

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с
Общеразвивающего вида
«Детский сад №14 «Подснежник»
Стежжина Н.М.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку рыбы и рыбной продукции на август-декабрь 2021года

- 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 рыбы и рыбной 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. КОЗ: 01.13.07.03.90– Филе морской рыбы мороженое; ОКПД: 10.20.14.120– Филе морской рыбы мороженое.
КОЗ: 01.13.07.05.01.04– Сельдь слабосоленая разделанная на тушки; ОКПД: 10.20.23.122- Сельдь соленая или в рассоле..**
- 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, отгниваться 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 ПМО.

10.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих 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 1 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.

11. 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 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».

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. Содержание 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 несет 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 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. Скаладные 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

№	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	п/п	Страна происхождения продуктов	Единица измерения	Объем
1	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи в ассортименте (треска, минтай и др.) ГОСТ 3948-2016	Филе рыбное мороженое с кожей или без кожи в ассортименте. ГОСТ 3948-2016. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Филе изготавливают в газированном или негазированной виде, поштучно или блоками. Температура в теле или толще блока должна быть не выше минус 10°С. Филе рыбы без наружных повреждений. Консистенция плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Ослабевшая не допускается. Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе. Без посторонних запахов. Наличие посторонних примесей не допускается. Внешний вид: мороженых блоков: целые, плотные; поверхность чистая, ровная. Филе рыбы заморожено сухим искусственным или естественным способами. Хранят филе рыбное мороженое при температуре не выше минус 18. Срок годности мороженой рыбы устанавливает изготовитель. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Массовая доля глазури – не менее 2 и не более 4% Категория – не ниже категории А и не более высшей	Филе рыбы мороженое должно быть упаковано в коробка из гофрированного картона или в пакеты из полимерных материалов, 1- 15 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика.		Россия	кг	911

2	<p>Филе из сельди малосоленой или слабосоленой ГОСТ 815-2004</p>	<p>Филе из сельди малосоленой или слабосоленой. ГОСТ 815-2004. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Поверхность чистая. Цвет филе светлый, без «ржавых» пятен. Вкус - приятный, свойственный данному виду рыбы, без превышения нормы содержания соли. Без посторонних запахов. Консистенция сельди: нежная, плотная. Сельдь без наружных повреждений. По показателям безопасности солёные сельди должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт – первый Массовая доля поваренной соли – не менее 4 и не более 8%</p>	<p>Ведро пластмассовое, 2-14 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>75</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