ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на поставку продуктов питания в 2021году(бакалея)

1.Объект закупки: Поставка продуктов питания в 2021году(бакалея).

2.Назначение товара и цели использования: Для организации питания граждан, проживающих в учреждениях Заказчика.

3. Место оказания услуги: Доставка продуктов питания осуществляется по адресам:

- **142816**, **Московская область, г.о.Ступино, дер. Соколова Пустынь** **Отделение «Социально – оздоровительный центр «Сосновый бор»;**

**- 142845, Московская область, г.о.Ступино, ул. Рындина, д. 46 с. Хатунь - Стационарное отделение «Дом интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста и инвалидов» (в том числе для граждан, находящихся на постельном режиме)№2.**

4.Срок поставки товаров: с 01.01.2021г по 31.12.2021г. по заявкам заказчика. Количество продуктов указанных в договоре – планируемое.

В предложении участник указывает конкретный товар, предлагаемый к поставке, его товарный знак (его словесное обозначение) (при наличии), характеристики, включая наименование, категорию качества товара, сорт, конкретное наименование упаковки и конкретное наименование тары, конкретную фасовку и расфасовку, индивидуальный вес, остаточный срок годности товара, ГОСТ, наименование места происхождения товара или страну происхождения, наименование производителя, а также иные конкретные показатели этого товара, соответствующие значениям, установленным в Техническом задании настоящей документации о закупке. Предложение должно соответствовать требованиям Технического задания настоящей документации о закупке. Сведения, содержащиеся в заявке участника, не должны допускать двусмысленных толкований.

5.Условия поставки товаров:.

**5.1. Поставщик осуществляет поставку продукции в учреждение Заказчика с 8:00 часов до 11:00 часов (по Московскому времени), включая выходные и праздничные дни .**

**Отгрузка товара осуществляется в помещение, указанное Заказчиком. Поставка осуществляется в полном объеме заказа. Частичная поставка не допускается. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара по адресу, указанному в п.3.**

**Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его не соответствия по ассортименту и объему заявке, отсутствия электронных ветеринарных сопроводительных документов (ЭВСД) на подконтрольные товары.**

**5.2. Стороны обязаны вести документооборот по оформлению ветеринарных сопроводительных документов (далее - ВСД) на все подконтрольные товары только в электронной форме в системе ФГИС «Меркурий».**

**Поставщик, осуществляющий поставку подконтрольных товаров, обеспечитвает выполнение следующих условий:**

**- зарегистрирован в государственной информационной системе Меркурий (далее - ГИС Меркурий) и добросовестно фиксирует оборот (производство, перемещение, передача Заказчику) подконтрольных товаров;**

**- оформляет электронные ветеринарные сопроводительные документы (ЭВСД) на все подконтрольные товары, в том числе и на те, в отношении которых требования об их оформлении ранее не распространялись, и обеспечивает их наличие на дату поставки Заказчику;**

**- при внесении изменений федеральным органом исполнительной власти подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, в обязательном порядке обеспечивает оформление ЭВСД к моменту поставки товара Заказчику.**

**В случае неисполнения Поставщиком любой из этих обязанностей заказчик не принимает товар и вправе в одностороннем внесудебном порядке отказаться от исполнения Контракта. Поставщик не вправе применить по этому основанию какие-либо санкции к Заказчику**.

6. При поставке пищевых продуктов соблюдаются следующие требования:

6.1. Стандарт товаров:

6.1.1. Поставляемые пищевые продукты соответствуют требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении.

6.1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов не изменяются при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

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

6.1.4. 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.

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

6.1.6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

6.1.7. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, соответствует требованиям, указанным в п. 6.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п. 6.4 Технического задания, не допускается.

6.2. Тара, упаковка, маркировка

6.2.1. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующей государственным стандартам, техническим условиям, другой нормативно-технической документации.

6.2.2. Тара и упаковка обеспечивают сохранность товара при их транспортировке и хранении, фасовка товара соответствует требованиям. Поставка товара производится в таре производителя или Поставщика. Тара многоразового использования подлежит возврату Поставщику.

