**Приложение №1 к Извещению**

*Техническое задание*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование закупаемых товаров (работ, услуг) (тип, марка, ОКПД, КТРУ) | Характеристики и требования, предъявляемые к товару(ГОСТ, стандарты предприятия и др.) | Количество, единица измерения (кг)  | Наличие гарантии, сервисного обслуживания(в т.ч. срока годности) |
| 1 | Цыпленок-бройлер (тушка), категория (сорт)1(замороженный) | ГОСТ 31962-2013. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) Органолептические показатели: Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицыЦвет мышечной ткани от бледно-розового до розовогоЦвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без негоЦвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтыйНе допускается наличие пеньков, волосовидного пера | 2500 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -25°С до -12°С не менее 7 месяцев |
| 2 | Вырезка (филе) из грудки(замороженная) | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)**ГОСТ или ТУ** | 3 000 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -25°С до -12°С не менее 1 месяцев |
| 3 | Бедро куриное (на кости)(замороженное) | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)**ГОСТ или ТУ** | 2 000 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -25°С до -12°С не менее 1 месяцев |
| 4 | Печень куриная (замороженная) | ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицыОбработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневато-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних примесей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной ткани  | 700 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -18°С до -8°С не менее 2 месяцев |
| 5 | Крыло куриное (замороженное) | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)**ГОСТ или ТУ** | 650 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -25°С до -12°С не менее 1 месяцев |
| 6 | Сердце куриное (замороженное) | ГОСТ 31657.Субпродукты птицыОбработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира.Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана | 300 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -18°С до -8°С не менее 2 месяцев |
| 7 | Куриное филе бедра без кожи (замороженное) | Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)Мясо темно-розового цвета с плотной структурой волокон**ГОСТ или ТУ** | 800 | Остаточный срок хранения на день поставки при t от -25°С до -12°С не менее 1 месяцев |
| 8 | Яйцо куриное, категория 1С | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевыеСкорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и т.д.) | 100 000 (Шт.) | Остаточный срок хранения на день поставки при t от 0°С до 20°С не менее 25 суток |
| 9 | Фарш из мяса птицы (замороженный) | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020Состав: филе грудки и бедра цыплят-бройлеров. | 1 500 | Остаточный срок хранения на день поставки при t 18°С не менее 5 месяцев |

Качество товара должно соответствовать требованиям следующих документов:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

- Технический регламент ТР ТС 029/2012 на безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

- Технический регламент таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011)

Допускается поставка и использование пищевых продуктов выработанным по другим техническим документам (ГОСТ, ТО), с показателями качества не ниже, указанных в ТР ТС 033/2013.

Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов ГММ.