукция должна быть замороженной. Мясо птицы должно быть упаковано в потребительскую тару. В качестве потребительской тары должны применяться пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой / скреплением скрепкой или лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку, скрепленную термосвариванием или пленка термоустойчивая, или пленка полимерная. В потребительской таре должна содержаться только одна тушка. Мясо птицы должно быть упаковано в транспортную тару - ящики из гофрированного картона либо ящики полимерные. В каждую транспортную тару упаковывают мясо кур или цыплят-бройлеров одного наименования, одного сорта, даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кур или цыплят-бройлеров при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами. К поставке не допускается продукция с нанесением нечеткой маркировки и в поврежденной таре. Остаточный срок хранения на момент поставки не менее 6 месяцев. | | |
|  | | Изделия колбасные вареные (сосиски) | Кг. | | 445 | 310 | Изделия колбасные вареные категории Б (сосиски «Молочные») должны соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Не допускаются колбасные изделия, выработанные с применением мяса хряков. Сосиски должны быть в натуральной оболочке или в искусственной белковой оболочке или в целлофановой оболочке и должны быть упакованы под вакуумом или в модифицированной газовой среде в пакеты из прозрачных пленочных материалов. Затем продукция должна быть упакована в полимерные многооборотные ящики или ящики из гофрированного картона массой нетто не более десяти кг. Не допускается - изделия колбасные варенные с деформированной, поврежденной оболочкой, для изделий в вакуумной упаковке не допускается поврежденная вакуумная упаковка. Упаковка мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки». Материалы, контактирующие с мясной продукцией, должны обеспечивать ее безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении мясной продукции на территории РФ в течение срока годности. Остаточный срок хранения на момент поставки не менее 10 суток. | | |
|  | | Колбаса в/к | кг | | 400 | 0 | Колбаса в/к изготовлена в соответствии с ГОСТ 55455-2013 Упаковка в модифицированной атмосфере, упаковано под вакуумом Срок годности не более 30 сут , масса батона не более 0,5 кг, батоны прямой формы Товар, его упаковка, маркировка соответствует всем требованиям, установленным нормативными актами РФ. Маркировка: упаковка содержит следующую информацию: наименование товара, наименование и местонахождение (адрес) производителя, дата изготовления, сроки и условия хранения, пищевая ценность, масса нетто, обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен товар. Наличие св-во о гос. регистрации продукции для детского питания.Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее не менее 80 % от установленного производителем Завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учрежден | | |
|  | | Яйцо куриное | шт. | | 44350 | 11030 | Яйцо куриное столовое 1 категории. Состояние воздушной камеры и её высота (хранившиеся при температуре от 0С до 20С) –допускается некоторая подвижность, высота камеры 7 мм. Состояние и положение желтка – прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета и не поврежденной. Допускается на скорлупе столовых яиц- пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки и транспортером для сбора яиц), занимающих 1/8 поверхности. Содержимое яиц не имеет посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в яйцах не превышает допустимые уровни, установленные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Картонные лотки по 30 шт завоз и отгрузка силами поставщика до пищеблока учреждения. Наличие ветеринарного св-ва кол-во по заявке заказчика дата обязательна. Срок хранения для яиц - не более 7 сут; Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 95%. | | |
|  | | Сердце говяжье | кг | | 530 | 0 | Сердце говяжье ГОСТ 31799-2012 Без сердечной сумки и наружных кровяных сосудов с плотно прилегающем жиров в коронарной(верхней) части сердца с продольными и поперечными разрезами внутри полостей хорошо промытое от кровяных сгустков и загрязнений допускается длина аорты до 1,5 см Цвет : от красного до тёмно-красного. Запах: свойственный доброкачественным продуктам. Упаковка: под вакуумом, массой не более 1 кг Упаковочные материалы чистые без постороннего запаха, прозрачные для удобства визуальной приемки уложены субпродукты в картонные короба с маркировкой согласно ГОСТ 9142 завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения.Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее 80 % от установленного производителем. | | |
