|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара, работ, услуг** | **Функциональные характеристики (потребительские свойства), качественные характеристики товара, описание выполняемых работ, оказываемых услуг** | **Цена производителя, за 1 кг** |
| 1 | Перепелки тушка | ГОСТ Р 54673-2011  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 2 | Грудка утки филе на коже | ГОСТ Р 54376-2011  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 3 | Окорочка утки | ГОСТ Р 54376-2011  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 4 | Окорочка куриный монолит | Полуфабрикат.  Потери при размораживании полуфабриката составляют не более 15%. Полуфабрикаты по микробиологическим и санитарно - гигиеническим показателям соответствуют СанПин 2.3.2.1078-01 и ТУ 9214-131-23476484-05.  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 5 | Окорочка куриный на подложке | Полуфабрикат.  Потери при размораживании полуфабриката составляют не более 15%. Полуфабрикаты по микробиологическим и санитарно - гигиеническим показателям соответствуют СанПин 2.3.2.1078-01 и ТУ 9214-131-23476484-05.  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 6 | Печень куриная | Печень куриная свежемороженая. Цвет печени куриной должен быть от бордового до коричневого, поверхность должна быть блестящая, очищена от желчного пузыря. Фасовка печени куриной должны быть в брикетах не менее 0,5 кг и не более 10 кг. В печени куриной не допускается наличие жидкости. Запах должен быть свойственный запаху куриной печени.  ГОСТ Р 53157-2008 «Субпродукты птицы. Технические условия».  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |
| 7 | Куры (тушка) | не ниже второго сорта, охлажденное,  потрошенное, без голов, без остатков пера, пуха, пеньков, цвет и запах, свойственны данному продукту  Соответствие требованиям ГОСТ Р 52702-2006 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).  Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции. |  |

**Требования к гарантии качества**

Поставляемый Товар не имеет дефектов, связанных с изготовлением, хранением или транспортировкой. Качество поставляемого Товара и сроки реализации должны соответствовать требованиям ГОСТов, СанПиНов и ТУ, утвержденных для данного вида Товара, сертификатам соответствия, нормативной документации на поставляемую продукцию и характеристике Товара. С поставкой первой партии Товара предоставляются: копии сертификатов соответствия на каждый вид Товара, которые действительны в течение срока поставки Товара, товарно-транспортная накладная, копия санитарного паспорта на автотранспорт. По требованию Заказчика предоставляются информационные листы, содержащие сведения о пищевой ценности Товара.

На поставляемый Товар предоставляются документы, подтверждающие происхождение Товара, его качество и безопасность.

Остаточный срок годности Товара на момент поставки Заказчику должен составлять не менее 80% от полного срока годности продукции.

**Требования к упаковке**:

Закрытая маркировочная тара отвечает требованиям ГОСТов, СанПиНа и ТУ и обеспечивает сохранность Товара при транспортировке и хранении.

**Требования к порядку поставки**

Поставка Товара осуществляется после подачи предварительной заявки, в которой согласовываются наименование и количество Товара. Заказчик по телефону передает заявку на поставку Товара в ассортименте согласно спецификации. Доставка Товара до пищеблока Заказчика производится Поставщиком специализированным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт, с соблюдением условий хранения Товара, установленных предприятием-изготовителем, с соблюдением товарного соседства при хранении у Поставщика и при перевозке Товара. Транспортирование скоропортящегося Товара осуществляется в соответствии с соблюдением санитарных правил. Лица, сопровождающие Товар, выполняющие их погрузку и разгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров. Погрузка, доставка и разгрузка Товара с автотранспорта производится силами и средствами Поставщика. Поставка Товара осуществляется в стандартной таре.

Заказчик оставляет право заключать договор с несколькими участниками.

Погрузочно-разгрузочные работы поставляемого товара производит Поставщик.