ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**на поставку продуктов питания в 2021году (рыба и рыбная продукты)**

1.Объект закупки: Поставка продуктов питания рыбы и рыбных 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 31.12.2021г. 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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | | **РЫБА И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ** | |  |
| №  п/п | Наименование | Ед.  измер. | Кол-во СО СОР «Сосновый бор» | Кол-во  СО «Дом интернат малой вместимости для пожилых граждан и инвалидов» |  | Характеристика товара | |
|  |
|  |  |  |
| 1 | Рыба мороженая, потрошеная обезглавленная (минтай) | кг | 0 | 895 | Рыба мороженая поштучно или блоками, должна быть первого сорта. Продукция по показателям качества должна соответствовать требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». Рыбная продукция должна быть изготовлена в разделанном виде: потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид - блоки рыбы должны быть целые, плотные, поверхность блоков рыбы должна быть чистая, ровная; для продукции замороженной поштучно - поверхность рыбы должна быть чистая, рыбы должны быть отделены друг от друга. Внешний вид (после размораживания) - поверхность должна быть чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы, без наружных повреждений. Чешуя должна легко отделяться от кожи. Консистенция должна быть плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Запах - свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается наличие в рыбной продукции наружных повреждений в виде проколов, порезов, срывов кожи (по счету) в одной упаковочной единице, в %, должно не быть более 5. Рыбная продукция должна быть заморожена сухим искусственным способом поштучно либо россыпью либо блоками. Допускается замораживание рыбы в естественных условиях. Температура в теле мороженой рыбы должна быть не выше минус десяти градусов Цельсия. Мороженая рыба может быть изготовлена в глазированном или неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции и не должна отставать при легком постукивании. Не допускается в продукции содержания посторонних примесей. В рыбной продукции не допускается наличие живых гельминтов и их личинок. Рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Срок годности продукции не должен быть более 11,5 месяцев. Рыба мороженая должна быть упакована после замораживания или перед замораживанием в потребительскую тару - в пакеты из полимерных материалов или пленку полиэтиленовую. Длина 1 рыбы: 30-35 см. Групповая упаковка: полимерные многооборотные ящики или ящики из гофрированного картона с предельной массой нетто 25 кг. Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками. Упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | |
| 2 | Рыба мороженая, филе (минтая) | кг | 3350 | 0 | Рыба с/м(минтая) разделанное на филе мороженое без кожи, без костей проложенное сухой заморозки. Филе целое, ровное. Поверхность чистая. Цвет свойственный мясу пикши. Консистенция плотная. Филе без кожи должно состоять из двух продольных половинок с удалением головы, внутренностей, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, плавников (вместе с их костным основанием), кожи, черной пленки и сгустков крови. Филе должно быть заморожено сухим искусственным способом подпрессовано и завакуумировано и проложено по 1кг и уложено в парафинированные или ламинированные коробки. Мороженое филе должно быть изготовлено без глазирования. По показателям безопасности рыба должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории РФ. Микробиологические показатели: КМАФАнМ КОЕ/г, не более, 1х10(5) Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (колиформы) 0,001 S.aureus 0,01 Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes 25. Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, не более 5 мес. Остаточный срок годности не менее: при температуре от -18 °С 4 мес.. Данный товар должен отвечать органолептическим и физико-химическим показателям и соответствовать установленным нормативными документами требованиям, обеспечивающим качество и безопасность товара (соответствие действующему ГОСТ 33282-2015. | | |
| 3 | Сельдь слабосоленая | кг. | 745 | 235 | Сельди разделанные тихоокеанского или атлантического типа, на филе жирные, малосоленые или слабосоленые, но не более показателя соли в четыре - шесть процентов или от 4 до 8% включительно, соответственно, по массе готовой продукции. Поверхность чистая, без наружных повреждений, налетов на поверхности, свойственная данному виду, не ниже первого сорта. Разделка - голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки, тонкая брюшная часть, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью и позвоночником- полностью удалены, сгустки крови зачищены. Длина филе не меньше 20-25 см.. Консистенция филе сельди - нежная, сочная, допускается плотная. Вкус и запах - свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля жира, % 10- 18.... Упаковка сельди должна осуществляться в пакеты из полимерных материалов с применением подложек и вакуума при фактической массе 0,3 кг. Предельное отклонение массы нетто в единице тары -упаковки должно быть плюс минус один грамм. Транспортная тара - коробки (для продукции в банках или пакетах). В независимости от вида упаковки, каждая упаковочная единица должна содержать сельдь соленую одного вида, сорта, одной разделки, степени солености и жирности, размерной группы, одной даты изготовления. Маркировка продукции должна быть на каждой единице потребительской упаковки соответствовать ГОСТ Р 51074¬03 и содержать информацию только одного режима хранения продукции. Транспортировка должна осуществляться специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, с соблюдением гигиенических требований. Температура при транспортировке от минус 4гр. Цельсия до минус 8оС. Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, (5х10(5) - 1х10(4) в зависимости от обработки рыбы) бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1г не допускаются; сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г не допускаются; патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г не допускаются; S.aureus в 1г не допускаются. Содержание гистамина (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах) до 150мг/кг. Соответствие ГОСТ 815-2004. Остаточный срок годности не менее 80% | | |
| 4 | Консервы рыбные  «Сайра тихоокеанская  Натуральная» | кг. | 130 | 100 | Консервы рыбные.Сайра тихоокеанская натуральная. ГОСТ 7452-2014, ГОСТ Р 51074-2003,  Состав: сайра тихоокеанская, соль. Не содержит красителей, консервантов и ГМО.  Вкус: Свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса.  Запах: Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  Консистенция:  - мяса рыбы: мягкая, сочная.  - костей, плавников: Мягкая, кости и плавники легко раздавливаются  Состояние:  **- рыбы:** Куски, рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.  Могут быть:  - разламывание отдельных кусков, тушек, филе, филе-кусочков рыбы при выкладывании из банки;  - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса;  - частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки;  - наличие отделившихся небольших кусочков кожи или крошки мяса у донышка и крышки банки;  - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы;  - косые срезы у отдельных кусков рыбы;  **- бульона:** Светлый, прозрачный. Легкое помутнение от взвешенных частиц белка и кожи  Масса (нетто): металлическая жестяная банка, края корпусов банок должны быть отбортованы -250г., упакованные в ящики из гофрированного картона.Остаточный срок годности 80%. | | |
| 5 | Икра лососевая  зернистая с/с | кг | 90 | 0 | Икра зернистая лососевая не ниже 1 сорта баночная. Состав: икра лососевых рыб зернистая, соль, масло растительное, консерванты: Е211. Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, упругие, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Массовая доля поваренной соли 4-6%. Массовая доля консервантов не более 0,1 %. Наличие посторонних примесей не допускается. Банка должна быть чистой, не помятой, без ржавчины, без признаков бомбажа. По показателям безопасности зернистая икра должна соответствовать ТР ТС 021/2011, ГОСТ 18173-2004. . Упаковка – банки металлические с ключом, края корпусов банок должны быть отбортованы. Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования. На крышки банок методом выдавливания должно быть нанесены знаки условных обозначений в три ряда - дата изготовления продукции (число, месяц, год); ассортиментный знак; и номер смены - одна цифра и индекс рыбной промышленности - буква "Р". На банке с зернистой икрой должна быть нанесена дополнительная маркировка с указанием вида рыбы, из которой изготовлена икра. ГОСТ 18173-2004. Наличие удостоверения качества. Зѐрна икры должны быть чистые, целые, однородные по цвету, без пленки и сгустков крови; консистенция: икринки упругие со слегка влажной или сухой поверхностью; разбористые - отделяются друг от друга; без посторонних привкуса и запаха. Расфасована(нетто) банки 130 гр.-140 гр.. Остаточный срок годности не менее 80%. | | |
| 6 | Крабовые палочки | кг | 255 | 0 | Охлажденные. Крабовые палочки (имитация) - продукт из обработанного рыбного белка сурими или измельченного мяса белых видов рыб. Отдельные палочки должны быть красного цвета или желтовато-красные, прямоугольно-продолговатой формы; слои крабовых палочек можно аккуратно разделить и размотать примерно так же, как ниточный сыр. Крабовые палочки должны быть иметь характерный запах морепродуктов. Фасовка должна быть вакуумная упаковка массой нетто 100-200гр. Размер палочек 10-15 см. ГОСТ 51074-2003и ТУ производителя Обязательное наличие на этикетке: наименование продукта, изготовителя, состава, пищевой ценности, срока годности и условий хранения. Остаточный срок годности не менее 80%. | | |