| 8 | Изделия колбасные вареные (колбаса ) | | | кг | 0 | 210 | Изделия колбасные вареные категории А (колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%) - колбаса «Докторская» или эквивалент, по показателям качества и безопасности продукция должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Колбасные изделия должны выпускаться в охлажденном виде, должны быть предназначены для непосредственного употребления в пищу. Микробиологические, гигиенические нормативы безопасности мясной продукции должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции». Внешний вид - батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью. Консистенция - должна быть упругая. Батоны должны быть прямые или изогнутые или овальные длиной от 10 до 50 см. Цвет и вид на разрезе - должен быть розовый или светло-розовый, фарш должен быть равномерно перемешан. Вкус и запах - должны быть свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) должна быть не более 2,1 %. Массовая доля жира должна быть не более 20,0 %. Массовая доля белка должна быть не менее 12,0 %. Колбасные изделия не должны иметь загрязнения на оболочке и не должны быть с наплывами фарша над оболочкой, с лопнувшими и поломанными батонами, с наличием бульонно-жировых отеков, с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем. Не допускаются колбасные изделия с нарушением целостности оболочки батонов и/или упаковки. Не допускается поставка мясной продукции, не соответствующая требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», в том числе мясной продукции с истекшим сроком годности. По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Изделия колбасные вареные должны быть упакованы под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде) в упаковочные материалы: пленочные многослойные; полимерные многослойные пленки (ламинаты); многослойную термоформуемую пленку; пакеты из многослойной термоусадочной пленки; многослойные пакеты для вакуумной упаковки; пакеты из ламинатов; жесткие лотки. Колбасные изделия должны быть уложены в транспортную тару: ящики из гофрированного картона или полимерные многооборотные ящики или другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре - не более 30 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 15 суток. | | | |
| 9 | Ветчина | | | кг | 265 | 0 | Соответствие ГОСТ Р 54753-2011, техническим условиям. Высший сорт, весовая. Батоны прямые, с чистой, сухой поверхностью. Консистенция – упругая. Запах и вкус свойственный данному виду продукта, цвет фарша розовый или светло- розовый с вкраплениями добавочного продукта. Оболочка –натуральная. Остаточный срок годности не менее 80%. | | | |
| 10 | Мясо говядина | | | кг | 2705 |  | Говядина жалованная замороженная Разделка говядины на отрубы- отрубы из говядины бескостные замороженные: (тазобедренный отруб) в/с, обваленное, без наличия каких-либо добавок и воды. Цвет поверхности– красный. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет темно-красный. Отрубы из молодого взрослого скота. Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах - специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - у размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Состояние сухожилий - у размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное повторно, сгустки крови, загрязнения. Не допускается наличие костей и их фрагментов, механической деформации поверхности куска. Мясо храниться при температуре (- 180С) и относительной влажности воздуха 85%. Мясо говядина поставляется в ящиках из гофрированного картона и п/э пленки. В каждую единицу транспортной тары упакованы отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается. Мясо говядины соответствует требованиям **ГОСТ 54754-2010** Массовая доля белка 18%, массовая доля жира 8%. Процент на дефростацию составляет -5%. Срок годности 6 месяцев. Клеймо круглое фиолетового цвета Наличие ветеринарного свидетельства на каждую партию товара.. Расфасована и упакована по 25 кг, завоз и отгрузка силами поставщика до пищеблока учреждения. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не мене 80 % от установленного производителем. Страна изготовления Россия | | | |

Сведения в заявку вносятся участником закупки с учетом следующих положений:

При составлении заявки участникам не допускается употреблять слова и словосочетания (в том числе все формы этих слов и словосочетаний): «или эквивалент», «должен», «должен быть», «не должен быть», «должен превышать», «не должен превышать», «может», «может быть», «не может быть», «может превышать», «не может превышать». При составлении заявки участникам не допускается употреблять слова и словосочетания (в том числе все формы этих слов и словосочетаний): «не менее», «не более», «менее», «более», «и другое», «минимальное значение», «максимальное значение», «наибольшее значение», «наименьшее значение», «приблизительно», «возможно», «примерно», «около», «в пределах», «максимум», «maximum», «минимум», «minimum», «свыше» (либо сокращений указанных слов: «прибл.», «прим.», «ок.», «возм.», «макс.», «мин.», «max.», «min.», «св.»), союзы «или», «либо», «и/или», предлоги «от», «до», кроме случаев, если Техническим регламентом, ГОСТ или производителем товара однозначные характеристики (показатели) товара не установлены, а установлены характеристики (показатели) товара в виде диапазона значений и/или указанием на минимальные и/или максимальные значения, в этом случае участник в своей заявке вправе указать такие характеристики (показатели) товара в виде диапазона значений и/или указанием на минимальные и/или максимальные значения с учетом требований к таким значениям. В случае отсутствия согласно нормативной документации по каким-либо товарам сведений по требуемым значениям показателей товара, участник закупки должен указать «не нормируется». В случае если требуемый показатель и/или требуемое значение показателя не применяется, исходя из предлагаемых в заявке свойств товара и/или его характеристик, конструкции, участник закупки должен указать «не применяется». В заявке, подаваемой участником закупки, не допускается использование показателей, значений, характеристик, которые носят предполагаемый характер или относятся к будущему времени. При описании предложений участниками закупки должны приниматься общепринятые обозначения, сокращения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и документации. При этом следует руководствоваться следующими правилами: союз «и» означает перечисление, знак «запятая» означает перечисление (за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции), знак препинания «точка с запятой» означает слово «или», знак «±» обозначает знак погрешности или отклонения, т.