Приложение №1 к документации

**Спецификация (описание объекта закупки)**

**на поставку куриной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | | **Описание объекта закупки**  *\*указываются показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров потребностям заказчика (максимальные и (или) минимальные значения показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться)* | | | | | **Предложение участника закупки**  *Заполняется участником закупки в соответствии с Инструкцией по заполнению заявки* | | |
|  | | Наименование объекта закупки (товара) | качественные характеристики объекта закупки  (товара), единицы измерения | Ед.  измерения | Количество (объем) | Указание на товарный знак (его словесное обозначение) (ПРИ НАЛИЧИИ), знак обслуживания (при наличии), фирменное наименование (при наличии), патенты (при наличии), полезные модели (при наличии), промышленные образцы (при наличии) | | Наименование страны происхождения товара | Качественные характеристики объекта закупки (товара), единицы измерения |
| 1 | | Куриная тушка  10.12.20.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг. | 240 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31962-2013, ГОСТ Р 52306-2005. ТР ТС 021/2011. Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Глубокозамороженные. Температура в толще мышц не выше минус 18С.  Вид мяса по способу разделки: целая тушка. Сорт: первый. Масса тушки свыше 0,95кг. Массовая доля белка не менее 18%; Массовая доля жира не более 20 %;  Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы не более 4%. Хорошо обескровлены.  Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы.  Цвет мышечной ткани от бледно розового до розового.  Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера.  Цвет подкожного или внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости окостеневший. В индивидуальной упаковке. **Остаточный срок годности не менее 90 % на момент поставки товара.** | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 2 | | Куриная грудка  10.12.20.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 440 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31962-2013, ГОСТ Р 52306-2005. ТР ТС 021/2011. Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Сорт первый. Температура в толще мышц не выше минус 18С. Срок годности не более 3мес.  Вид мяса по способу разделки: Грудка. Массовая доля белка не менее 21 %;  Массовая доля жира не более 5 %; Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания не более 4%. Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями с кожей.  Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно розового до розового. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Цвет подкожного или внутреннего жира бледно-желтый или желтый. В индивидуальной упаковке.. **Остаточный срок годности не менее 90 % на момент поставки товара.** | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 3 | | Бедро куриное  10.12.20.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | шт. | 245 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31962-2013, ГОСТ Р 52306-2005. ТР ТС 021/2011. Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры. Сорт первый. Температура в толще мышц не выше минус 18С. Срок годности не более 3мес.  Вид мяса по способу разделки: Бедро. Массовая доля белка не менее 18 %;  Массовая доля жира не более 8 %; Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания не более 4%. Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями с кожей.  Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно розового до розового. Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Цвет подкожного или внутреннего жира бледно-желтый или желтый. В индивидуальной упаковке..  . **Остаточный срок годности не менее 90 % на момент поставки товара.** | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне  показатели в диапазоне |
|  | 3 | Яйца куриные в скорлупе свежие  01.47.21.000 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | шт. | 13320,00 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31654-2012. ТР ТС 021/2011. Категория яйца: Первая. Класс яйца: Столовое.  Количество в коробке не более 360 шт.  Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Маркировка нанесена на каждую единицу упаковочной тары с полной информацией о продукте. **Остаточный срок годности не менее 90 % на момент поставки товара.** | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне  показатели в диапазоне |

**КАЧЕСТВО, МАРКИРОВКА ТОВАРА:**

1. Качество товара должно соответствовать ГОСТам, ТУ, ТШ, ТР, ТС на данный вид товара строго заявленные Покупателем в спецификации и подтверждаться имеющимися сертификатами качества, декларациями и протоколами испытаний, подтверждающие достоверность информации: «без ГМО», «не содержит ГМО» выданными заводом производителем.

2. Копии сертификатов, заверенных надлежащим образом, подлежат передаче одновременно с передачей Товара.

3. Качество товара должно соответствовать виду (классу), установленному в Техническом задании. Товар по показателям безопасности и пищевой ценности должен соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товару), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).

4. Товар должен иметь маркировку и содержать информацию в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и спецификации.

**СРОКИ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ ТОВАРА:**

1. Поставка Товара осуществляется с 01.01.2025 до 31.12.2025 по заявкам Покупателя 3 (три) раза в неделю (понедельник, среда, пятница) до 12.00 часов.

2. Место поставки товара: Тюменская область, г.Тобольск, улица Семена Ремезова, 70, строение 1.

3. Товар должен быть упакован в тару и упаковку, обеспечивающую сохранность Товара при перевозке и проведении погрузочно-разгрузочных работ.

4. При поставке тара и упаковка не должны иметь признаков повреждения, ржавчины, вмятин и нарушения целостности.

5. Поставка продуктов, требующих соблюдение температурного режима осуществляется автотранспортом с фургоном рефрижератором.

6. Поставщик должен быть зарегистрированным в государственной информационной системе Меркурий (далее- ГИС Меркурий) и добросовестно фиксировать оборот (производство, перемещение, передача Покупателю) подконтрольных товаров;