**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»).

Приложение к техническому заданию (неотъемлемая часть технического задания, заполняется и прилагается к котировочной заявке)

«Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика

**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 | Рыба мороженая, потрошеная обезглавленная (минтай) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Рыба мороженая поштучно или блоками, должна быть первого сорта. Продукция по показателям качества должна соответствовать требованиям ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия». Рыбная продукция должна быть изготовлена в разделанном виде: потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, сгустки крови и почки зачищены. Внешний вид - блоки рыбы должны быть целые, плотные, поверхность блоков рыбы должна быть чистая, ровная; для продукции замороженной поштучно - поверхность рыбы должна быть чистая, рыбы должны быть отделены друг от друга. Внешний вид (после размораживания) - поверхность должна быть чистая, окраска, свойственная данному виду рыбы, без наружных повреждений. Чешуя должна легко отделяться от кожи. Консистенция должна быть плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Запах - свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Допускается наличие в рыбной продукции наружных повреждений в виде проколов, порезов, срывов кожи (по счету) в одной упаковочной единице, в %, должно не быть более 5. Рыбная продукция должна быть заморожена сухим искусственным способом поштучно либо россыпью либо блоками. Допускается замораживание рыбы в естественных условиях. Температура в теле мороженой рыбы должна быть не выше минус десяти градусов Цельсия. Мороженая рыба может быть изготовлена в глазированном или неглазированном виде. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции и не должна отставать при легком постукивании. Не допускается в продукции содержания посторонних примесей. В рыбной продукции не допускается наличие живых гельминтов и их личинок. Рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия. Срок годности продукции не должен быть более 11,5 месяцев. Рыба мороженая должна быть упакована после замораживания или перед замораживанием в потребительскую тару - в пакеты из полимерных материалов или пленку полиэтиленовую. Длина 1 рыбы: 30-35 см. Групповая упаковка: полимерные многооборотные ящики или ящики из гофрированного картона с предельной массой нетто 25 кг. Полимерные многооборотные ящики должны быть закрыты крышками. Упаковочные материалы, используемые для упаковывания мороженой рыбы, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией. В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида потребительской тары. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. |  | кг | 895 |  |
| 2 | Рыба мороженая, филе (минтая) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Рыба с/м(пикша) разделанное на филе мороженое без кожи, без костей проложенное сухой заморозки. Филе целое, ровное. Поверхность чистая. Цвет свойственный мясу пикши. Консистенция плотная. Филе без кожи должно состоять из двух продольных половинок с удалением головы, внутренностей, позвоночника, плечевых и крупных реберных костей, плавников (вместе с их костным основанием), кожи, черной пленки и сгустков крови. Филе должно быть заморожено сухим искусственным способом подпрессовано и завакуумировано и проложено по 1кг и уложено в парафинированные или ламинированные коробки. Мороженое филе должно быть изготовлено без глазирования. По показателям безопасности рыба должна соответствовать санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам или техническим регламентам, действующим на территории РФ. Микробиологические показатели: КМАФАнМ КОЕ/г, не более, 1х10(5) Масса продукта (г), в которой не допускается БГКП (колиформы) 0,001 S.aureus 0,01 Патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes 25. Срок годности мороженого филе при температуре не выше минус 18 °С, с даты изготовления, не более 5 мес. Остаточный срок годности не менее: при температуре от -18 °С 4 мес.. Данный товар должен отвечать органолептическим и физико-химическим показателям и соответствовать установленным нормативными документами требованиям, обеспечивающим качество и безопасность товара (соответствие действующему ГОСТ 33282-2015. |  | кг | 3350 |  |
| 3 | Сельдь слабосоленая |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Сельди разделанные тихоокеанского или атлантического типа, на филе жирные, малосоленые или слабосоленые, но не более показателя соли в четыре - шесть процентов или от 4 до 8% включительно, соответственно, по массе готовой продукции. Поверхность чистая, без наружных повреждений, налетов на поверхности, свойственная данному виду, не ниже первого сорта. Разделка - голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки, тонкая брюшная часть, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью и позвоночником- полностью удалены, сгустки крови зачищены. Длина филе не меньше 20-25 см.. Консистенция филе сельди - нежная, сочная, допускается плотная. Вкус и запах - свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха. Массовая доля жира, % 10- 18.... Упаковка