**ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ**

**на поставку рыбы мороженой и морепродуктов для млекопитающих и гидробионтов**

1. **Способ определения Поставщика:** электронный аукцион.
2. **Код товара (общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОКПД 034-2014):** 10.20.32.110.
3. **Срок поставки товара:** с момента заключения контракта по 20 декабря 2024 г.
4. **Место поставки товара:** поставка товара осуществляется Поставщиком путем отгрузки (передачи) товаров непосредственно на склад Заказчика (в зону отгрузки, указанную Заказчиком) по адресу: 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, ул. Академика Касьянова, д. 25.
5. **Объект закупки:** рыба мороженая и морепродукты для млекопитающих и гидробионтов.
6. **Описание объекта закупки в соответствии со ст. 33 Федерального закона № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:**

**6.1. Функциональные, технические и качественные, эксплуатационные характеристики объекта закупки, показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара установленным заказчиком требованиям (Таблица № 1):**

Таблица №1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование товара** | **Показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара установленным заказчиком требованиям (характеристика объекта закупки)** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| **(*наименование показателя:*** *значение показателя, единица измерения)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1. | Филе морского гребешка мороженое  ОКПД 2:  10.20.32.110 | **Вид изготовления филе:** глазированное;  **Внешний вид филе гребешка россыпью:** целое, отделенное друг от друга, поверхность чистая;  **Массовая доля глазури по отношению к массе глазированной продукции не менее 2%:** соответствие;  **Состав раствора для глазирования:** чистая пресная или морская вода, без применения пищевых добавок;  **Способ обработки:** мороженое;  **Вид разделки:** филе, у которого удалены створки раковины, жабры, мантия, внутренности, в том числе икра / молоки, а также соединительная пленка;  **Температура в толще продукта не выше минус 18 °С:** соответствие;  **Внешний вид филе гребешка после размораживания:** целое, поверхность чистая, допускается незначительная деформация у отдельных филе;  **Запах после размораживания:** свойственный сырому мясу гребешка, без постороннего запаха;  **Консистенция филе после размораживания:** эластичная;  **Наличие посторонних примесей:** не допускается;  **Признаки размораживания:** отсутствие в таре с мороженой продукцией замороженной жидкости, отсыревшей тары, пятен внутри и снаружи тары, частичной, полной потери глазури;  **Остаточный срок годности продукта на дату поставки не менее 12 месяцев:** соответствие. | Килограмм | 1854 |
| 2. | Мясо мидии варено-мороженое  ОКПД 2:  10.20.32.110 | **Вид варено-мороженой мидии:** глазированная;  **Размер продукта не более 500 штук на 1 килограмм:** соответствие;  **Внешний вид мяса мидии россыпью:** целое, отделенное друг от друга, поверхность чистая;  **Внешний вид глазури:** в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции, и не отстает при легком постукивании;  **Состав раствора для глазирования:** чистая пресная/морская вода, без применения пищевых добавок;  **Способ обработки:** варено-мороженый;  **Вид разделки:** варено-мороженое мясо мидии получается путем извлечения из бланшированных моллюсков мускула, мантии и гонад с последующим их замораживанием;  **Вид мяса мидий после разделки (способ разделки):** при получении мяса мидий удален биссус, жабры, желудок, печень, кишечник;  **Температура в толще продукта не выше минус 18 °С:** соответствие;  **Наличие посторонних примесей (в потребительской таре):** не допускается;  **Остаточный срок годности продукта на дату поставки не менее 15 месяцев:** соответствие. | Килограмм | 1200 |
| 3. | Кальмар мороженый  КТРУ: 10.20.32.110-00000001 | **Вид разделки:** тушка.  **Дополнительные характеристики: \***  **Способ заморозки:** блоками или поштучно;  **Внешний вид мороженного кальмара:** поверхность ровная, целая, чистая, с допустимыми незначительными впадинами на поверхности отдельных блоков;  **Вид обработки:** глазированный или неглазированный;  **Наружные повреждения:** без повреждений, с допустимыми нарушениями целостности мантии (порезы, проколы), нарушениями кожного покрова;  **Наличие посторонних примесей:** не допускается;  **Признаки размораживания:** отсутствие в таре с мороженой продукцией замороженной жидкости, отсыревшей тары, пятен внутри и снаружи тары, изменение формы блока, полной потери глазури;  **Остаточный срок годности продукта на дату поставки не менее 12 месяцев:** соответствие. | Килограмм | 4050 |

*\*В соответствии с пунктом 4 Правил использования каталога товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 08.02.2017 № 145, заказчики обязаны применять информацию, включенную в позицию каталога, содержащую стоимость товара, работы, услуги, с указанной в ней даты начала обязательного применения.*

