

У

Утверждено  
Заведующий МДЮУ ЦРР - д/с №24 "Сказка"  
Веремеичук Л.Н.



Расчет и обоснование начальной (максимальной) цены договора (договора) методом сопоставимых рыночных цен (НМЦК)

№	Наименование предмета договора	Ед. изм.	Кол. во	Коммерческие предложения (руб./ед.изм.)					Данные реестра договоров (руб./ед.изм.)	Однородность совокупности значений выявленных цен, используемых в расчете НМЦК	НМЦК, определяемая методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка)*						
				КП1 №1	КП1 №2	КП1 №3	КП1 №4	КП1 №5				Приведенный коэффициент					
									Средняя арифметическая цена за единицу <math>\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}</math>	Среднее квадратичное отклонение	Коэффициент вариации цен $V_i$ (%) (не должен превышать 33%) $V = \frac{\sigma}{\bar{x}} * 100 < y >$	Расчет НМЦК по формуле закупочного товара (работы, услуги); $n$ - количество значений, используемых в расчете; $i$ - номер источника ценовой информации; $C_i$ - цена единицы $NMCK = \frac{V}{n} * \sum_{i=1}^n C_i$	Цена за единицу (руб.)	Цена за единицу (руб.) с учетом округления цены за единицу (руб.)	НМЦК договора с учетом округления цены за единицу (руб.)		
4	Печенье из пшеничной муки сахарное или затвонек, в том числе витаминизированное ГОСТ 24801-2014	кг	80,00	120	128	130			-	126,00	5,29	4,20	10080,00	126,00	126,00	10080,00	
5	Зефир, в том числе витаминизированный ГОСТ 6441-2014	кг	120	200	205	206				203,67	3,21	1,58	24440,00	203,67	203,67	24439,20	
6	Пастила, в том числе витаминизированная ГОСТ 6441-2014	кг	28	203	208	209				206,67	3,21	1,56	5786,67	206,67	206,66	5786,48	
Итого				39 284,00	40 664,00	40 972,00											40305,68

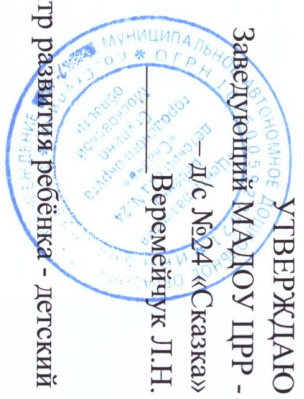
В результате проведенного расчета НМЦК договора составила: 40305,68 рублей (тридцать семь тысяч семьсот восемьдесят пять рублей 68 копеек)

Заказчик принял решение заключить договор по наименьшему ценовому предложению 39 284,00 (тридцать девять тысяч двести восемьдесят четыре рубля 00 копеек)

НДС с учетом законодательства

Контрактный управляющий  Куликова О.В.

Техническое задание  
на поставку мяса и мясной продукции



- 1. Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад №24 «Сказка» городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142802, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Андропова, владение 63а.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка мяса и мясной продукции на второе полугодие 2021 г.
- 5. Описание объекта закупки:** поставка мяса и мясной продукции на второе полугодие 2021 г.
- 6. Объем поставляемых товаров:** 1871,00 кг
- 7. Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.
- 8. Место поставки товаров:** по адресу Заказчика.
- 9. Срок поставки товаров:** с 01.07.2021г по 30.12.2021 г.
- 10. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с личных счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 15-ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.

#### **11. Требования к поставке товара:**

Цена договора включает расходы, связанные с поставкой товара (расходы на перевозку, разгрузку, доставку товара до пищеблока Заказчика, уплату таможенных пошлин (в случае поставки иностранного товара, за исключением товара, на который установлен запрет и ограничения), страхование груза (продуктов питания при транспортировке и хранении на складе), уплату налогов, другие обязательные платежи, необходимые для выполнения Поставщиком всех обязательств по договору. При поставке пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

##### **1. Стандарт товаров**

1.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении.

1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

1.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.

1.4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО; мяса птицы механической обвалки и выращенных из них продуктов; продукции, выработанной с использованием коллагеносодержащего сырья из мяса птицы; рыбы, выращенной в искусственных водо-

емах с применением специальных кормов и антибиотиков.

1.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

1.7. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине дня, за один день до дня поставки товара, согласно графика поставки.

1.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным настоящим Техническим заданием. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в Техническом задании, не допускается.

1.9. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)) которые представляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

1.10. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должно быть указано:

- наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

- дата упаковки;

- дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);

- срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

1.11. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 12-00 часов.

1.12. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке.

## **2. Требования к безопасности товаров:**

2.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законом Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденным решениями Комиссии таможенного союза (за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам.

2.2. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных огра-

ничений или запретов.

2.3. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продуктов, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.

2.4. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.

2.5. Контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующей орган.

2.6. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2.7. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

2.8. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.

2.9. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать режимному всей упаковке.

2.10. Поставщик несет ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

### **3. Требования к используемым материалам и оборудованию**

3.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

3.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом. Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим или охлаждаемым кузовом, обеспечение условий перевозки (транспортирования), установленными изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленными изготовителем.

3.3. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

3.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна со-

ставлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от - 5 до - 10 град. С (повторное замораживание запрещено).

3.5. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Контракта.