е. пределы изменения каких-либо параметров, как в сторону уменьшения, так и в сторону увеличения (данный параметр участник должен оставить без изменения), значения «не менее», «не более», «от», «до», указываются включительно, знаки «-», «…», «÷» обозначают интервал значений, среди которых нужно указать конкретное значение (включая пограничные значения) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции, слова «не хуже», «не ниже», «как минимум», «минимум», «мин», «min», «минимальное значение» являются синонимичными слову «не менее», слова «не лучше», «не выше», «не превышает», «не должен превышать», «не может превышать», «не позднее», «как максимум», «максимум» «мах», «макс», «максимальное значение» являются синонимичными слову «не более». Слова «возможно», «может быть» являются синонимичными словосочетанию «и/или». Слова «более», «больше» означают больше чем (участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, более указанного значения не включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции, слова «менее», «меньше» означают меньше чем (участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, менее указанного значения не включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не менее» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, более указанного значения или равный ему, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не более» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, менее указанного значения или равный ему, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слово «или» означает, что участнику нужно выбрать одно значение, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слово «либо» означает, что участнику нужно выбрать одно значение, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «свыше», «св.» обозначают слово «более». При указании значения показателя, сопровождающегося предлогом «от», указанное значение является минимальным, участник закупки должен указать конкретный показатель не менее установленного заказчиком значения (включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. При указании значения показателя, сопровождающегося предлогом «до», указанное значение является максимальным, участник закупки должен указать конкретный показатель не более установленного значения (включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не выше» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, не более указанного значения, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не ниже» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, не менее указанного значения, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. В случае указания в документации сорта товара (материала) слова «не ниже», «не хуже» и синонимы подразумевают обратный отсчет сортов, например, первый сорт выше второго. Слово «выше» означает слово «более». Отдельные пункты могут содержать индивидуальные условия, которые указываются в конкретном пункте, например, обязанность «выбрать». В случае, если значения показателя товара (материала) перечисляются через запятую, а в завершении перечисления указан союз «или» (например, должен быть 1, 2 или 3), то необходимо выбрать только один из перечисляемых вариантов значений показателей товара. В остальных случаях при перечислении значений показателя товара через знак препинания «запятую» необходимо указать все перечисленные значения. В случае указания значений показателей при сопровождении словами (в том числе всеми формами слов) «интервал», «диапазон», участнику закупки необходимо указать именно интервал (диапазон) значений, с учетом требований к таким значениям. Указываемое диапазонное значение должно иметь конкретные нижнюю и верхнюю границы диапазона. Если значения показателей описываются с использованием слов «приблизительно», «примерно», «в пределах», «около», участнику закупки необходимо указать интервал (диапазон) значений, с учетом требований к таким значениям. Указываемое диапазонное значение должно иметь конкретные нижнюю и верхнюю границы диапазона. При этом указанные слова не допускается оставлять в заявке участника закупки в предлагаемых показателях (характеристиках) товара. Знак «/» следует читать как «или», за исключением случаев, когда показатель подобным образом указан в нормативной документации при обозначении марки, сорта, группы, класса или подкласса товара (материала), например 3/4 толщины или 1/245 для ж/банок и стеклянных банок. В этом случае знак «/» указывается в составе первой части заявки в неизменном виде. Все остальные слова и символы читаются в соответствии с общепринятыми в русском языке правилами словообразования и пунктуации.