6.2.3. Упаковка пищевых продуктов изготовлена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами (прошедших государственную регистрацию), и удобна для пользования. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов легко открываться ребенком (самостоятельно). Содержимое каждой упаковки товара однородное и соответствует всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки соответствует содержимому всей упаковки. Для плодоовощной продукции каждая упаковка состоит из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества, размера и степени зрелости и развития.

6.2.4. Маркировка потребительской упаковки и транспортной тары пищевых продуктов (продовольственных товаров) соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации ТР/ТС 022-2011, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

7. К сопроводительным документам, предъявляемым при поставке и подтверждающим качество и безопасность пищевых продуктов относятся:

- наличие действующих деклараций о соответствии, оформленных в соответствии с требованиями действующего законодательства (требования о наличии сертификатов соответствия в отношении пищевых продуктов установлены пунктом 2 статьи 12 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии», Техническими регламентами Таможенного союза на отдельные товарные группы пищевых продуктов);

- наличие ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения (требование о наличии ветеринарных сопроводительных документов установлено в соответствии с со статьей 21 Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», пунктом 3.4.6 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Техническими регламентами Таможенного союза на продукцию животного происхождения), а также акт приемки товара, товарную накладную, счета и счет-фактуру.

7.1. Каждая партия пищевых продуктов сопровождается товарно-транспортными документами и копиями документов, заверенных печатью держателя подлинника, подтверждающими качество товара и соответствие товара техническому заданию, являющимся неотъемлемой частью Контракта (декларации соответствия, свидетельства о гос. регистрации товаров для детского питания, ветеринарные свидетельства).

8. Условия возврата:

8.1.Заказчик вправе не принимать несоответствующий товар, что фиксируется актом при приемке-передачи товара. Товар возвращается непосредственно с данной машиной. В случае если Поставщик отказывается забрать некачественный товар, Заказчик формирует бракеражную комиссию и составляет акт о принятии товара на временное хранение. После чего Заказчик направляет некачественный товар на экспертизу в компетентные органы (экспертиза проводится за счет поставщика).

Поставщик принимает возврат товара от Покупателя посредством оформления заявки на возврат. Заявка на возврат может быть сделана письменно, в том числе по факсу, электронной почте, или в форме телефонной заявки.

8.2. Основания (причины) на возврат подразделяются на следующие группы:

а) Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его не соответствия по ассортименту и/или объему заявке.

б) Заявки на возврат товаров по причине ухудшения (потери) или несоответствия качества товара после приемки его Покупателем (в процессе переработки). Возвраты должны быть заявлены в течение одного календарного дня с момента выявления факта ухудшения/потери или несоответствия качества товара, но до истечения срока годности. Возврат по причине выявления несоответствия качества товара возможен в случае, если такое соответствие не было и не могло быть выявлено при приемке товара. Несоответствие качества товара означает невозможность использования товара по его прямому назначению или несоответствие товара его сопроводительным документам и требованиям нормативных актов Российской Федерации.

в) Контроль качества упаковки должен проводится Покупателем в момент приемки товара, кроме случаев поставки товара в закрытой гофро-таре. В последнем случае заявки на возврат товаров могут быть составлены не позднее 10 дней со дня передачи товара.

В случае обнаружения некачественного сырья в процессе срабатывания и повлекшего за собой брак готовой продукции Поставщик обязан по усмотрению Покупателя заменить некачественное сырье за свой счет.

9. Требования к товару, качеству и безопасности товара

9.1. Поставщик соблюдает обязательные требования нормативных правовых актов РФ в отношении товаров (СанПиН, ТУ, ГОСТ и т.д.). Качество поставляемого товара соответствует техническим условиям и требованиям, предъявленным к качеству данного вида товара.