3.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

#### 4. Требования к качеству, характеристикам товара Мясо и мясная продукция

№	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения продуктов	Единица измерения	Объем	Код по КОЗ	ОКПД
1	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания.	Фасовка – в вакуумной упаковке до 5 кг, завод и отгрузка силами Поставщика Заказчика	Россия	кг	967,00	01.13.05.01.01.02.01	10.11.31.10 - Говядина замороженная первого сорта
п / п	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А) ГОСТ Р 54754-2011 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	ГОСТ Р 54754-2011 без наличия каких-либо добавок и воды. Цвет поверхности должен быть бледно-розовый или бледно-красный, у замороженного – красный. Мышцы на разрезе должны быть слегка влажные не должны оставлять влажного пятна на фильтрованной бумаге, цвет должен быть от светло-красного до темно-красного. Отрубы из молодого взрослого скота. Консистенция - на разрезе мясо должно быть плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна						

	<p>Быстро выравниваться. Запах-специфический свойственный свежему мясу. Состояние жира - имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится. У замороженного мяса жир должен быть мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное более 1 раза, ступки крови, загрязнения. Не допускается наличие костей и их фрагментов, механической деформации поверхности куска. Мясо должно храниться при температуре от -1 до -25 °С и относительной влажности воздуха 85-98%. В каждую единицу транспортной тары должны быть упакованы отруба одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Тара должна быть чистой, сухой без постороннего запаха. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается.</p> <p>Масовая доля белка не менее 13%</p> <p>Масовая доля жира не более 15%</p>						
<p>2 Тушки пыплет-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ 32737-2014.</p> <p>При наличии Видеотельства о государственной регистрации для детского питания</p>	<p>Тушки пыплет-бройлеров, замороженные, потрошенные отечественные (без повторной заморозки), ГОСТ 32737-2014.Сорт первый. Тушки должны соответствовать следующим требованиям: хорошо обескровлены, чистые, без посторонних включений, без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных ступков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых продуктивных органов, без холодофильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Упитанность: мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Запах (после размораживания), свойственный свежему мясу данного вида птицы. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Цвет кожи должен быть бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Цвет подкожного и внутреннего жира бледно-желтый или желтый. Состояние кожи: кожа должна быть чистой, без разры-</p>	<p>Расфасованы и упакованы по 1,3-1,9 кг, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>471,00</p>	<p>01.14.01.02.1 1 Цыпленок-бройлер мясных и мясорыбных пород</p>	<p>01.47.11.6 00 Бройлеры</p>

	<p>вов, парашин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости окостеневшей, хрящевидный легко сгибаемый. Допускается незначительное искривление кила грудной кости. При поставке товара Поставщик учитывает содержание льда, наледи в поставляемом товаре. Сан-Пин 2.3.2.1078-01. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>						
<p>3 Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжья печень ГОСТ 32244-2013</p>	<p>Субпродукты мясные обработанные: печень говяжья (глубокой заморозки, без протоков, без жировых включений), ГОСТ 32244-2013. Субпродукты говяжь (печень) замороженные поштучно или блоками. Внешний вид - чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок жира, патологических изменений и посторонних запахов. Запах должен быть специфический, свойственный запаху сырого продукта, без постороннего запаха. Внешний вид должен быть свойственный данному виду продукции, без посторонних включений, без почерневших пятен, без налетов цветом, не соответствующих данному виду продукта. Не допускаются к поставке субпродукты инжестированные соляным раствором или эмульсией. Субпродукты в упаковке могут быть в вакууме или в защитном газе; упаковка производится в лотки из полимерных материалов или полистироловые пакеты с термосварением. Продукт должен поставляться в деревянных многооборотных ящиках.</p>	<p>Расфасована и упакована в пищевые полиэтиленовые пакеты до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>260,00</p>	<p>01.13.05.01.01.03.05 Печень говяжья замороженная</p>	<p>10.11.31.140 - Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные</p>

4 Субпродукты обработанные, за- мороженные в бло- ках, говяжье сердце ГОСТ 32244-2013	<p>Субпродукты мясные обработанные: сердце говяжье ГОСТ 32244-2013</p> <p>Внешний вид, без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром; с продольными и по- перечными разрезами со стороны полостей; промы- то от крови и загрязнений.</p> <p>Допускается остаток аорты, сросшейся с мышечной тканью, длиной не более 1,5 см.</p> <p>Цвет – от красного до темно-красного.</p> <p>Запах – свойственный доброкачественным субпро- дуктам, характерный для конкретного наименова- ния.</p> <p>По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов субпродукты должны соответство- вать нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Не допускаются для реализации субпродукты: - изменившие цвет (потемневшие), дважды заморо- женные; - слизистые субпродукты с темными пигментными пятнами.</p> <p>Пищевая ценность: жиры – не более 4,0 г, белки – не менее 16,0 г; калорийность – не более 100 ккал на 100 г</p> <p>Упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям норматив- ных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего сро- ка годности. Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими.</p>	Расфасована и упакована в пищевые п/этиленовые пакеты до 5 кг, завод и от- грузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	173,00	01.13.05.01.0 1.03.04. Сердце го- вяжье	10.11.31.1 40 - Субпро- дукты пищевые крупного рогатого скота за- морожен- ные
--	---	---	--------	----	--------	--	---

В случае, если ГОСТ, указанный в требованиях, утратил силу, исполнитель осуществляет поставку продуктов питания в соответствии с действующим ГОСТ на данную продукцию, введенным вместо утратившего силу.



---

---