При наличии в Документации указания на товарный знак Заказчик предполагает право Участника закупки предложить к поставке эквивалентный товар (т.е. при указании в Документации на товарные знаки считать, что они сопровождаются словами «или эквивалент»).

**Сведения о качестве, технических характеристиках товара, его безопасности, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара, размере, упаковке, отгрузке товара и иные сведения о товаре, представление которых предусмотрено документацией**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№  п/п** | **Наименование товара** | **Указание на товарный знак (модель, производитель), страну происхождения товара** | **Технические характеристики** | | | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Сведения о сертификации** |
| **Требуемый параметр** | **Требуемое значение** | **Значение, предлагаемое участником** |
| 1 | Печень говяжья |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Соответствие ГОСТ 31799-2012 Субпродукты мясные обработанные: печень говяжья (глубокой заморозки, без протоков, без жировых включений). с температурой в толще блоков не выше минус 18°С не допускается на поверхности блоков наличие льда и снега, повторной заморозки . Внешний вид - чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок жира, патологических изменений и посторонних запахов. Запах должен быть специфический, свойственный запаху сырого продукта, без постороннего запаха. Внешний вид должен быть свойственный данному виду продукции, без посторонних включений, без почерневших пятен, без налетов цветом, не соответствующих данному виду продукта. Не допускается к поставке субпродукты инжектированное соляным раствором или эмульсией. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов микробиологических показателей не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ Субпродукты должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. К использованию на пищевые цели допускаются субпродукты, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт Субпродукты в упаковке могут быть в вакууме или в защитном газе; упаковка производится в лотки из полимерных материалов или полиэтиленовые пакеты с термосварением.и в ящиках из гофрированного картона. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха - для замороженного сырья. Упаковка - в каждую единицу транспортной тары должны быть упакованы субпродукты одного наименования, категории, одного термического состояния и одной даты выработки. Маркировка транспортной тары, [ГОСТ 14192](http://docs.cntd.ru/document/1200006710), с нанесением манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", "Ограничение температуры". Расфасована по 1-2 кг в в/у и упакована по 10-12 кг в картон коробки, срок годности 90 суток. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее 80 % от установленного производителем |  | кг | 225 |  |
| 2 | Мясо свинины |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Соответствие ГОСТ Р 54754-2011 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных требований при импорте в Российскую Федерацию мяса и мясных продуктов, санитарных правил и предприятий мясной промышленности и санитарно-эпиремиологических правил и нормативов. Свиные отрубы (шейка, обваленный отруб без кости и , кожи и сала) должны быть упакованы в вакуумную упаковку с надлежащей маркировкой с последующей упаковкой в картонные короба с нанесением маркировки в соответствии с нормативными документами РФ. Остаточный срок годности не менее 80% Расфасована по 1-2 кг в в/у и упакована по 10-12 кг в картон коробки, срок годности 90 суток Массовая доля белка не менее 14,2% и не более 18%. |  | кг | 5215 |  |
| 3 | Тушки кур или цыплят-бройлеров (потрошенные без головы) замороженные |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Продукт должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, быть выработано по ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия». Страна производитель – Россия. Тушки должны быть первого сорта, потрошеные, обезглавленные. Тушки кур или цыплят-бройлеров. По термическому состоянию продукция должна быть замороженной. Мясо птицы должно быть упаковано в потребительскую тару. В качестве потребительской тары должны применяться пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой / скреплением скрепкой или лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку, скрепленную термосвариванием или пленка термоустойчивая, или пленка полимерная. В потребительской таре должна содержаться только одна тушка. Мясо птицы должно быть упаковано в транспортную тару - ящики из гофрированного картона либо ящики полимерные. В каждую транспортную тару упаковывают мясо кур или цыплят-бройлеров одного наименования, одного сорта, даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кур или цыплят-бройлеров при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами. К поставке не допускается продукция с нанесением нечеткой маркировки и в поврежденной таре. Остаточный срок хранения на момент поставки не менее 6 месяцев. |  | кг | 5050 |  |
