

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 молока и молочной продукции.
5. **Описание объекта закупки:** поставка молока и молочной продукции.
6. **Объем поставляемых товаров:** 5085,00 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 лицевого счета 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.
- 1.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, кра-

сители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

1.7. Не допускается поставка молочных продуктов, выработанных из (или с использованием) сухого молока (кроме йогуртов), составных частей молока

1.8. Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.), должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50 % от установленного предприятия-изготовителя срока годности.

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. 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).
- 1.13. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 12-00 часов.

1.14. 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, сани-

тарно-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 предпрятий, 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, поручочно-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 содержанию всей упаковки. Для плодовоошной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодовоошных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

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, хранении, 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
Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения продуктов	Единица измерения	Объем	Код по КОЗ	ОКПД
1	Масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ Р 52253 - 2004, ГОСТ 32261-2013	Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, ГОСТ 32261-2013, Сорт высший СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Вкус и запах – хороший, выразительные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светлого-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термостойчивость масла - 0,7-1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не	В пачках до 500 г. В упаковке с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	215	01.13.06.04.01.01	10.51.30.111 - Масло сладко-сливочное

		должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Срок годности не менее 9 месяцев при температуре от минус 3 до минус 18 включительно. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67						
2	Сметана ГОСТ 31452-2012	Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15%, ГОСТ 31452-2012, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макро-элементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Не допускается содержание Меламина. Продукт не должен содержать БГКП (копиформы), патогенные, в том числе سالمонеллы. Технический регламент Та-	Упаковка от 0,25 кг до 0,5 кг, завоз и отгрузки силами Поставщика до пище-блока Заказчика	Россия	кг	100	01.13.06.09.01.01	10.51.52.211 - Сметана от 10,0 % до 17,0 % жирности

	Моженого союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67						
3	Творог ГОСТ 31453-2013 Творог жирностью 9%, ГОСТ 31453-2013. Внешний вид и консистенция - мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Для изготовления продукта применяют следующее сырье: молоко коровье не ниже второго сорта. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Не допускается использовать в пищу молоко, полученное в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и/или от больных животных и находящихся на карантине. Вкус и запах сырого молока чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Плотность (кг/м³) сырого молока не менее 1027,0. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на	Фасовка до 250 г, а так же весовой до 10 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации, отгрузки силами Поставщика до пищебллка Заказчика	Россия	кг	320	01.13.06.03.02.0 3	10.51.40.313 - Творог (кроме зерненого и произведенного с использованием ультрафильтрации и сепарирования) без вкусовых компонентов от 4 % до 11 % жирности

	данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 80%. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением ЕЭК от 09.10.2013 № 67							
4	Сыры полутвердые, в ассортименте ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые, жирность 45%, ГОСТ 32260-2013 в ассортименте. Российский или эквивалент. Молочный продукт – сыр полутвердый, «Сыры полутвердые. Технические условия» из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпущен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), СанПиН 2.3.2.1078-01	Фасовка по 3-10 кг, в пищевом п/этиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока За-казчика	Россия	кг	50	01.13.06.03.01.02	10.51.40.121 - Сыры полутвердые без вкусовых наполнителей

5	Молоко питьевое ультрапастеризованное ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 32252-2013	Молоко питьевое, жирность 3,2 %, ГОСТ 31450-2013 должно быть упаковано в потребительскую тару после термообработки, изготовлено из натурального молока или из восстановленного молока или из нормализованного, предназначенного для непосредственного использования в пищу, не обогащенное витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Внешний вид - непрозрачная жидкость, консистенция жидкая, для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комьев жира. Вкус и запах - характерные для молока без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе, с кремовым оттенком. Продукт не должен содержать немолочные компоненты; компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Упаковка и тара поставляемого товара должна быть целостными, повреждения (вмятины, трещины, сколы и т.д.) не допускаются. Упаковка и тара поставляемой продукции должны соответствовать п.1, статьи 35 главы 12 Федерального Закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 г.	Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 1 л, отгрузка силами Поставщика до пещблока Заказчика	Россия	л	4400	01.13.06.01.14	10.51.11.121 - Молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (ультравысокотемпературно-обработанное)
---	--	---	--	--------	---	------	----------------	--

Заведующий МАДОВ ЦРР – д/с №27 «Росинка»

Апалькова Е.Е.