Требования к качеству продуктов питания, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, требования к пищевой ценности пищевых продуктов установлены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

* Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
* Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
* Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 № 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1324-03», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 г. № 3;
* иные нормативные и нормативно-технические документы (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

9.2. 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. Продукты питания должны быть Российского происхождения. Все продукты должны иметь информацию о производителе с указанием юридического лица, его юридического и фактического адресов, номеров телефонов, дате (времени) выработки или производства товара, сроках хранения, условиях хранения и предельного срока годности, а также другую информацию, предусмотренную в ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».

9.2.1. Определение страны происхождения указанных товаров осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации. Заявка участника закупки, содержащая товар, в отношении которого установлен запрет, будет рассматриваться как не соответствующая требованиям документации о закупке, и подавшему ее участнику закупки будет отказано в признании его участником закупки. Поставщик несет ответственность за достоверность предоставляемых им сведений о происхождении товара и других его свойствах.

9.2.2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции соответствуют нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствуют условиям контракта и не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции

9.2.3. При получении товара, заказчик вправе проверить на сайте Роспотребнадзора, является ли поставляемый товар фальсифицированным, при обнаружении такого факта, данный товар подлежит возврату и замене в течение 24 часов,

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

10. Условия транспортировки товара.

10.1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

10.2. При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

10.3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) обеспечивает защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

10.4. Все работники, занятые на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) и погрузо-разгрузочными работами пищевой продукции должны соответствовать требованиям статьи 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», статьи 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10.5. Инструкции о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, утвержденной Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

10.6. Все работники, занятые на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) и погрузо-разгрузочными работами пищевой продукции, имеют действующую личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении аттестации по профессиональной гигиенической подготовке, защищенной голографическим знаком.

10.7. Производственные помещения соответствуют требованиям:

- статьи 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

- Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-I «О ветеринарии»,

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, утвержденного Главным государственным врачом Российской Федерации 22.05.2003 г.,

- Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 07.09.2001 № 23, в том числе:

- не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;

- для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека;

- хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции;

- количество продукции, хранящейся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта;

- не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;

- должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

10.8. Холодильное оборудование соответствует:

- ГОСТ 23833-95 «Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия»;

- ГОСТ 24393-80. «Техника холодильная. Термины и определения»;

- ГОСТ 32968-2014 «Оборудование холодильное. Агенты холодильные. Требования по применению и извлечению»;

- Санитарных правил для холодильников, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР 29 сентября 1988 г. № 4695-88, в том числе:

1) все камеры холодильника имеют приборы, измеряющие температурно-влажностный режим;

2) при хранении пищевых продуктов в холодильных камерах соблюдаются температурно-влажностные режимы, установленные действующими стандартами и

3) материал и покрытия внутренних элементов оборудования, соприкасающихся с пищевыми продуктами должны быть выбраны из числа разрешенных соответствующим органом (Минздрав, Роспотребнадзор);

4) материалы конструктивных элементов оборудования не портятся,

5) металлические части оборудования коррозионностойкие.

10.9. Объем, качественные и иные характеристики, а также показатели, определяющие соответствие объекта закупки потребностям