сельди должна осуществляться в пакеты из полимерных материалов с применением подложек и вакуума при фактической массе 0,3 кг. Предельное отклонение массы нетто в единице тары -упаковки должно быть плюс минус один грамм. Транспортная тара - коробки (для продукции в банках или пакетах). В независимости от вида упаковки, каждая упаковочная единица должна содержать сельдь соленую одного вида, сорта, одной разделки, степени солености и жирности, размерной группы, одной даты изготовления. Маркировка продукции должна быть на каждой единице потребительской упаковки соответствовать ГОСТ Р 51074¬03 и содержать информацию только одного режима хранения продукции. Транспортировка должна осуществляться специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, с соблюдением гигиенических требований. Температура при транспортировке от минус 4гр. Цельсия до минус 8оС. Микробиологические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, (5х10(5) - 1х10(4) в зависимости от обработки рыбы) бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1г не допускаются; сульфитредуцирующие клостридии в 1,0г не допускаются; патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г не допускаются; S.aureus в 1г не допускаются. Содержание гистамина (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах) до 150мг/кг. Соответствие ГОСТ 815-2004. Остаточный срок годности не менее 80% |  | кг | 980 |  |
| 4 | Консервы рыбные  «Сайра тихоокеанская  Натуральная» |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Консервы рыбные.Сайра тихоокеанская натуральная. ГОСТ 7452-2014, ГОСТ Р 51074-2003,  Состав: сайра тихоокеанская, соль. Не содержит красителей, консервантов и ГМО.  Вкус: Свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса.  Запах: Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  Консистенция:  - мяса рыбы: мягкая, сочная.  - костей, плавников: Мягкая, кости и плавники легко раздавливаются  Состояние:  **- рыбы:** Куски, рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.  Могут быть:  - разламывание отдельных кусков, тушек, филе, филе-кусочков рыбы при выкладывании из банки;  - незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса;  - частичное припекание кожи и мяса к внутренней поверхности банки;  - наличие отделившихся небольших кусочков кожи или крошки мяса у донышка и крышки банки;  - хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы;  - косые срезы у отдельных кусков рыбы;  **- бульона:** Светлый, прозрачный. Легкое помутнение от взвешенных частиц белка и кожи  Масса (нетто): металлическая жестяная банка, края корпусов банок должны быть отбортованы -250г., упакованные в ящики из гофрированного картона.Остаточный срок годности 80%. |  | кг | 230 |  |
| 5 | Икра лососевая  зернистая с/с |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Икра зернистая лососевая не ниже 1 сорта баночная. Состав: икра лососевых рыб зернистая, соль, масло растительное, консерванты: Е211. Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, упругие, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови. Массовая доля поваренной соли 4-6%. Массовая доля консервантов не более 0,1 %. Наличие посторонних примесей не допускается. Банка должна быть чистой, не помятой, без ржавчины, без признаков бомбажа. По показателям безопасности зернистая икра должна соответствовать ТР ТС 021/2011, ГОСТ 18173-2004. . Упаковка – банки металлические с ключом, края корпусов банок должны быть отбортованы. Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования. На крышки банок методом выдавливания должно быть нанесены знаки условных обозначений в три ряда - дата изготовления продукции (число, месяц, год); ассортиментный знак; и номер смены - одна цифра и индекс рыбной промышленности - буква "Р". На банке с зернистой икрой должна быть нанесена дополнительная маркировка с указанием вида рыбы, из которой изготовлена икра. ГОСТ 18173-2004. Наличие удостоверения качества. Зѐрна икры должны быть чистые, целые, однородные по цвету, без пленки и сгустков крови; консистенция: икринки упругие со слегка влажной или сухой поверхностью; разбористые - отделяются друг от друга; без посторонних привкуса и запаха. Расфасована(нетто) банки 130 гр.-140 гр.. Остаточный срок годности не менее 80%. |  | кг | 90 |  |
| 6 | Крабовые палочки |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | Охлажденные. Крабовые палочки (имитация) - продукт из обработанного рыбного белка сурими или измельченного мяса белых видов рыб. Отдельные палочки должны быть красного цвета или желтовато-красные, прямоугольно-продолговатой формы; слои крабовых палочек можно аккуратно разделить и размотать примерно так же, как ниточный сыр. Крабовые палочки должны быть иметь характерный запах морепродуктов. Фасовка должна быть вакуумная упаковка массой нетто 100-200гр. Размер палочек 10-15 см. ГОСТ 51074-2003и ТУ производителя Обязательное наличие на этикетке: наименование продукта, изготовителя, состава, пищевой ценности, срока годности и условий хранения. Остаточный срок годности не менее 80%. |  |  | 255 |  |

**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 рыбы и рыбных 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.) | |  |