



Заведующий
МАДОУ МО г. Краснодар
«Центр развития ребенка -
Детский сад №10 «Звездочка»
И.И. Болдырь
24.08.2026г.

ОПИСАНИЕ ПРЕДМЕТА ЗАКУПКИ

№ п/п	Наименование товара, входящего в предмет закупки	Код ОКПД2	Ед.изм	Кол-во	Меры обеспечения национального режима	Требования, установленные в отношении закупаемого товара (Показатели, в соответствии с которыми будет устанавливаться соответствие)	
1	2	3	4	5	6	7	
1	Мясо говядины без кости, охлажденное	10.11.11.110	кг	300,000	ограничение	Вид в зависимости от термического состояния	Охлажденное
						Вид мяса	говядина
						вид мяса по способу разделки	отруб
						Категория	первая
						вид мяса по способу обработки	бескостное
						наименование отруба	Отрубы бескостные (спинного и поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки, верхней части тазобедренного отруба и подлопаточного отруба).
						не допускается	Не допускается наличие порезов и нарушения целостности мышц. На отрубях не допускаются наличия побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани, остатков внутренних органов, бахромок, загрязнений.
						Тара (упаковка)	пакеты из полимерных материалов под вакуумом с последующей термоусадкой или без нее.

						Объем упаковки, кг.	Не более 4 кг.
						не допускается	Мясо темное, сухое, клейкое. Повреждение поверхности мяса, наличие внутренних органов, шкуры, стустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, кровоподтеков и побитостей. Продукт не должен содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны

ГОСТ 31797-2012

- Цвет поверхности: - Бледно-розового или бледно-красного цвета;
- Мышцы на разрезе: - Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного;
- Консистенция: - На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;
- Запах: - Специфический, свойственный свежему мясу;
- Состояние жира: - Имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится;
- Состояние сухожилий: - Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.

В целом продукт должен отвечать требованиям безопасности, которые заложены в технических регламентах Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции),
- ТР ТС 022/2011 (Пищевая продукция в части ее маркировки),
- ТР ТС 005/2011 (О безопасности упаковки).

Качество должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции);
- Закону Российской Федерации «О ветеринарии»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Иным документам, предусмотренным действующим законодательством, определяющим качество и безопасность пищевых продуктов, условиям их изготовления, хранения, перевозки и реализации.

Качество поставляемого товара должно подтверждаться декларацией соответствия в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и ветеринарным свидетельством, зарегистрированным в системе ФГИС «Меркурий».

2	Печень говяжья, замороженная	10.11.31.140	кг	130,000	ограничение	Вид в зависимости от термического состояния	замороженный
						Вид мяса	говядина
						характеристика продукта	печень
						Сорт	первый
						Тара (упаковка)	упаковано в пленочные материалы, уложено в картонную коробку.
						Объем упаковки, кг.	Не менее 300 грамм и не более 3 кг.

ГОСТ 32244-2013

- Внешний вид: - Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прорезей посторонних тканей;

- Запах – Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего запаха

- Цвет - От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками

В целом продукт должен отвечать требованиям безопасности, которые заложены в технических регламентах Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции),
- ТР ТС 022/2011 (Пищевая продукция в части ее маркировки),
- ТР ТС 005/2011 (О безопасности упаковки).

Качество должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции);
- Закону Российской Федерации «О ветеринарии»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Иным документам, предусмотренным действующим законодательством, определяющим качество и безопасность пищевых продуктов, условиям их изготовления, хранения, перевозки и реализации.

Качество поставляемого товара должно подтверждаться декларацией соответствия в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и ветеринарным свидетельством, зарегистрированным в системе ФГИС «Меркурий».

