**Приложение № 1**

**Техническое задание**

на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания ИПУ РАН

**1.** **Объект закупки:** поставка продуктов питания (мясо) для отдела питания ИПУ РАН (далее – Товар).

**2. Краткие характеристики поставляемого Товара**: в соответствии с Приложением
к Техническому заданию «Перечень на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания
ИПУ РАН».

 Весь поставляемый Товар должен соответствовать действующим ГОСТам и должен быть зарегистрирован и разрешен к использованию на территории Российской Федерации, с предоставлением ветеринарных сопроводительных документов, в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27 декабря 2016 года № 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».

ОКПД 2:

10.11.31.110 Говядина замороженная;

10.11.31.140 Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные;

10.12.20.110 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное;

10.12.20.120 Мясо индеек, в том числе индюшат замороженное;

10.11.32.110 Свинина замороженная;

10.12.40.121 [Субпродукты кур (включая цыплят и цыплят-бройлеров) пищевые замороженные](https://www.gov-zakupki.ru/cody/okpd2/10.12.40.121).

**3.** **Перечень и количество поставляемого Товара:** в соответствии с Приложением к Техническому заданию «Перечень на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания ИПУ РАН», являющимся его неотъемлемой частью.

**4. Общие требования к поставке Товаров, требования по объему гарантий качества, требования по сроку гарантий качества на результаты закупки:**

 Поставляемый Товар должен принадлежать Поставщику на праве собственности,
не должен быть заложен, являться предметом ареста, свободен от прав третьих лиц, ввезен
на территорию Российской Федерации с соблюдением всех установленных законодательством Российской Федерации требований.

 Весь Товар должен иметь информацию о производителе с указанием юридического лица, его 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. Общие требования».

 Качество и безопасность Товара должно подтверждаться официальными документами: сертификатами соответствия, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами
(на животноводческое сырье), удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, протоколами об отсутствии ГМО и другими необходимыми документами. Поставляемый Товар должен соответствовать высшей категории качества для каждого вида (в/с, lc и т.п.), в случае, если имеется ссылка на конкретного производителя или позицию, допускается предложение эквивалента, то есть Товара с качественными характеристиками не хуже указанного. Участник размещения заказа обязан в своей заявке указать категорию качества в отношении каждой позиции Товара.

 По показателям качества, безопасности и пищевой ценности поставляемый Товар должен соответствовать нормативным документам Российской Федерации, не допускается поставка продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО). Не допускается поставка продуктов питания из стран или с установленных предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на экспорт в Российскую Федерацию.

 При доставке Товара Заказчику Поставщик обязан выполнить все необходимые требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации к транспортировке скоропортящихся, замороженных продуктов питания, действующие на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

 Все транспортные средства, используемые при поставках продуктов питания должны проходить периодическую санитарную обработку в установленные сроки, что подтверждается действующими санитарными паспортами. Поставщик должен иметь договор о дезинфекции транспорта (в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов», приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

 Водители-экспедиторы (грузчики), доставляющие продукты питания, должны иметь медицинские книжки (медицинские книжки на водителей-экспедиторов (в соответствии
с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 года № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»).

Поставка Товара осуществляется по адресу:г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 65, ИПУ РАН.

 Поставка Товара должна осуществляться партиями по заявке Заказчика автомобильным транспортом и за счет Поставщика, в рабочие дни: с понедельника по четверг с 09.30 часов
до 18.00 часов (время московское), в пятницу с 09.30 часов до 17.00 часов (время московское).

 Объем Товара в каждой партии зависит от потребности Заказчика и определяется
им самостоятельно. Срок поставки – Поставка по Заявкам осуществляется в течение 3 (Трех) календарных дней с момента получения Заявки Заказчика Поставщиком.

 Товар должен поставляться в упаковке и/или таре, обеспечивающей его сохранность, при перевозке тем видом транспорта, который используется для доставки Товара Заказчику, погрузо-разгрузочных работах и хранении в условиях воздействия климатических факторов (температура, влажность, осадки), соответствующих тому времени года, в которое осуществляется поставка.

 **Разгрузка и погрузка Товара:**

 Поставщик своими силами и за свой счет должен обеспечить погрузку/разгрузку Товара по местам хранения на складе Заказчика.

