

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с
«Общеразвивающего вида

№14 «Поднежник»
Стрягина Н.М.



**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на поставку мяса и мясной продукции на август-декабрь 2021года**

- 1. Наименование Заказчика:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида №14 "Поднежник" 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 мяса и мясной 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 Октябрянская, 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. КОЗ:** 01.13.05.01.01.02.01 – Говядина замороженная первого сорта;
ОКПД2: 10.11.31.110 – Говядина замороженная.
– КОЗ: 01.14.01.02.11 – Цыпленок-бройлер мясных и мясо-яичных пород;
ОКПД2: 01.47.11.600 – Бройлеры.
– КОЗ: 01.13.05.01.01.03.05 – Печень говяжья замороженная;
ОКПД2: 10.11.31.140 – Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные
КОЗ: 01.13.05.01.01.03.04 – Сердце говяжье;
ОКПД2: 10.11.31.140 – Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные
- 10. Требования к поставке товара:**
10.1. 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.

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

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

10.4. 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.

10.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

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

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. 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).

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

10.12. 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.

II. Требования к безопасности товаров

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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.

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

11.5. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные 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».

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

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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.

12. Требования к используемым материалам и оборудованию

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

12.2. 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.

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

12.4. 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).

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

12.6. 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.

12.7. 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.

13. Требования к качеству, характеристикам и объему товаров

№ п/п	Наименование продукции тов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения товара	Единица измерения	Объем
1	<p>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</p>	<p>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.</p> <p>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 светлого красного до темно-красного. Отрубы из молодого взрослого скота. Консистенция - на разрезе мясо должно быть плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах специфический свойственный свежему мясу. Состояние жира - имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при надавливании крошится. У заморожен-</p>	<p>Фасовка – в вакуумной упаковке до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	1605

	<p>ного мяса жир должен быть мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное более 1 раза, слугтки 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>Массовая доля белка не менее 13%</p> <p>Массовая доля жира не более 15%</p>				
<p>2</p> <p>Тушки пышлит-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ 32737-2014.</p> <p>При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания</p>	<p>Тушки пышлит-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 слугтков, 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, паразитов, пятен, ссадин и кровоподтеков. Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости окостеневший, хрящевидный легко сгибаемый. Допускается незначительное искривление кила грудной кости. При поставке товара Покупатель учитывает содержание льда, наледи в поставляемом товаре. СанПин 2.3.2.1078-01. При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского пита-</p>	<p>Расфасованы и упакованы по 1,3-1,9 кг, завод и отгрузки силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>697</p>

	ния				
<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 говяжьи (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 инжектированные соляным раствором или эмульсией. Субпродукты в упаковке могут быть в вакууме или в защитном газе; упаковка производится в лотки из полимерных материалов или полиэтиленовые пакеты с термосварением. Продукт должен поставляться в деревянных многооборотных ящиках.</p>	<p>Расфасована и упакована в пищевые п/этиленовые пакеты до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>352</p>
<p>4. Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжье сердце ГОСТ 32244-2013</p>	<p>Субпродукты мясные обработанные: сердце говяжье ГОСТ32244-2013 Внешний вид, без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром; с продольными и поперечными разрезами со стороны полостей; промыто от крови и загрязнений. Допускается остаток аорты, срощенная с мышечной тканью, длиной не более 1,5 см. Цвет – от красного до темно-красного. Запах – свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования. По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов субпродукты должны соответствовать нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Не допускаются для реализации субпродукты: - изменившие цвет (потемневшие), дважды замороженные;</p>	<p>Расфасована и упакована в пищевые п/этиленовые пакеты до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>226</p>

	<p>- слизистые субпродукты с темными пигментными пятнами. Пищевая ценность: жиры – не более 4,0 г, белки – не менее 16,0 г; калорийность – не более 100 ккал на 100 г Упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими.</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