3	Бедро цыпленка – бройлера, охлажденное	10.12.10.110	кг	160,000	ограничение	Вид в зависимости от термического состояния	охлажденный
						Вид мясо	куриное
						Характеристики продукта	Бедро куриное
						Сорт	первый
						Тара (упаковка)	- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой; - лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием; - пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них; - пленку полимерную по ГОСТ 10354.
						Объем упаковки, кг.	Не менее 1 кг

ГОСТ 31962-2013

Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленными, чистыми;
- не иметь:
- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;

- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;

- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

- Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел: - Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные;

- Запах: - Свойственный свежему мясу данного вида птицы;

- Цвет: мышечной ткани - От бледно-розового до розового;

- Цвет: кожи - Бледно-желтый с розовым оттенком или без него;

- Цвет: подкожного и внутреннего жира - Бледно-желтый или желтый;

- Степень снятия оперения: - Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера;

- Состояние кожи: Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков;

- Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, надины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния;

- Состояние костной системы: - Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый

В целом продукт должен отвечать требованиям безопасности, которые заложены в технических регламентах Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции),

- ТР ТС 022/2011 (Пищевая продукция в части ее маркировки),

- ТР ТС 005/2011 (О безопасности упаковки).

Качество должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

- ТР ЕАЭС 051/2021 («О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»);

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции);

- Закону Российской Федерации «О ветеринарии»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Иным документам, предусмотренным действующим законодательством, определяющим качество и безопасность пищевых продуктов, условиям их изготовления, хранения, перевозки и реализации.

Качество поставляемого товара должно подтверждаться декларацией соответствия в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) и ветеринарным свидетельством, зарегистрированным в системе ФГИС «Меркурий».

4	Цыплята бройлеры, охлажденные, потрошенные, 1 сорт	–	10.12.10.110	кг	70,000	ограничение	Вид в зависимости от термического состояния	охлажденное
							Вид мяса	куриное
							Характеристики продукта	Тушка цыпленка – бройлера потрошенная
							Сорт	первый
							Тара (упаковка)	- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой; - лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием; - пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением

							подложек или без них; - пленку полимерную по ГОСТ 10354.
						Объем упаковки, кг.	Не менее 1 кг

ГОСТ 31962-2013

Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленными, чистыми;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);

- посторонних запахов;

- фекальных загрязнений;

- видимых кровавых сгустков;

- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;

- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

- Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел: - Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные;

- Запах: - Свойственный свежему мясу данного вида птицы;

- Цвет: мышечной ткани - От бледно-розового до розового;

- Цвет: кожи - Бледно-желтый с розовым оттенком или без него;

- Цвет: подкожного и внутреннего жира - Бледно-желтый или желтый;

- Степень снятия оперения: - Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера;

- Состояние кожи: Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков;

- Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, надины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния;

- Состояние костной системы: - Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый

В целом продукт должен отвечать требованиям безопасности, которые заложены в технических регламентах Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции),

- ТР ТС 022/2011 (Пищевая продукция в части ее маркировки),

- ТР ТС 005/2011 (О безопасности упаковки).

Качество должно удовлетворять соответствующим требованиям следующих нормативных документов:

- ТР ЕАЭС 051/2021 («О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»);

- ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции);

- Закону Российской Федерации «О ветеринарии»;

- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Иным документам, предусмотренным действующим законодательством, определяющим качество и безопасность пищевых продуктов, условиям их изготовления, хранения, перевозки и реализации.

Качество поставляемого товара должно подтверждаться декларацией соответствия в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) и ветеринарным свидетельством, зарегистрированным в системе ФГИС «Меркурий».

- Поставка Товара осуществляется с **01.09.2026 года по 31.12.2026 года**.

- Поставка осуществляется по адресу Заказчика: **350004, г. Краснодар, ул. Калининградская, 5.**

- Поставка осуществляется в строгом соответствии с конкретными заявками Заказчика, в которых указывается требуемый объем поставки Товара. Заявка подается Поставщику в день, предшествующий дню поставки с 09-00 до 11-00 любыми доступными средствами.

- Дни поставки Товара: по заявке Заказчика с **05:00 до 06:00 в рабочие дни**.

