|  |
| --- |
|  |

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Предмет договора (закупки):** | **Поставка продуктов питания (мясо и мясная продукция) (далее – Товар).** |
| **2** | **Место поставки Товара:**  | Красноярский край, Большемуртинский район, с. Российка, ул. Молодежная, 26А. |
| **3** | **Срок (период) поставки Товара:** | Поставка осуществляется партиями по предварительной заявке, не реже 1 (одного) раза в неделю **с 01.01.2024 по 31.12.2024 г.** включительно. На поставку товара Заказчик направляет Поставщику заявку, в которой указывает количество, ассортимент, день поставки Товара. Заявка Поставщику направляется по факсу, телефонограммой либо другим приемлемым для обеих сторон способом (в случае не поступления в адрес Поставщика заявки на поставку товара поставка Поставщиком не производится).Товар, согласованный Сторонами по наименованию, количеству, ассортименту, должен быть доставлен и передан Заказчику течение 1 (одного) рабочего дня, следующих за днем поступления заявки Заказчика, с понедельника по пятницу с 09:00 до 13:00 часов местного времени, если иные срок и время доставки не указаны Заказчиком. |
| **4** | **Описание предмета закупки, требования к безопасности, качеству, техническим характеристикам, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) Товара, работы, услуги, к размерам, упаковке, отгрузке Товара, к результатам работы, установленные заказчиком и предусмотренные техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, документами, разрабатываемыми и применяемыми в национальной системе стандартизации, принятыми в соответствии с законодательством Российской Федерации о стандартизации, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого Товара, выполняемой работы, оказываемой услуги потребностям заказчика:**  | Качество Товара должно соответствовать стандартам, техническим условиям и требованиям, указанным в нормативно-технической и иной документации, а также стандартам и нормам безопасности, действующим в Российской Федерации на данный Товар, в том числе:1) Федеральному закону от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;2) Федеральному закону от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;3) Постановлению Правительства РФ от 23.12.2021 № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;4) Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил»;5) Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;6) Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 30.05.2012 № 33 «Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов»;7) Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;8) Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;9) Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям качества и безопасности Товаров в соответствии с действующими стандартами, утвержденными в отношении данного вида Товара, что должно подтверждаться соответствующими документами, оформленными в соответствии с законодательством Российской Федерации. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Спецификация

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование продукции** | **Технические характеристики** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| **1** | **Мясо говядина охлажденное 1 категории без костей** | Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге.Запах: свойственный свежему мясуСостояние подкожного жира: консистенция твердая, при раздавливании крошитсяМаркировка должна быть четкой, соответствие действующему ГОСТу на данный вид товара.Средства для маркировки не должны влиять на показатели качества товаров и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. | **кг (нетто)** | **618,54** |
| **2** | **Окорока куриные охлажденные** |  охлажденные с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно;Должен быть хорошо обескровленными, чистыми; видимых кровяных сгустков;Соответствие действующему ГОСТу на данный вид товара | **кг (нетто)** | **428,22** |
| **3** | **колбаса вареная Докторская, категория А** | колбасное изделие категории А: колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.Вареное колбасное изделие категории А, характеризующееся отсутствием в составе шпика и невысокой жирностью.Действующим ГОСТом для докторской колбасы является ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».Требования к Докторской колбасе согласно ГОСТ Р 52196-2011:массовая доля мяса должна составлять свыше 60% без учета воды, потерянной при термической обработке; поверхность батонов должна быть сухой и чистой, консистенция – упругой, цвет на разрезе – розовым или светло- розовым;массовая доля жира не более 20%;массовая доля белка не менее 12%;калорийность не более 228 ккал;массовая доля нитрита натрия Е250 не более 0,005%;отсутствие растительного белка и крахмала. | **кг (нетто)** | **66,612** |
| **4** | **Сосиски категория А** | колбасное изделие категории А: колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.Чистая сухая поверхность, розовый, светло-розовый фарш, однородный, запах - свойственен данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый; консистенция нежная, сочнаяСоответствие действующему ГОСТу на данный вид товара | **кг (нетто)** | **95,16** |
| **5** | **Говядина тушенная ж/б 0,338 кг** | Говядина тушенная высший сорт; запах и вкус: свойственные соответствующему тушенному мясу без постороннего запаха и привкуса;Внешний вид:в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков.В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульонаСоответствие действующему ГОСТу на данный вид товара | **кг (нетто)** | **142,974** |
| **6** | **Колбаса ветчина категория А** | колбасное изделие категории А: колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.без постороннего запаха и привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый; консистенция нежная, сочная | **кг (нетто)** | **76,128** |
| **7** | **Яйцо куринное1 категории столовое, штук.** | Соответствие действующему ГОСТу на данный вид товара | **шт** | **5424** |

ЯЙЦО СТОЛОВОЕ: |
| Вид яиц | Характеристика |  |
|   | Состояние воздушной камеры и ее высота | Состояние и положение желтка | Плотность и цвет белка |  |
| Столовые: |   |   |   |  |
|   |   |   |   |  |
| хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм | Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения | То же |  |
| хранившиеся при температуре от минус 2 °С до 0 °С | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм  | Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения | Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный |  |