 **Гарантия качества Товара:**

 После приемки Товара в течение срока годности Товара (при условии соблюдений Заказчиком правил хранения) Поставщик гарантирует: качество и безопасность поставляемого Товара в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид Товара,
и наличием сертификатов, обязательных для данного вида Товара, оформленных в соответствии с Российским законодательством. Технические спецификации и качественные характеристики должны соответствовать требованиям ГОСТа.

 **Маркировка Товара:**

 Поставщик обеспечивает поставку Товара, маркированного в соответствии с ГОСТом. Маркировка Товара должна быть четкой, ясной, доступной. Информация указывается
на русском языке. Информация должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна. Информация поставляемого Товара должна содержать: наименование Товара; наименование
и местонахождение производителя; массу нетто (объем, количество Товара); состав Товара; пищевую ценность; условия хранения; срок годности и дату изготовления (дату упаковывания).

 **Тара, упаковка и расфасовка:**

 Упаковка должна обеспечивать полную сохранность при перевозке, разгрузке и хранении Товара. Поставщик обязан указать наименование конкретной тары и упаковки Товара, размеры тары и размеры упаковки Товара. Товар должен передаваться Заказчику в упаковке (таре)
в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», а также соответствовать Решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» и [Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68](http://docs.cntd.ru/document/499049955) Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), ГОСТ 17527-2020 «Упаковка. Термины и определения», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Тара и упаковка возврату Поставщику не подлежит.

 **Срок годности Товара:**

 Срок годности Товара должен соответствовать действующим ГОСТам, остаточный срок годности на момент поставки должен соответствовать параметрам, указанным
в Приложении «Перечень на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания
ИПУ РАН» к Техническому заданию, которое является неотъемлемой частью Договора.

 В случае форс-мажорных обстоятельств, замедляющих ход исполнения условий Договора против установленного срока, Поставщик обязан немедленно поставить в известность Заказчика.

 Поставщик несет полную ответственность за надлежащее качество поставляемого Товара.

 Товар должен иметь сертификаты или санитарно-гигиенические заключения и иные документы, подтверждающие качество Товара, оформленные в соответствии
с законодательством Российской Федерации.

 Поставляемые Товары должны быть экологически чистыми, безопасными для здоровья человека.

 Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям по обеспечению национальной безопасности Российской Федерации и защите граждан Российской Федерации от преступных и противоправных действий.

 Поставляемый Товар должен быть надлежащего качества подтвержденными сертификатами соответствия системы сертификации Госстандарта России или декларациями
о соответствии санитарно-эпидемиологическими заключениями Федеральной службы
по надзору в сфере защите прав потребителей (если законодательством Российской Федерации установлены обязательные требования к сертификации данного вида Товара).

 Поставляемый Товар должен соответствовать требованиям постановления
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».

**5. Сроки выполнения работ, оказания услуг и поставки Товаров, календарные сроки начала и завершения поставок, периоды выполнения условий Договора:**

Товар Заказчику поставляется партиями, по заявкам Заказчика с даты заключения Договора
**по 29 декабря 2023 года** включительно на условиях Договора.

**6. Порядок выполнения работ, оказания услуг, поставки Товаров, этапы, последовательность, график, порядок поэтапной выплаты авансирования, а также поэтапной оплаты исполненных условий контракта:** в соответствии с условиями Договора.

**7. Качественные и количественные характеристики поставляемых Товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг:**

 Качественные и количественные характеристики: в соответствии с Техническим заданием, Договором, Приложением «Перечень на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания ИПУ РАН» к Техническому заданию.

