Утверждаю Заведующий МАДОУ Аксиньинский д/с общеразвивающего вида «Василёк»

Никулина Е.В.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на поставку молока и молочной продукции

**1. Описание объекта закупки:**

Поставка молока и молочной продукции

**2. Цель закупки:**

Целью закупки является обеспечение воспитанников МАДОУ Аксиньинский д/с общеразвивающего вида «Василёк» питанием в соответствии с "Санитарно- эпидемиологическими требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (СанПиН).

**3. Адрес поставки:** 142854, РФ, Московская обл., г. о. Ступино, с.Аксиньино, ул. Молодёжная, вл.7

**4. Источник финансирования:**

Средства бюджета городского округа Ступино

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование товара | КОЗ | ОКПД2 |
| 1 | 1. Масло сладко-сливочное несоленое ГСТ 52253 - 2004, ГОСТ 32261-2013 | 01.13.06.04.01.01 - Масло сливочное сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира от 80 % до 85 %, содержанием влаги не более 16 % | 10.51.30.111: Масло сладко-сливочное |
| 2 | 2. Сметана ГОСТ 31452-2012 | 01.13.06.09.01.01 - Сметана с массовой долей жира от 10,0 % до 17,0 % | 10.51.52.211: Сметана от 10,0 % до 17,0 % жирности |
| 3 | 3. Творог ГОСТ 31453-2013 | 01.13.06.03.02.03 - Творог с массовой долей жира от 4,0 % до 18,0 % | 10.51.40.313: Творог (кроме зерненого и произведенного с использованием ультрафильтрации и сепарирования) без вкусовых компонентов от 4 % до 11 % жирности |
| 4 | 4. Сыры полутвердые, в ассортименте ГОСТ 32260-2013 | 01.13.06.03.01.02 - Сыр полутвердый | 10.51.40.121: Сыры полутвердые без вкусовых наполнителей |
| 5 | 5. Молоко питьевое ультрапастеризованное ГОСТ 31450-2013, ГОСТ 32252-13 | 01.13.06.01.05 - Молоко питьевое с массовой долей жира от 1,2 % до 4,5 % пастеризованное | 10.51.11.111: Молоко питьевое коровье пастеризованное |

**5. Срок поставки :**

поставка товара Заказчику осуществляется сдаты заключения договора по 30.06.2021г.

**6. Начальная (максимальная) цена договора**:

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.

**7. При поставке пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:**

* 1. ***Стандарт товаров***

7.1.1. 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.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.

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

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

7.1.4. 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.

7.1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

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

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

7.1.8. Поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности.

7.1.9. 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.

7.1.10. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным в п.8 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п.8 Технического задания, не допускается.

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

сопроводительными документами.

7.1.12. 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).

7.1.13. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 13-00 часов.

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

* 1. ***Требования к безопасности товаров***

7.2.1. 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 законам 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.

7.2.2. 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.

7.2.3. 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.

7.2.4. 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.

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

7.2.6. 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».

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

7.2.8. 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.

7.2.9. 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 содержимому всей упаковки.

7.2.10. 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.

* 1. ***Требования к используемым материалам и оборудованию***

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

7.3.2. 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.

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

7.3.4. 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).

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

7.3.6. 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.

7.3.7. 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.

Контрактный управляющий Липатова Т.А.