

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

«7» сентября 2020 г.

1. **Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад №27 «Росинка» городского округа Ступино Московской области.
2. **Адрес:** 142803, Московская область, городской округ Ступино, г. Ступино, ул. Калинина, владение 36.
3. **Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
4. **Наименование объекта закупки:** поставка мяса и мясной продукции
5. **Описание объекта закупки:** поставка мяса и мясной продукции
6. **Объем поставляемых товаров:** 1002,00 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 момента заключения договора по 31.12.2020 г.
10. **Срок и условия оплаты поставленных товаров:** Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лице-вых 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 Заказ-чика, 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 соблю-даться 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 реа-лизации.
- 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 выработанных из них

продуктов: продукции, выработанной с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; рыбы, выращенной в искусственных водоемах 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 графику поставки.

1.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным настоящего Технического задания. 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 предоставляются 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 не соответствия 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 ограничений 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 контролирующий 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, погружно-разгрузочных работах и реализации.

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

2.10. 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.

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, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения

пищевых продуктов, установленных 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 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).

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, хранения, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых 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, упа- ковке, отгрузке товара	Страна про- исхождения продуктов	Единица измерения	Объем	Код по КОЗ	ОКПД2
п/п								
1	Полуфабрикаты мясные крупнокус- ковые бескостные для детского пита- ния из говядины охлажденные, за- мороженные: вы- резка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А) ГОСТ Р 54754-2011 При наличии Сви- детельства о госу- дарственной реги- страции продукции для детского пита- ния	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категория А), котлетное мясо (категория В), ГОСТ Р 54754-2011 без наличия каких-либо добавок и воды. Цвет поверхности должен быть бледно-розовый или бледно-красный, у размороженного – 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; образуемая при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах - спе-	Фасовка – в ва- куумной упаков- ке до 5 кг, завод и отгрузка сила- ми Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	610	01.13.05.0 1.01.02.01	10.11.31.1 10 - Говя- дина за- морожен- ная

	цифический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир должен быть маткий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное более 1 раза, стуски крови, заграждения. 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%. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается. Срок годности менее 18 месяцев. Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания. СанПиН 2.3.2.1078-01							
2	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ 32737-2014, ГОСТ Р 52306-2005 при наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	Тушки цыплят-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 стусков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых продуктивных органов, без холодильных 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 разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций. Киль грудной	Расфасованы и упакованы по 1,3-1,9 кг, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	297	01.13.05.02.02.01.03	10.12.20.110 - Мясо кур, в том числе цыплят (включая цыплят-бройлеров) замороженное

	кости оскостеневший; хрящевидный, легко сгибаемый. Допускается незначительное искривление кили грудной кости. При поставке товара Государственному заказчику Поставщик учитывает содержание льда, наледи в поставляемом товаре. СанПин 2.3.2.1078-01. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания							
3	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжья печень ГОСТ-31799-2012, ГОСТ 32244-2013	Субпродукты мясные обработанные: печень говяжья (глубокой заморозки, без протоков, без жировых включений), ГОСТ 32244-2013. Субпродукты говяжки (печень) замороженные поштучно или блоками. Внешний вид - чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровавых 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 полистиленовые пакеты с термосварением. Продукт должен поставляться в девятинных многооборотных ящиках,	Расфасована и упакована в пищевые полиэтиленовые пакеты до 5 кг, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	95	01.13.05.0 1.01.03.05	10.11.31.1 40 - Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные

Заведующий МАДОВ ЦРР д/с №27 «Росинка»

Е.Е. Апалькова

