

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с  
образовательного вида  
№14 «Подснежник»  
Стяжина Н.М.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку крупной продукции на август-декабрь 2021 года

- 1. Наименование Заказчика:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида №14 "Подснежник" городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка крупной продукции на август-декабрь 2021 г.
- 5. 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.
- 6. Место поставки товаров:**  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 62  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Московская, владение 9, корпус 1  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 64  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А
- 7. Срок поставки товаров: с момента заключения по 31.12.2021 г.**
- 8. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевых счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 30–ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.
- 9. Требования к поставке товара:**
  - 9.1.** Поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к употреблению на территории Российской Федерации.
  - 9.2.** Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
  - 9.3.** Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присутствующих данному виду продукта.
  - 9.4.** 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.
  - 9.5.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
  - 9.6.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

9.7. 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 графику поставки.

9.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным в п.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п.4 Технического задания, не допускается.

9.9. 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 предоставляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

9.10. 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).

9.11. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке Заказчика) до 13.00 часов.

9.12. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке. Замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 2-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

## **10. Требования к безопасности товаров**

10.1. 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 ограничений или запретов.

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. Контроль за качеством и безопасностью сельскохоззяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующий орган.

10.5. 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».

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

10.7. 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.

10.8. 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 содержанию всей упаковки.

10.9. Поставщик несёт 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.

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

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

11.2. 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), установленным изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленным изготовителем.

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

11.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять 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).

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

11.6. 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.

11.7. 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.

**12. Требования к качеству, характеристикам и объему товаров**

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения	Единица измерения	Объем	КОЗ	ОКПД
1	Хлопья овсяные ГОСТ 21149-93	Хлопья овсяные Геркулес Экстра. ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия». Цвет – белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус – свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Не допускается крупа, зараженная, загрязненная вредителями, с сорной примесью. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы: -размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – 3. –размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений не допускается. Зерно, используемое для производства овсяных хлопьев, должно быть крупное, выполненное, почти цилиндрической или грушевидной формы, желтого цвета, подтип 1-2. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Пакет до 1 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	86	01.13.02.01.06.02 .02 Зерна овса, переработанные в хлопья	10.61.33.111 Зерна овса пшошенные или переработанные в хлопья

2	Крупа рис шлифованный ГОСТ 6292-93	Рисовая крупа должна выработываться из риса, отвечающего требованиям ГОСТ 6293-93. Сорг первый. «Рис. Требования при заготовках и поставках». Цвет – белый или белый с различными оттенками. Запах – свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Сорная примесь, % не более 0,3, в том числе: -минеральная 0,05, - органическая 0,05. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Зараженность мертвыми вредителями хлебных запасов: - мертвые жуки, экз. в 1 кг, не допускается. Металломангнитная примесь, мг в 1 кг, не более 3,0. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Пакет до 1 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика До пищеблока Заказчика	Россия	кг	335	01.13.02.01.01.01 Рис шлифованный	10.61.12.000 Рис полубор ушенный или полностью обрубленный, или дробленый
3	Крупа манная ГОСТ 7022-97	Крупа манная. ГОСТ 7022-97. Марка М. Полупрозрачная ребристая крупка кремового или желтоватого цвета (фасованная, крупный помол, из центральной части пшеничного зерна, без посторонних примесей). СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Пакет до 1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	89	01.13.02.01.02.05 Манная крупа	10.61.31.111 Крупа манная