**Заведующий ОМТС С.В. Матвеева**

**Согласовано:**

**Руководитель контрактного отдела Д.А. Тимохин**

Приложение

к Техническому заданию

**Перечень**

на поставку продуктов питания (мясо) для отдела питания ИПУ РАН

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Ед. изм. | Кол-во | Технические характеристики |
| 1 | Говядина (оковалок) свежемороженая *ОКПД2 10.11.31.110 Говядина замороженная* | кг | 200 | ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия», ГОСТ 32606-2013 «Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества», ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».Категория В, класс 1.Говядина бескостная, жилованная, замороженная. Наружные и внутренние части.Масса нетто одной упаковочной единицы не более 25 кг.Остаточный срок годности не менее 7 месяцев на момент поставки. |
| 2 | Говядина (глазной мускул) свежемороженая*ОКПД2 10.11.31.110 Говядина замороженная* | кг | 200 | ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия», ГОСТ 32606-2013 «Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества» ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».Категория В, класс 1.Говядина бескостная, отдельная мышца, выделяется из задней части туши, замороженная. Имеет продолговатую округлую форму. В отрубе практически отсутствует жир, волокна мякоти упругие.Масса нетто одной упаковочной единицы не более 25 кг.Остаточный срок годности не менее 7 месяцев на момент поставки. |
| 3 | Язык говяжий замороженный*ОКПД2 10.11.31.140 Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные* | кг | 100 | ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.»Язык без добавок (пункт 5 «Технические требования» ГОСТ 32244-2013), без льда.Фасовка не более 5 кг.Остаточный срок годности не менее 4 месяцев на момент поставки. |
| 4 | Печень говяжья свежемороженая*ОКПД2 10.11.31.140 Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные* | кг | 50 | ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.»Печень без добавок (пункт 5 «Технические требования» ГОСТ 32244-2013), без льда.Фасовка не более 5 кг.Остаточный срок годности не менее 4 месяцев на момент поставки. |
| 5 | Окорочка куриныесвежемороженые*ОКПД2 10.12.20.110 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное* | кг | 250 | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».Сорт 1.Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, т.е. из бедра (часть тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями) и голени (часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями). Оперение удалено.Калиброванные не менее 150 гр. не более 350 гр. единица.Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается.Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 2 месяцев на момент поставки. |
| 6 | Куры тушка свежемороженые *ОКПД2 10.12.20.110 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное* | кг | 150 | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».Сорт 1.Внешний вид: потрошеные, оперение удалено.Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается.Вес тушки не более 2,0 кг.Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 6 месяцев на момент поставки. |
| 7 | Сердце куриное свежемороженое*ОКПД2 10.12.40.121 -*[*Субпродукты кур (включая цыплят и цыплят-бройлеров) пищевые замороженные*](https://www.gov-zakupki.ru/cody/okpd2/10.12.40.121) | кг | 30 | ГОСТ 31657-2012 «Субпродукты птицы. Технические условия».Сердце без добавок (пункт 4 «Технические требования» ГОСТ 31657-2012), без льда.Фасовка не более 5 кг.Остаточный срок годности не менее 2 месяцев на момент поставки. |
| 8 | Грудка куриная, филе свежемороженая*ОКПД2 10.12.20.110 Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное* | кг | 250 | ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»Сорт 1.Филе грудок куриное без костей и кожи. Калиброванное не менее 170 гр. единица, состоящее из большой мышцы.Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается.Фасовка на подложке, в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 1 месяца на момент поставки. |
| 9 | Грудка индейки, филе свежемороженая*ОКПД2 10.12.20.120 Мясо индеек, в том числе индюшат замороженное* | кг | 150 | ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия».Сорт 1.Филе грудок индейки без костей и кожи. Калиброванное не менее 250 гр. единица, состоящее из грудной мышца продолговатой формы без сухожилия. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается. Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 2 месяцев на момент поставки. |
| 10 | Шея свиная свежемороженая*ОКПД2 10.11.32.110 Свинина замороженная* | кг | 300 | ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 31476-2012 «Свинья для убоя. Свинина в тушах и полутушах.Технические условия».Категория – не ниже 2, класс – не ниже 1Шейный бескостный отруб.Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается.Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 3 месяцев на момент поставки |
| 11 | Корейка свиная свежемороженая*ОКПД2 10.11.32.110 Свинина замороженная* | кг | 200 | ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 31476-2012 «Свинья для убоя. Свинина в тушах и полутушах.Технические условия».Категория – не ниже 2, класс – не ниже 1 Спинно-поясничная бескостная часть туши, получают при обвалке спинно-поясничного отруба, отруба в виде крупных кусков (карбонат), зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая.Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм).Слой подкожного жира не более 5 мм.Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается.Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 3 месяцев на момент поставки. |
| 12 | Окорок свиной свежемороженый*ОКПД2 10.11.32.110 Свинина замороженная* | кг | 100 | ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия», ГОСТ 31476-2012 «Свинья для убоя. Свинина в тушах и полутушах.Технические условия».Категория – не ниже 2, класс – не ниже 1 Тазобедренная область свиной туши – задняя часть на кости. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, инжектированние соляным раствором или эмульсией не допускается. Фасовка в целлофановою упаковку, далее в картонную коробку.Остаточный срок годности не менее 3 месяцев на момент поставки. |

**Заведующий отдела питания Т.Н. Короткова**

**Заведующий ОМТС С.В. Матвеева**