*Согласно пункту 5 Правил, Заказчик вправе указать в извещении об осуществлении закупки, приглашении и документации о закупке (в случае если Федеральным законом предусмотрена документация о закупке) дополнительную информацию, а также дополнительные потребительские свойства, в том числе функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики товара, работы, услуги в соответствии с положениями статьи 33 Федерального закона, которые не предусмотрены в позиции каталога.*

*Согласно пункту 6 Правил в случае предоставления иной и дополнительной информации, предусмотренной пунктом 5 Правил, заказчик обязан включить в описание товара, работы, услуги обоснование необходимости использования такой информации (при наличии описания товара, работы, услуги в позиции каталога).*

*Исходя из совокупности вышеизложенных положений, при формировании объекта закупки на поставку товара по позициям, предусмотренных каталогом товаров, работ, услуг, Правила обязывают Заказчика применять информацию, включенную в позицию каталога, а также обосновать использование иных, не предусмотренных позицией каталога, характеристик.*

*Обоснование включения дополнительных характеристик КТРУ:*

*Заказчик указал дополнительную информацию, а также дополнительные характеристики товара, которые отвечают его потребностям в соответствии с положениями ст. 33 Федерального закона № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в связи с тем, что характеристик по коду КТРУ 10.20.32.110-00000001 «Кальмар мороженый», для осуществления задач, поставленных перед Заказчиком по выполнению государственного задания и мероприятий, направленных на его реализацию, недостаточно, а также ввиду того, что закупка осуществляется с целью кормления гидробионтов «Приморского океанариума» - филиале ННЦМБ ДВО РАН.*

*Значения показателей, установленные заказчиком к таким показателям, как «Способ заморозки», «Внешний вид мороженного кальмара», «Вид обработки», «Наружные повреждения», «Наличие посторонних примесей», «Признаки размораживания», «Остаточный срок годности продукта на дату поставки не менее 12 месяцев» Таблицы №1 Описание объекта закупки обусловлены тем, что процесс приёма пищи в искусственных условиях существования гидробионтов отличается от естественных условий, и кормление осуществляется с учётом пищевых привычек и раскорма гидробионтов, содержащихся в «Приморском океанариуме» - филиале ННЦМБ ДВО РАН, а также:*

*- отсутствием термической обработки морепродуктов перед кормлением гидробионтов* *(филе морского гребешка мороженое, кальмар мороженый);*

*- необходимостью качественного, своевременного и безопасного кормления гидробионтов.*

*Одновременно, процесс приёма пищи в искусственных условиях существования гидробионтов отличается от естественных условий, и кормление осуществляется с учётом пищевых привычек и раскорма гидробионта. Попытки кормить гидробионтов в искусственных условиях не подходящим кормом, ведут к тому, что гидробионты отказываются от предлагаемых кормов, иногда вплоть до истощения.*

**7. Требования к качественным характеристикам товара:** в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 14.11.2001), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003), Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. ГОСТ 30314-2006 «Межгосударственный стандарт. Филе морского гребешка мороженое. Технические условия», ГОСТ 32005-2012 «Межгосударственный стандарт. Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия», ГОСТ 20414-2011 «Межгосударственный стандарт. Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия». Соответствие поставляемого товара должно подтверждаться протоколом испытаний на соответствие органолептических и физических показателей требованиям ГОСТа (в случае если поставляемый Товар изготовлен по ОСТу, ТУ, СТО).

**8. Требование к транспортировке:** транспортировка в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при температуре не выше минус 18 °C.

**9. Требования к безопасности:** товар не токсичный и безопасный для кормления гидробионтов. Безопасность товара соответствует требованиям Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**10.** **Требования к сопроводительной документации:** Одновременно с отгрузкой товара поставщик за фактически поставленный Товар, формирует с использованием единой информационной системы, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени поставщика, и размещает в единой информационной системе документ о приемке, который должен содержать информацию в соответствии с п.1 ч. 13 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ.

При поставке товара, прилагаются следующие документы (указанные документы предоставляются без использования единой информационной системы):

- удостоверение качества и безопасности Товара,

- ветеринарное свидетельство по форме №2 или ветеринарную справку по форме № 4 (в соответствии с Приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 862),

- протокол испытаний на соответствие органолептических и физических показателей требованиям ГОСТа (в случае если поставляемый Товар изготовлен по ОСТу, ТУ, СТО)

- Сертификат соответствия, декларация соответствия и т.п. (если Товар подлежит сертификации и (или) декларированию, согласно действующему законодательству для данного вида Товаров).