| 4 | Изделия колбасные вареные (сосиски) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Изделия колбасные вареные категории Б (сосиски «Молочные») должны соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Не допускаются колбасные изделия, выработанные с применением мяса хряков. Сосиски должны быть в натуральной оболочке или в искусственной белковой оболочке или в целлофановой оболочке и должны быть упакованы под вакуумом или в модифицированной газовой среде в пакеты из прозрачных пленочных материалов. Затем продукция должна быть упакована в полимерные многооборотные ящики или ящики из гофрированного картона массой нетто не более десяти кг. Не допускается - изделия колбасные варенные с деформированной, поврежденной оболочкой, для изделий в вакуумной упаковке не допускается поврежденная вакуумная упаковка. Упаковка мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки». Материалы, контактирующие с мясной продукцией, должны обеспечивать ее безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении мясной продукции на территории РФ в течение срока годности. Остаточный срок хранения на момент поставки не менее 10 суток. |  | кг | 755 |  |
| 5 | Колбаса в/к |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Колбаса в/к изготовлена в соответствии с ГОСТ 55455-2013 Упаковка в модифицированной атмосфере, упаковано под вакуумом Срок годности не более 30 сут , масса батона не более 0,5 кг, батоны прямой формы Товар, его упаковка, маркировка соответствует всем требованиям, установленным нормативными актами РФ. Маркировка: упаковка содержит следующую информацию: наименование товара, наименование и местонахождение (адрес) производителя, дата изготовления, сроки и условия хранения, пищевая ценность, масса нетто, обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен товар. Наличие св-во о гос. регистрации продукции для детского питания.Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее не менее 80 % от установленного производителем Завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учрежден |  | кг | 400 |  |
| 6 | Яйцо куриное |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Яйцо куриное столовое 1 категории. Состояние воздушной камеры и её высота (хранившиеся при температуре от 0С до 20С) –допускается некоторая подвижность, высота камеры 7 мм. Состояние и положение желтка – прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный. Скорлупа яиц чистая, без пятен крови и помета и не поврежденной. Допускается на скорлупе столовых яиц- пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки и транспортером для сбора яиц), занимающих 1/8 поверхности. Содержимое яиц не имеет посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в яйцах не превышает допустимые уровни, установленные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Картонные лотки по 30 шт завоз и отгрузка силами поставщика до пищеблока учреждения. Наличие ветеринарного св-ва кол-во по заявке заказчика дата обязательна. Срок хранения для яиц - не более 7 сут; Остаточный срок годности на момент поставки должен составлять 95%. |  | шт | 55380 |  |
| 7 | Сердце говяжье |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Сердце говяжье ГОСТ 31799-2012 Без сердечной сумки и наружных кровяных сосудов с плотно прилегающем жиров в коронарной(верхней) части сердца с продольными и поперечными разрезами внутри полостей хорошо промытое от кровяных сгустков и загрязнений допускается длина аорты до 1,5 см Цвет : от красного до тёмно-красного. Запах: свойственный доброкачественным продуктам. Упаковка: под вакуумом, массой не более 1 кг Упаковочные материалы чистые без постороннего запаха, прозрачные для удобства визуальной приемки уложены субпродукты в картонные короба с маркировкой согласно ГОСТ 9142 завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения.. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не менее 80 % от установленного производителем. |  | кг | 530 |  |