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование** | Ед. |  | Кол-во |  |  |  |  |  |
| измер |  |  |  | Характеристики товара |  |  |
| п/п | Кол-во | СО «Дом интернат малой вместимости для пожилых граждан и инвалидов» |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | ения | СО СОР «Сосновый бор» |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная | кг | 900 | 330 | Мука пшеничная хлебопекарная должна вырабатываться из мягкой пшеницы или с добавлением к ней до 20% твердой пшеницы (дурум). Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,ГОСТ 26574-2017, ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». Мука пшеничная хлебопекарная должна быть не ниже первого сорта. Вкус должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Цвет должен быть белый или белый с желтоватым оттенком. Не допускается продукция с наличием минеральной примеси (при разжевывании муки не должно ощущаться хруста). Продукция с содержанием вредных примесей, загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба не допускается. Массовая доля влаги, в %, должна быть не более 15. Содержание металломагнитной примеси (размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг) должно не превышать 3,0 мг в 1 кг муки. Массовая доля сырой клейковины, в %, должна быть не менее 28,0. Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, в %, должно быть не более 0,75. Срок годности муки должен устанавливать изготовитель продукции при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности не выше 70%. Мука пшеничная должна быть фасована в пакет бумажный одинарный, или пакеты из термосвариваемых материалов, или пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом максимальной массой нетто упаковки до 1,0 кг. Пакеты или пачки должны быть сшиты, или склеены или сварены. Мука не должна просыпаться через швы пачек или пакетов. Пакеты должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона в количестве не более 15 шт. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 5 месяцев. | | | | |
| 2 | Крупа гречневая ядрица | кг | 1030 | 390 | Крупа гречневая ядрица или ядрица быстроразваривающаяся должна вырабатываться из зерна пропаренного или непропаренного путем отделения ядра от плодовых оболочек. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»: целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм. Крупа гречневая должна быть не ниже первого сорта. Цвет должен быть кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком или коричневый разных оттенков. Запах должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горький. Максимальное время развариваемости быстроразваривающейся крупы должно быть не более 25 мин. Содержание доброкачественного ядра в крупе, в %, должно быть не менее 98,9, колотых ядер (расколотых ядер гречихи, проходящих через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки №8), в %, должно быть не более 3,0, не шелушенных зерен (зерна гречихи, не освобожденных от плодовых оболочек), в %, должно быть не более 0,3. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы не должна превышать 3 мг. Влажность должна быть не более 14,0%. Содержание сорной примеси (песок, галька, частицы земли, наждака, руды и шлака), в %, должно быть не более 0,4. Содержание испорченных ядер (ядра гречихи загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся, все с явно испорченным эндоспермом), в %, должно быть не более 0,2. Не допускается крупа, зараженная вредителями хлебных запасов, насекомыми, их личинками. Продукция должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил. Срок годности должен составлять не более 20 месяцев. Крупа гречневая ядрица должна поставляться фасованная. Крупа фасованная должна быть упакована в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов массой нетто до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 5 месяцев. | | | | |
| 3 | Крупа манная | кг | 530 | 180 | Крупа манная марки М должна вырабатываться из мягкой пшеницы. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технические условия». Внешний вид и цвет - непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах должен быть нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус должен быть нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Не допускается продукция с содержанием минеральных примесей. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении более 0,3 мм и/или массой более 0,4 мг не допускается. Зольность в пересчете на сухое вещество, в %, должна быть не более 0,6. Влажность крупы, в %, должна быть не более 15,5. Не допускается наличие вредных примесей (загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) или наличие следов заражения). Срок годности манной крупы должен быть до 10 месяцев. Крупа манная должна поставляться фасованная. Крупа фасованная должна быть упакована в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов массой нетто до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 5 месяцев. | | | | |