**11. Требования к упаковке, маркировке и хранению объекта закупки:** упаковка, включая маркировку на упаковке, поставляемого Товара соответствует требованиям, установленным стандартами на территории Российской Федерации для данного вида Товара, и обеспечивает сохранность Товара во время транспортировки и хранения в соответствии с ГОСТ 7630-96 «Межгосударственный стандарт. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка», ГОСТ Р 51074-2003 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ГОСТ 31339-2006 «Межгосударственный стандарт. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб». Маркировка и упаковка, в том числе по структурным элементам, установленным указанным гостом для маркировки.

11.1. Упаковка и упаковочные материалы чистые, сухие, без постороннего запаха и изготовленные из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие безопасность продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение ее срока годности.

11.2. Поставляемый Товар должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество поставляемого Товара в течении срока годности.

11.3. Маркировка каждой единицы тары (упаковки) товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, и содержать информацию согласно требованиям раздела IX Технического регламента Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

**12. Условия поставки и приемки Товара:** поставка Товара осуществляется Поставщиком партиями по заявкам (на доставку партии или предоставление образца Товара) Заказчика, с момента заключения контракта по «20» декабря 2024 года.

Товар Заказчику поставляется партиями. Количество Товара в каждой партии определяется на основании заявки Заказчика на поставку Товара. Заказчик направляет заявки в пределах срока, установленного настоящим пунктом. При этом направление заявок за пределами срока, установленного настоящим пунктом, не допускается. Поставка Товара на основании не подписанной Заказчиком заявки не допускается.

Количество заявок на поставку партии Товара, направляемых Заказчиком по контракту – не более 15 (пятнадцати) заявок на весь период действия контракта.

Заявка направляется Заказчиком не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до предполагаемой поставки Товара в пределах срока действия контракта.

Поставка Товара по Заявкам осуществляется в течение 5 (пяти) рабочих дней, со дня отправки Заявки Заказчиком.

Поставка товара осуществляется Поставщиком путем отгрузки (передачи) товара Заказчику за свой счет, своими силами и средствами. Риск утраты или порчи товара в процессе его поставки несет Поставщик.

Поставка товара осуществляется в рабочие дни в рабочее время Заказчика в рабочее время Заказчика с 10:00 до 16:00. Уведомление о поставке передается Поставщиком в письменной форме или посредством направления на электронные почтовые ящики: [popova\_iv@primocean.ru](mailto:popova_iv@primocean.ru) и [galimova\_zhd@primocean.ru](mailto:galimova_zhd@primocean.ru)

12.1 Приемка Товара по количеству и наименованию осуществляется Заказчиком во время передачи Товара и оформляется документом о приёмке и подписывает в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента.

В случае несоответствия Товара характеристикам, указанным в Описании объекта закупки (данные органолептического анализа свидетельствуют о его недостаточной свежести) или отказа от употребления в качестве пищи морепродуктов животными, проводится независимое биохимическое исследование доброкачественности Товара (отбор проб проводится в соответствии с ГОСТ 31339-2006 «Межгосударственный стандарт. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»), которое включает в себя: пробы на аммиак, сероводород, РН, пероксидазу, редуктазу и амино-аммиачный азот и т.д. (см. Таблицу 2)).

Таблица 2. Лабораторные показатели доброкачественности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатели** | **Свежий (Доброкачественный)** |
| 1 | Значение РН | 6,5 – 6,8 |
| 2 | Проба на сероводород | Реакция отрицательная |
| 3 | Проба на пероксидазу | Реакция положительная |
| 4 | Проба на редуктазу | Реакция положительная |
| 5 | Проба на газообразный аммиак | Реакция отрицательная |
| 6 | Проба на аммиак | Реакция отрицательная = 1,0 |
| 7 | Проба на амино-аммиачный азот | 0,69 мг. % ААА |
| 8 | Проба на продукты первичного распада белков | Бульон слегка мутный |
| 9 | Бактериоскопия | Единичные микробы. Препарат плохо окрашивается по грамму. |
| 10 | Люминесцентный анализ,  Дл. лучей 360-370 нм. | Единичные микробы. Препарат плохо окрашивается по грамму. |
| 11 | Кислотное число | Менее 2,83 |
| 12 | Перекисное число | До 0,03 |
| 13 | Альдегидное число | Менее 5,0 |
| 14 | Определение триметиламина | Не более 2 мг |
| 15 | Азот летучих оснований | От 7 до 15 мг% |
| 16 | Индол | 0,0014 – 0,002 |
| 17 | ЛЖК (летучие жирные кислоты) мгКОН/100г | До 8,4 |

12.2. Биохимическое исследование партии Товара проводится не более 2 раз.

12.3. При подтверждении ненадлежащего качества Товара услуги лаборатории, где проводилось независимое исследование, оплачивает Поставщик, в ином случае – Заказчик.

В случае повторного выявления по результатам экспертизы, предусмотренной настоящим пунктом Заказчик вправе отказаться от исполнения Контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Российской Федерации.