**РАЗДЕЛ 3.** **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

1. **Наименование товара (объект закупки): Поставка мяса куриного для нужд МАУ ГКШП на сентябрь-декабрь 2025 г.**
2. **Наименование заказчика:** МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГОРОДСКОЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ» г. Улан-Удэ.
3. **Назначение Товара и цель использования Товара:** организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях города Улан-Удэ в соответствии с 10-ти дневным меню.

**4. Требования к качеству товара:** при поставке продуктов питания Поставщик должен руководствоваться следующими нормативными и методическими документами:

* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299);
* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 и перечень стандартов к техническому регламенту;
* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880) и перечень стандартов к техническому регламенту;
* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881);
* Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012, утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58);
* ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
* Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;
* Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;
* Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-I;
* Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* «Соглашение таможенного союза по санитарным мерам» от 11.12.2009;
* СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* ГН 2.3.3.972-00 Гигиенические нормативы «Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;

В процессе производства товара не должны быть использованы компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов. Поставляемый товар должен проходить контроль качества пищевых продуктов, что должно быть подтверждено действующими нормативно правовыми и нормативно техническими документами по качеству, предусмотренными законодательством.

**5. Требования к безопасности товара:**

5.1. Товар должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации.

5.2. Безопасность товаров должна соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

5.3. Сведения о всей сопутствующей документации, подтверждающей качество товара, должны быть зарегистрированы в едином реестре зарегистрированных нормативно правовых документов, о соответствии качества и безопасности товаров, оформленных по единой форме (декларации, сертификаты, свидетельства о государственной регистрации).

5.4. Запрещается поставка продуктов питания в рамках договора из стран, в отношении которых введены ограничения на экспорт в Российскую Федерацию, или изготовленные на предприятиях, в отношении которых введены ограничения на экспорт.

**6. Требования к упаковке, отгрузке товара:**

6.1. Поставщик обязуется обеспечить поставку Товара в упаковке (таре) (все поставляемые пищевые продукты должны быть упакованы надлежащим образом и поставляться в оригинальной заводской упаковке), обеспечивающей сохранность Товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) Товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также обеспечивать возможность количественного учета и контроля.

**7. Место поставки товара:** 670042, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, пр. Строителей, 74А и по согласованию с Заказчиком в соответствии с перечнем (Приложение №2 к проекту Договора).

**7.1. Сроки поставки товара: с 20.08.2025 г. по 30.12.2025 г.**

**8. Порядок поставки товара.**

8.1. Товар поставляется Поставщиком партиями по предварительной заявке Заказчика в течение 1 (одного) календарного дня. При поставке товара Заказчик направляет Поставщику заявку, которая должна содержать сведения о наименовании (ассортименте), количество, подлежащего поставке товара, срок, в который товар должен быть поставлен, а также адреса, по которому товар должен быть поставлен. Заявка должна быть составлена в письменном виде и передана Поставщику по электронной почте, указанной в реквизитах Поставщика, либо по предварительной договоренности с Поставщиком с помощью мессенджеров. Поставщик обязан поставить товар Заказчику в соответствии с направленной заявкой. В заявку может быть включено требование Заказчика о предварительном предоставлении Поставщиком контрольных образцов по каждому виду закупаемого товара в целях проведения оценки его качества. Такая оценка осуществляется путем проведения Заказчиком экспертизы или иных испытаний, результаты которых будут распространяться на всю партию товара. Контрольные образцы включаются в общий объем поставки по Договору. Также в заявку может быть включено требование Заказчика о предварительном предоставлении Поставщиком экспертизы или иных испытаний на отсутствие фальсификата и соответствие показателей нормам.

8.2. В течение гарантийного срока Поставщик осуществляет безвозмездную замену товара ненадлежащего качества на товар, соответствующий требованиям Договора. Срок замены некачественного товара составляет 1 (один) календарный день с момента получения Поставщиком письменного требования заказчика о замене товара несоответствующего качества. В данный срок входит время, затраченное на транспортировку товара. При замене товара гарантийный срок на него исчисляется заново со дня приемки товара заказчиком. Все расходы, связанные с заменой товара ненадлежащего качества в период гарантийного срока товара, оплачиваются за счет Поставщика.

**9. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов:**

9.1. Товар должен перевозиться в специально оборудованных транспортных средствах, в том числе в охлаждаемом или изотермическом транспорте для перевозки скоропортящихся продуктов, обеспечивающих необходимые температурные режимы транспортировки.

9.2. Доставка, погрузочно-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъемных средств, должны производиться Поставщиком собственными силами, с использованием собственных технических средств, или с привлечением третьих лиц на основании договорных обязательств. Расходы, связанные с доставкой, погрузочно-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках договора несет Поставщик.

9.3. Поставщик обязуется обеспечить поставку товара в заводской упаковке; не имеющей повреждений, не грязной, обеспечивающей сохранность товара и его защиту от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения.