| 4 | Крупа пшено шлифованное | кг | 450 | 180 | Крупа пшено шлифованное должна вырабатываться из проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 572-60. Крупа должна быть высшего или первого сорта. Цвет должен быть желтый разных оттенков. Запах должен быть свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается содержание сорной примеси (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака, головня, спорынья, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (мышатник), вязель разноцветный), в %, более 0,4, в том числе минеральной примеси (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака), в %, более 0,05, вредной примеси, в %, более 0,05, испорченные ядра (явно испорченные ядра от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании ядра), в %, более 0,5, нешелушенные зерна, в %, более 0,4. Влажность, в %, должна быть не более 14,0. Не допускается продукция, зараженная вредителями хлебных запасов, а также наличие металломагнитная примесь. Доброкачественное ядро, в %, должно быть не менее 98,7. Крупа пшено шлифованное должна поставляться фасованная. Крупа фасованная должна быть упакована в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов массой нетто до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 5 месяцев. | | | | |
| 5 | Хлопья овсяные Экстра | кг | 360 | 160 | Хлопья овсяные «Экстра» №1 или №2 или №3. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия». Хлопья овсяные должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта из овса не ниже первого класса. Цвет должен быть белый, с оттенками от кремового до желтоватого. Запах должен быть свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус должен быть свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Хлопья овсяные «Экстра» могут быть целые из овсяной крупы, или мелкие из резаной крупы, или быстроразвариваюшиеся из резаной крупы. Не допускается крупа, имеющая загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), а также с наличием вредных примесей. Содержание в продукции сорной примеси (минеральная примесь, органическая примесь, семена растений, испорченные хлопья - загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся, все с явно измененным цветов, вредная примесь), в %, должно быть не более 0,3, в том числе: минеральной примеси (песок, галька, частицы земли, руды, наждака и шлака), в %, не более 0,03, цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра), в %, не более 0,05, вредной примеси (головня, спорынья) и куколя, в %, не более 0,05, в числе вредной примеси: софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, в %, не более 0,02. Зольность (в пересчете на сухое вещество), в %, должна быть не более 2,1. Влажность, в %, должна быть не более 12,5. Время развариваемости крупы должно быть 5/10/15 минут. Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении более 0,3 мм и/или массой более 0,4 мг - не допускается. Продукция должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил. Упаковывание овсяных хлопьев "Экстра" должно осуществляться в пачки из коробочного картона типа хром-эрзац П толщиной 0,4-0,6 мм, размерами 120х65х190 мм без внутреннего пакета или в пачки из коробочного картона толщиной 0,45-0,60 мм, размерами 150х85х220 мм, без внутреннего пакета, массой нетто 0,800 кг. Допускаемые отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц не должны превышать ±2,0%. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 2 месяцев. | | | | |
| 6 | Крупа ячменная перловая | кг | 50 | 30 | Крупа ячменная перловая №1 или №2 или №3 должна быть изготовлена из крупяного ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия». Крупа должна содержать ядра, освобожденные от цветковых пленок, хорошо отшлифованные, форма ядра должна быть удлиненной или шарообразной и/или с закругленными концами. Цвет должен быть белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками. Вкус должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах должен быть свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Не допускается продукция, зараженная и загрязненная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Влажность, в %, должна быть не более 15,0. Содержание сорной примеси должно быть не более 0,3%, в том числе: содержание минеральной примеси (песок, руда, галька, частицы земли, наждака и шлака) не более 0,05%, содержание вредной примеси (головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термопсис ланцетный) не более 0,05%. Не допускается мучка более 0,2%, Содержание доброкачественного ядра, в %, должно быть не менее 99,6. Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, мг, не более 3,0. Срок хранения крупы должен быть не более 18 месяцев. Крупа ячменная перловая должна поставляться фасованная. Крупа фасованная должна быть упакована в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов массой нетто до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 9 месяцев. | | | | |
