

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ Дубневским д/с
общеразвивающего вида «Полянка»
Е.С.Еременко



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на поставку мяса и мясной продукции

Срок поставки пищевых продуктов: с 01.01.2021 по 30.06.2021 г.

Источник финансирования: Бюджет городского округа Ступино Московской области

ОКПД2: 10.11.31.110 – говядина замороженная

01.47.11.600 – бройлеры;

10.11.31.140 – субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные

КОЗ: 01.13.05.01.01.02.01 – говядина, замороженная первого сорта

01.14.01.02.11 – цыпленок – бройлер мясных и мясояичных пород;

01.13.05.01.01.03.05 – печень говяжья замороженная.

Адрес поставки продуктов: 142825, Российская Федерация, Московская область, г.о. Ступино, д.Дубнево, ул.Новые дома, вл.20

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. 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.

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; мяса птицы механической обвалки и выработанных из них продуктов; продукции, выработанной с использованием коллагенсодержащего сырья из мяса птицы.

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 графика поставки. 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 предприятием-изготовителем срока годности.

1.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным настоящим Техническим заданием. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в Техническом задании, не допускается.

1.09. 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 декларации 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.

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 13-00 часов.

1.12. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке.

1.13. Допоставка или замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 24-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

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 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.

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, погрузочно-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 содержимому 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, 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.

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Объем	Единица измерения
1.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные для детского питания из говядины охлажденные, замороженные: вырезка, лопаточная, тазобедренная и спинно-поясничная части (категории А), ГОСТ Р 54754-2011 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	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. 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; 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 размороженного мяса жир должен быть мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо, замороженное более 1 раза, сгустки 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	Фасовка – в вакуумной упаковке до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	350,00	кг

		наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Тара должна быть чистой, сухой без постороннего запаха. Содержание тонкой и жировой соединительной ткани не допускается. Массовая доля белка не менее 13% Массовая доля жира не более 15%			
2.	Субпродукты обработанные, замороженные в блоках, говяжьи (класс Б, группа 1), печень ГОСТ 31799 – 2012, ГОСТ 32244-2013	Субпродукты мясные обработанные: печень говяжья (глубокой заморозки, без протоков, без жировых включений), должны соответствовать требованиям ГОСТ 31799 – 2012, ГОСТ 32244-2013 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», Субпродукты замороженные поштучно или блоками. Внешний вид должен быть свойственный данному виду продукции, без посторонних включений, без почерневших пятен, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок жира, без налетов цветом, не соответствующему данному виду продукта, патологических изменений и посторонних запахов. Запах должен быть специфический, свойственный запаху сырого 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 полиэтиленовые пакеты с термосварением. Упаковка - в каждую единицу транспортной тары должны быть упакованы субпродукты одного наименования, категории, одного термического состояния и одной даты выработки. Белки – 18 г Жиры – 3,7 г Калорийность – 105,3 ккал	Расфасована и упакована в пищевые п/этиленовые пакеты до 5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	40,00	кг
3.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ 32737-2014 При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания	Тушки цыплят-бройлеров, по показателям качества и безопасности продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ 31962-2013, Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой 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. Тушки должны быть не ниже первого сорта, потрошенные. По термическому состоянию продукция должна быть замороженной. Тушки цыплят-бройлеров должны быть хорошо обескровлены, чистые, без посторонних включений (например, стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен разлитой желчи. Тушка потрошенная включает в себя грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир, должны быть удалены голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, все внутренние органы (мышечный желудок, сердце, печень и прочее), ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но [не более чем на 20 мм]. Оперение у тушек цыплят-бройлеров	Расфасованы и упакованы по 1,3-2,5 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	156,00	кг

		должно быть полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Мышцы должны быть развиты хорошо, форма груди должна быть округлая, киль грудной кости не должен выделяться. Запах должен быть свойственный свежему мясу данного вида птицы. Не допускается присутствие постороннего запаха. Костная система должна быть без переломов и деформаций. Цвет кожи должен быть (бледно-желтый с розовым оттенком или без него). Цвет подкожного и внутреннего жира (бледно-желтый или желтый). Цвет мышечной ткани должен быть от бледно-розового до розового. Кожа должна быть чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Не допускается продукция, замороженная более одного раза. Не допускаются для реализации тушки плохо обескровленные, с кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей, с искривлениями спины и грудной кости, тушки, имеющие темную пигментацию., принявшего стандарт. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кур или цыплят-бройлеров при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами. В каждую транспортную тару упаковывают мясо цыплят-бройлеров одного наименования, одного сорта, даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Сроки годности, условия хранения, маркировка, упаковка и транспортировка в потребительской упаковке должны быть установлены изготовителем в соответствии с нормативными правовыми актами РФ и национальными стандартами, определяющими данные требования. К поставке не допускается продукция с нанесением нечеткой маркировки и в поврежденной таре. Масса тушки – не менее 950 г Массовая доля жира – не более 20%			
--	--	--	--	--	--

В случае, если ГОСТ, указанный в требованиях, утратил силу, исполнитель осуществляет поставку продуктов питания в соответствии с действующим ГОСТ на данную продукцию, введенным вместо утратившего силу.