4	Крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016	Пшено фасованное. ГОСТ 572-2016. Сорг высшего. Крупа пшено шлифованное (фасованное, без посторонних примесей, наличие дробкакачественного зерна не менее 98,7%, влажность не более 14%, сорная примесь не более 0,4%, испорченные ядра не более 0,5%, не шелушенные ядра не более 0,4%, зараженность вредителями вредных запасов не допускается) Фасовка полимерная упаковка 0,9 кг. «Крупа пшено шлифованное. Технические условия (с изменениями №1-4)», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Пакет до 1.0 кг., с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до Заказчика	Россия	кг	123	01.13.02.01.02.01 Крупа из пшеницы	10.61.31.119 Крупа из пшеницы прочная
5	Крупа гречневая: ядрица быстросозрелая ГОСТ Р 55290-2012	Крупа гречневая фасованная. ГОСТ 55290-2012 Сорг первый. Крупа гречневая (ядрица) фасованная, без посторонних примесей. Дробкакачественное ядро не менее 98,4%, в том числе колотые ядра не более 4%, влажность не более 14%, сорная примесь не более 0,5%, испорченные ядра не более 0,4%) Фасовка полимерная упаковка 900 гр. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Пакет до 1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до Заказчика	Россия	кг	186	01.13.02.01.03.01 Крупа гречневая	10.61.32.113 Крупа гречневая
6	Крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная перловая. ГОСТ 5784-60. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус, свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не	Пакет до 1.0 кг с указанием срока изготовления	Россия	кг	5	01.13.02.01.05.02 Крупа перловая	10.61.32.116 Крупа перловая

		горький; Запах, свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Сорная примесь, % не более 0,3, в том числе: - минеральная 0,05, -вредная 0,05; должны иметь шарообразную- удлинненную форму ядра с закругленными концами (фасованная, без посторонних запахов и примесей). СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика						
7	Горох шпифованный : цельый или колотый ГОСТ 6201-68	Горох шпифованный колотый или цельый. ГОСТ 6201-68. Сорг первый. Нешелушенные семена, %, не более 3,0. Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Влажность для текущего потребления не более 15%. Влажность для длительного хранения и досрочного завоза не более 14 %. Сорная примесь не более 0,4%. Нешпифованные семена не более 3,0%. Дробленый горох не более 1%. Фасовка 0,8-1кг. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Пакет до 1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	51	01.13.02.01.05.07 Горох цельный (крупа)	01.11.75.110 Зерно гороха	
8	Макаронные изделия группы А	Макаронные изделия, (рожки, перья). ГОСТ 31773-2017. Сорг высший. Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы.	Пакет до 1,0 кг, с указанием	Россия	кг	245	01.13.02.03.71 Изделия макаронные	10.73.11.140 Изделия макаронные	

<p>(соломка, рожки, перья, лапша и др.) ГОСТ 31773-2017.</p>	<p>Макаронные изделия группы А. Цвет, соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. Форма, соответствующая типу изделий. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Наличие зараженности вредителями не допускается. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>	<p>срока изготовления и реализации, и отгрузки силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p><b>59</b></p>	<p>фигурные, изготовленные из муки твердой пшеницы высшего сорта</p>	<p>фигурные</p>
<p>9 Крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010</p>	<p>Крахмал картофельный. ГОСТ Р 53876-2010 «Крахмал картофельный. Технические условия». Сорт высший. Цвет – белый. Запах свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Внешний вид однородный порошкообразный продукт. Влажность, % не более 17-20; зольность (в пересчете на сухое вещество), % не более 0,5; кислотность в градусах, не более 14,0. Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в картофельном крахмале не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Микробиологические показатели картофельного крахмала не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ, Металломагнитная примесь не допускается.</p>	<p>В пакетах до 1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, и отгрузки силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p><b>59</b></p>	<p>01.13.15.02.03.02 Крахмал картофельный</p>	<p>10.62.11.111 Крахмал картофельный</p>



	<p>Рекомендуемый срок годности крахмала 2 года. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>						<p>10.61.21.113 Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта</p>
<p>10 Мука пшеничная, хлебопекарная, в том числе витаминизированная ГОСТ 26574-2017</p>	<p>Мука пшеничная, хлебопекарная, в том числе витаминизированная. ГОСТ 26574-2017. Сорт высший. Пшеничная мука должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, утвержденными в установленном порядке. Вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Зараженность и зараженность вредителями не допускается. Упаковка: бумажные пакеты 1,0 – 2,0 кг</p>	<p>В пакетах от 1 до 2 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>698</p>	<p>01.13.02.02.02.03 Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта</p>	<p>10.61.21.113 Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта</p>

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

Подготовил зам. зав. по АХЧ



О.В.Мочалова