| 8 | Изделия колбасные вареные (колбаса ) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Изделия колбасные вареные категории А (колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%) - колбаса «Докторская» или эквивалент, по показателям качества и безопасности продукция должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Колбасные изделия должны выпускаться в охлажденном виде, должны быть предназначены для непосредственного употребления в пищу. Микробиологические, гигиенические нормативы безопасности мясной продукции должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции». Внешний вид - батоны должны быть с чистой, сухой поверхностью. Консистенция - должна быть упругая. Батоны должны быть прямые или изогнутые или овальные длиной от 10 до 50 см. Цвет и вид на разрезе - должен быть розовый или светло-розовый, фарш должен быть равномерно перемешан. Вкус и запах - должны быть свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) должна быть не более 2,1 %. Массовая доля жира должна быть не более 20,0 %. Массовая доля белка должна быть не менее 12,0 %. Колбасные изделия не должны иметь загрязнения на оболочке и не должны быть с наплывами фарша над оболочкой, с лопнувшими и поломанными батонами, с наличием бульонно-жировых отеков, с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем. Не допускаются колбасные изделия с нарушением целостности оболочки батонов и/или упаковки. Не допускается поставка мясной продукции, не соответствующая требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», в том числе мясной продукции с истекшим сроком годности. По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Изделия колбасные вареные должны быть упакованы под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде) в упаковочные материалы: пленочные многослойные; полимерные многослойные пленки (ламинаты); многослойную термоформуемую пленку; пакеты из многослойной термоусадочной пленки; многослойные пакеты для вакуумной упаковки; пакеты из ламинатов; жесткие лотки. Колбасные изделия должны быть уложены в транспортную тару: ящики из гофрированного картона или полимерные многооборотные ящики или другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре - не более 30 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 15 суток. |  | кг | 210 |  |
| 9 | Ветчина |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Соответствие ГОСТ Р 54753-2011, техническим условиям. Высший сорт, весовая. Батоны прямые, с чистой, сухой поверхностью. Консистенция – упругая. Запах и вкус свойственный данному виду продукта, цвет фарша розовый или светло- розовый с вкраплениями добавочного продукта. Оболочка –натуральная. Остаточный срок годности не менее 80%. |  | кг | 265 |  |
| 10 | Мясо говядина |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Говядина жалованная замороженная Разделка говядины на отрубы- отрубы из говядины бескостные замороженные: (тазобедренный отруб) в/с, обваленное, без наличия каких-либо добавок и воды. Цвет поверхности– красный. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет темно-красный. Отрубы из молодого взрослого скота. Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах - специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - у размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Состояние сухожилий - у размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное повторно, сгустки крови, загрязнения. Не допускается наличие костей и их фрагментов, механической деформации поверхности куска. Мясо храниться при температуре (- 180С) и относительной влажности воздуха 85%. Мясо говядина поставляется в ящиках из гофрированного картона и п/э пленки. В каждую единицу транспортной тары упакованы отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается. Мясо говядины соответствует требованиям **ГОСТ 54754-2010** Массовая доля белка 18%, массовая доля жира 8%. Процент на дефростацию составляет -5%. Срок годности 6 месяцев. Клеймо круглое фиолетового цвета Наличие ветеринарного свидетельства на каждую партию товара.. Расфасована и упакована по 25 кг, завоз и отгрузка силами поставщика до пищеблока учреждения. Остаточный срок годности товара на момент поставки - не мене 80 % от установленного производителем. Страна изготовления Россия |  | кг | 2705 |  |

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1. Срок поставки продуктов питания – с 01.01.2021г по 31.12.2021г
   1. Периодичность поставки:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы товаров | Дни недели | | | Время поставки | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  | Ежедневная | поставка | С 8 до 11 часов | |
| 1 | Поставка мяса и мясных продуктов | товара, | включая |  | |
| выходные, | праздничные |  | |
|  |  |  | |
|  |  | дни (В связи с отсутствием большого склада поставка осуществляется небольшими партиями из расчета: Хатунский дом-интернат – 50 человек, СО СОР «Сосновый бор» - 120 чел.) | | |  | |