| 7 | Горох шлифованный | кг | 97 | 60 | Горох шлифованный должен быть целый или колотый. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 6201-68 «Горох шлифованный. Технические условия». Продукция должна быть первого или второго сорта, должна быть желтого, зеленого цвета. В горохе одного цвета первого сорта не допускается примесь гороха других цветов более 7,0 %. Запах - должен быть нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного и других посторонних запахов. Вкус должен быть нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается продукция с наличием сечки, мучки, зараженности вредителями хлебных запасов. Сорная примесь (частицы оболочек, семена всех дикорастущих и культурных растений), в %, должна быть не более 3,0, в том числе минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частички нождака и шлака), в %, должно быть не более 0,05, испорченных семян (семена с явно испорченными семядолями от светло-коричневого до черного цвета), в %, должно быть не более 3,0, содержание изъеденных семян (семена, явно поврежденные гороховой зерновкой или листоверткой), в %, должно быть не более 1,0. Дробленый горох (частицы семядолей различной величины, характеризуемые проходом через сито с круглыми отверстиями диаметром 2,5 мм и остатком на сите с круглыми отверстиями диаметром 1,5 мм), в %, не более 1,0. Наличие нешелушенных семян, в %, не должно превышать 4,0. Влажность, в %, должна быть не более 15,0. Продукция должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил. Сроки годности не должны превышать 24 месяца. Горох шлифованный должен быть упакован в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев. | | | | |
| 8 | Фасоль белая | кг | 285 | 0 | Фасоль продовольственная цветная ГОСТ 7758-75. Внешний вид: фасоль по форме должна быть округлая, яйцевидная или овальная; мелкая, длиной менее 10мм. Цвет – белый. Вкус и запах свойственный фасоли, без посторонних привкусов и запахов, без запаха затхлого, плесневого, солодового. Влажность, % должна быть не более 23. Содержание сорной и зерновой примеси более чем на 1% и 2% соответственно, не допускается. После приготовления фасоль должна иметь нежный сливочный вкус и рассыпчатую текстуру. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (указать точное значение пищевой и энергетической ценности). Токсичные элементы. Допустимые уровни, мг/кг, не более: Свинец 0,5. Мышьяк 0,3. Кадмий 0,1. Ртуть 0,02. Микотоксины. Допустимые уровни, мг/кг, не более: афлатоксин В1 0,005. Пестициды. Допустимые уровни, мг/кг, не более: ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) 0,5; ДДТ и его метаболиты не более 0,05; ртутьорганические пестициды не допускаются; 2,4Д кислота, ее соли, эфиры не допускаются. Вредные примеси: загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) - не допускается. Минеральные примеси (галька, шлак, руда – не допускаются. Упаковочная тара должна быть произведена из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Фасоль белая должна быть расфасована в пакеты из полимерных, термосвариваемых материалов с указанием срока изготовления и реализации.. Фасовка-заводская упаковка массой до 0,700 кг. Фасоль должна быть сухая ровная , Размер зерен 8-10 мм. завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения Наличие декларации соответствия на каждую партию товара Наличие протокола об отсутствии ГМО на каждую партию товара Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока.Кол-во по заявке заказчика | | | | |
| 9 | Макаронные изделия (Вермишель) | кг | 550 | 365 | Изделия макаронные группы А (вермишель) должны быть изготовлены из муки твердой пшеницы, зольность которых должна быть не более 0,9%. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Продукция должна быть высшего сорта. Форма должна быть соответствующая типу изделия. Цвет должен быть соответствующий сорту муки. Вкус должен быть свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Сохранность формы сваренных изделий, % должна быть не менее 100. Влажность изделий макаронных, в %, должна быть не более 13,0. Макаронные изделия должны сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки до готовности. Не допускается - металломагнитная примесь более 3 мг на 1 кг продукта. Продукция, имеющая зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), не должна допускаться. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях не должно превышать норм, установленных в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. При изготовлении макаронных изделий в качестве технологического сырья должна использоваться питьевая вода в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Изделия макаронные должны быть упакованы в материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь. Изделия макаронные должны быть фасованные. Фасованные изделия должны быть упакованы в пачки из картона; бумаги и комбинированных материалов; пакеты из бумаги; пакеты из целлюлозной пленки (целлофана); пакеты термосвариваемых и комбинированных материалов массой нетто до 0,5 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев. | | | | |