1. Требования к качеству и безопасности товара:

1.1. Поставляемый товар должен соответствовать требованиям нормативных правовых актов Таможенного Союза, Российской Федерации, в том числе ГОСТам, СанПиНам, действующим на момент поставки (доставки) товара, и разрешен к применению на территории Российской Федерации. Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду товара, соответствовать нормативно-технической документации Российской Федерации, должно быть подтверждено сертификатом соответствия для импортного товара, а для товара, произведенного на территории Российской Федерации, - сертификатом соответствия и качественным удостоверением. Сертификаты должны быть выданы органами стандартизации и метрологии и/или содержать ссылку на соответствующие гигиенические заключения на товар. Внешний вид и качество товара должно соответствовать заявленным требованиям заказчика.

2. Требования к маркировке товара:

2.1. Товар должен иметь необходимые маркировки, наклейки и пломбы, если такие требования предъявляются действующим законодательством Российской Федерации.

3. Требования к транспортировке товара:

3.1. Перевозка продукции осуществляется пригодными для данного вида товара транспортными средствами в соответствующем температурном режиме и при наличии личной медицинской книжки на водителя (экспедитора).

4. Требования к упаковке товара:

4.1. Товар должен быть поставлен в упаковке (таре), обеспечивающей защиту товара от повреждения или порчи во время транспортировки и хранения. Упаковка (тара) товара и комплектующих товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды, иметь необходимые маркировки, наклейки, пломбы, а также давать возможность определить количество содержащегося в ней товара (опись, упаковочные ярлыки или листы). Целостность упаковки не должна быть нарушена, картонные упаковки не должны иметь следов подтеков.

4.2. Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации. Упаковка товара должна обеспечивать полную сохранность товара при погрузке, выгрузке, транспортировке, хранении. Поставщик несет ответственность перед заказчиком за повреждения или порчу товара, возникшие в результате некачественной упаковки, за дополнительные расходы, которые могут возникнуть в результате неправильной маркировки.

4.3. Товар должен передаваться Заказчику в упаковке (таре) в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», а также соответствовать Решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки», ГОСТ 17527-2020 «Упаковка. Термины и определения», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5. Требования к новизне товара:

5.1. Товары, приобретаемые заказчиком, должны быть новыми, не бывшими в употреблении.

6. Общие требования к условиям поставки товара:

6.1. Поставка Товара осуществляется силами и средствами Поставщика с разгрузкой из транспортного средства и с соблюдением условий хранения Товара, предусмотренных соответствующей документацией. Доставка, разгрузка и транспортировка товара на места хранения (холодильник, стеллаж, подтоварник и т.д.) осуществляется силами Поставщика согласно заявке Заказчика. Незаказанный товар не принимается и не оплачивается Заказчиком. Количество указанного товара является предельным и может быть не выбрано Заказчиком. У заказчика отсутствует обязанность обеспечить выборку полного количества товара по договору.

6.2. Продукция поставляется строго единой датой изготовления без перемешивания дат и партий, не более 2 дат (партий) в одной поставке.

6.3. Остаточный срок годности продуктов на момент поставки их Заказчику должен составлять не менее 80% от максимального срока годности.

7. Гарантийные обязательства:

7.1. Поставщик гарантирует соответствие всего товара всем требованиям стандартов, технических условий и требованиям, указанным в нормативно-технической и иной документации, а также стандартам и нормам безопасности, действующим в Российской Федерации на данный товар при соблюдении правил его транспортировки и хранения.

7.2. Поставщик предоставляет сертификаты качества (или их заверенные копии) на каждое наименование товара при отгрузке каждой партии Товара. Отсутствие сертификата качества на Товар будет являться основанием для его возврата поставщику.

8. Документы, передаваемые Поставщиком вместе с товаром:

8.1. Товар должен сопровождаться следующими документами: УПД, товарные накладные, счета, счета-фактуры, акты сверки, и иные документы, касающиеся данного договора (оригиналы); копия сертификата соответствия или декларации соответствия и т.д.

Исп. Рогачёва Ю.Г.

8-918-465-99-22