**Приложение №1**

**к извещению об осуществлении закупки**

**Описание объекта закупки (Техническое задание)**

**Место, условия и сроки (периоды) поставки товаров:**

Место поставки: 628260, ул. Мира, зд. 85, г. Югорск, Ханты - Мансийский автономный округ – Югра.

**Сроки поставки:** поставка товара должна осуществляться с 09.01.2026 г. по 26.12.2026г. 3 раза в неделю (понедельник, среда, пятница) по письменной заявке Заказчика с 9-00 часов до 12-00 часов местного времени.

**Количество поставляемого товара:** В соответствии с настоящим техническим заданием и условиями гражданско-правового договора.

**Форма, сроки и порядок оплаты закупаемых товаров:** Оплата каждой партии Товара, производится Заказчиком на основании счета, предоставленного Поставщиком, в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Сторонами структурированного документа о приёмке и предоставления Поставщиком документов, подлежащих передаче вместе с товаром, а также документов на оплату: счета и (или) счета-фактуры.

**Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики объекта закупки (показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров установленным заказчиком требованиям):**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Предмет гражданско-правового договора | | | | | | |
| Код  КТРУ | Наименование и описание объекта закупки | Ед.  изм. | Количество поставляемых товаров | Остаточный срок годности | Национальный режим в соответствии с постановлением Правительства от 23.12.2024 №1875 | Номер позиции из перечня ТРУ |
| 1 | 10.11.31.110-00000002 | Вид мяса по способу разделки: Жилованное мясо.  Вид мяса по способу обработки: Бескостное. Заказчиком установлены характеристики, не предусмотренные КТРУ. Они указаны для соответствия требованиям САНПиН к технологии приготовления блюд для питания воспитанников в образовательном учреждении. Массовая доля соединительной и жировой ткани Класса А по ГОСТ 31799-2012: ≤6.0% включительно. Сорт: Первый. Термическое состояние: Замороженное. | килограмм | 4500 | Не менее 3-х месяцев | Ограничение | 445 |
| 2 | 10.11.31.140-00000001 | Вид субпродукта: Печень. Субпродукт в блоках: Да. Дополнительные характеристики: ГОСТ 32244-2013. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия. Заказчиком установлены характеристики, не предусмотренные КТРУ. Они указаны для соответствия САНПиН к технологии приготовления блюд для питания воспитанников в образовательного учреждения. Вид мяса субпродукта: говяжья. Тип блока: III. Структура: Монолитная. Цвет: Свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. | килограмм | 400 | Не менее 3-х месяцев | Ограничение | 445 |
| 3 | 10.12.10.170-00000005 | Наименование мяса птицы: Кура. Вид мяса по способу разделки: Филе. Сорт тушки: Первый. | килограмм | 900 |  | Ограничение | 447 |

**Требования к сопроводительной документации:**

Поставщик вместе с товаром должен предоставить заказчику следующие документы, подтверждающие качество и безопасность:

1. Заверенную Поставщиком копию действующего сертификата соответствия при поставке товара, в отношении которой предусмотрена обязательная сертификация.
2. Заверенную Поставщиком копию декларации о соответствии при поставке товара, соответствие которой требованиям законодательства РФ может быть подтверждено декларацией о соответствии.
3. Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, в котором указаны: номер, дата выдачи данного удостоверения, наименование и адрес изготовителя товара, наименование товара, показатели качества (сорт. Жирность, категория), дата изготовления(фасовки), температурные условия хранения, срок годности, наименование нормативно-технической документации, в соответствии с которой выпускается товар.

**Требования к упаковке товара:**

Упаковка должна отвечать требованиям, установленным для транспортировки данных видов товаров и обеспечивающей их ценность и сохранность, с учетом возможных перегрузок, складирования, продолжительности и способов транспортировки, атмосферных воздействий, а также должна быть разрешена в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Упаковка должна обеспечивать целостность, сохранность товара при транспортировке и погрузо-разгрузочных работах к конечному месту доставки. Перефасовка продукции, упакованной изготовителем, допускается только если это предусмотрено в технической документации на продукцию или наличие у фасовщика отдельной документации на фасовку.

Каждое наименование товара должно содержать ярлыки с содержанием информации: **наименование товара, вес, наименование изготовителя, юридический адрес изготовителя, дату изготовления и срок годности, температурный режим хранения. Маркировка должна быть четкой, ясной, доступной.** Средства для маркировки не должны влиять на показатели качества товара и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Дата изготовления товара (срок годности) должна быть отчетливо видна на упаковке товара, либо быть отражена в товаросопроводительных документах. Информация указывается на русском языке, должна быть однозначно понимаема, полна и достоверна.