9.4. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

9.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

9.6. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

9.7. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

9.8. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы).

9.9. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-м раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии у Заказчика специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится Поставщиком.

**10. Гарантии качества товара:**

10.1. Поставщик гарантирует соответствие Товара требованиям, установленным в Техническом задании, в течение всего срока годности Товара. Поставщик прилагает к каждой партии пищевых продуктов соответствующие документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов с указанием конечного срока их реализации. Качество поставляемых пищевых продуктов, должно соответствовать требованиям, указанным в п. 12 Технического задания «Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные требования к товару».

**12. Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные требования к товару:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Характеристика** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Голень куриная замороженная | Соответствие требованиям ГОСТ 31962-2013, ГОСТ 51074-2003.  Поставляемая продукция должна соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Упитанность: мышцы развиты хорошо.  Отсутствие следов прокола (инжектирования) на поверхности продукции.  Продукция должна иметь бледно-розовый или розовый цвет и характерно-выраженный запах свежей курицы.  Продукция не должна содержать ГМО.  Консистенция после дефростации: мышцы плотные, упругие.  Не заветренное, не липкое. Без наледи и следов повторного замораживания.  Масса нетто одной единицы продукции 120-130 гр.  Потери после тепловой обработки Заказчиком не должны превышать 27%.  Маркировка должна быть чёткой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям ТР ТС.  В каждую единицу транспортной тары мясо кур должно быть упаковано одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния. Упаковка не должна иметь механических повреждений и признаков вскрытия.  Упаковка не более 15 кг.  Остаточный срок годности должен быть не менее 6 месяцев на момент поставки.  Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности должны соответствовать нормативам и требованиям согласно Приложений №1-6 ТР ЕАЭС 051/021 и требованиям ТР ТС 021/201. Не допускается наличие нитритно – посолочных (посолочно – нитритных) смесей. | кг | 15 000 |
| 2 | Грудка куриная замороженная (филе) | Соответствие ГОСТ 31962-2013. Филе грудной части кур.  Мясо сельскохозяйственной птицы замороженное, в том числе для детского питания.  Сорт: не ниже 1 сорта. З  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы.  Цвет: от бледно-розового до розового; бледно-желтый с розовым оттенком или без него; бледно-желтый или желтый.  Хорошо обескровлена, чистая, без посторонних включений (например, стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Без наличия пеньков, волосовидного пера. Без наличия костной системы.  Продукция не должна содержать ГМО.  Отсутствие следов прокола (инжектирования) на поверхности продукции.  Консистенция после дефростации: мышцы плотные, упругие.  Массовая доля влаги после дефростации не должна превышать 4%.  Не заветренное, не липкое. Без наледи и следов повторного замораживания.  Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности должны соответствовать нормативам и требованиям согласно Приложений №1-6 ТР ЕАЭС 051/021 и требованиям ТР ТС 021/201.  Не допускается: наличие нитритно – посолочных (посолочно – нитритных) смесей.  Остаточный срок годности должен быть не менее 6 месяцев на момент поставки.  На каждой единице поставляемой продукции должна присутствовать маркировка с указанием производителя и даты изготовления. Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям.  Упаковка весом не более 15 кг. Упаковка не должна иметь механических повреждений и признаков вскрытия. В каждую единицу транспортной тары мясо кур должно быть упаковано одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния. В соответствии с ГОСТ 31962-2013, потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами. Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. | кг | 40 000 |
| 3 | Бедро куриное замороженное | Поставляемая продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013, ГОСТ 51074-2003.  Поставляемая продукция должна соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые; без посторонних включений; без посторонних запахов; без фекальных загрязнений; без видимых кровяных сгустков; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Упитанность: мышцы развиты хорошо.  Отсутствие следов прокола (инжектирования) на поверхности продукции.  Продукция должна иметь бледно-розовый или розовый цвет и характерно-выраженный запах свежей курицы.  Продукция не должна содержать ГМО.  Консистенция после дефростации: мышцы плотные, упругие, при надавливании образующаяся ямка быстро восстанавливается.  Не заветренное, не липкое. Без наледи и следов повторного замораживания.  Масса нетто одной единицы продукции 160-170 гр.  Потери после тепловой обработки Заказчиком не должны превышать 27%.  Маркировка должна быть чёткой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям ТР ТС.  В каждую единицу транспортной тары мясо кур должно быть упаковано одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния. Упаковка не должна иметь механических повреждений и признаков вскрытия.  Упаковка не более 15 кг.  Остаточный срок годности должен быть не менее 6 месяцев на момент поставки.   Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности должны соответствовать нормативам и требованиям согласно Приложений №1-6 ТР ЕАЭС 051/021 и требованиям ТР ТС 021/201. Не допускается наличие нитритно – посолочных (посолочно – нитритных) смесей. | кг | 15 000 |