| 10 | Макаронные  изделия (рожки,перья) | кг | 323 | 240 | Изделия макаронные группы А (рожки, перья) должны быть изготовлены из муки твердой пшеницы, зольность которых должна быть не более 0,9%. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Продукция должна быть высшего сорта. Форма должна быть соответствующая типу изделия. Цвет должен быть соответствующий сорту муки. Вкус должен быть свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Сохранность формы сваренных изделий, % должна быть не менее 100. Влажность изделий макаронных, в %, должна быть не более 13,0. Макаронные изделия должны сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки до готовности. Не допускается - металломагнитная примесь более 3 мг на 1 кг продукта. Продукция, имеющая зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), не должна допускаться. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях не должно превышать норм, установленных в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. При изготовлении макаронных изделий в качестве технологического сырья должна использоваться питьевая вода в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Изделия макаронные должны быть упакованы в материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь. Изделия макаронные должны быть фасованные. Фасованные изделия должны быть упакованы в пачки из картона; бумаги и комбинированных материалов; пакеты из бумаги; пакеты из целлюлозной пленки (целлофана); пакеты термосвариваемых и комбинированных материалов массой нетто до 1,0 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев. | | | | |
| 11 | Икра овощная из кабачков | кг | 500 | 460 | Икра овощная из кабачков. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р2654-2017,ГОСТ Р 51926-2002 «Консервы. Икра овощная. Технические условия». Продукция должна быть выработана из свежих овощей или полуфабрикатов из них, с добавлением различных вкусовых и/или пряноароматических компонентов. Икра должна быть произведена следующих наименований в соответствии с ГОСТ Р 51926-2002: икра из кабачков или икра из кабачков «Кубанская». Консистенция и внешний вид - должна быть однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и/или пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция должна быть мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей. Икра овощная из кабачков должна быть изготовлена из уваренных овощей. Не допускается при производстве продукции использование уксуса, жгучих специй (перец, хрен, горчица) и обжаренных овощей. Цвет должен быть однородный по всей массе икры, от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры. Вкус и запах должны быть - свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Не допускаются продукция с содержанием посторонних примесей, минеральных и примесей растительного происхождения. Массовая доля сухих веществ, в %, должна быть не менее 19,0. Содержание хлоридов не должно превышать 1,6 %. Массовая доля жира должна быть не менее, %, 7,0. Массовая доля титрируемых кислот, в %, не более 0,5. По показателям пищевой и энергетической ценности продукт должен соответствовать следующим данным, на 100 г консервов: белка не менее 1,0 г, углеводов не менее 7,0 г, энергетическая ценность не менее 97 ккал. Для икры «Кубанской» содержание витаминов должно быть не менее: витамина С - 28,0 мг, бета-каротина - 1,2 мг. Икра должна быть изготовлена из уваренных овощей. Срок годности икры должен устанавливать производитель, но не более 3 лет по нормативному документу. Икра овощная должна быть фасована в банки стеклянные вместимостью не более 0,500 кг. Банки должны быть герметичны. На крышки банок должны быть последовательно нанесены условные обозначения, указывающие: ассортиментный номер продукции, номер смены, срок годности (число, месяц и год), индекс системы, в которую входит предприятие-изготовитель, номер предприятия-изготовителя. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | | | |
| 12 | Печенье | кг | 240 | 0 | Мучное кондитерское изделие - печенье сахарное или затяжное. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». Печенье плоской формы, с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой либо сухой, слоистой структуры, и/или со сквозными проколами на поверхности. Печенье может быть с добавлениями пищевых ингредиентов (дробленые или тертые орехи и/или цукаты, и/или изюм, и/или мак, и/или какао-крупку, и/или сливки), которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств. Форма должна быть плоская, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин и вздутий. Края печенья не должны иметь повреждений. Допускается наличие изделий с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) и/или изделий надломанных не должно быть более 2 штук в упаковочной единице. Поверхность должна быть гладкая, с четким рисунком не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности или с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек. Не допускаются изделия со вздутиями, имеющие подогрелость. Нижняя поверхность печенья должна быть ровной. Для изделий, изготовленных с применением цукатов и/или изюма, и/или пищевого мака поверхность должна быть шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов. Допускаются на поверхности изделий с добавлением орехов трещины и вкрапления крошек ореха. Допускаются изделия с нечетким рисунком и/или с небольшими вздутиями, и/или слегка шероховатой поверхностью, и/или углубления в виде раковин площадью не более 10 мм2 не более 1-2 штук в упаковочной единице. Вид в изломе - печенье должно быть пропеченное с равномерной слоистой или пористой структурой, без пустот и следов непромеса. В изделиях с добавлениями пищевых ингредиентов могут присутствовать наличие вкраплений соответствующих ингредиентов. Цвет должен быть равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны и следов от сетки пода печей или трафаретов. Вкус и запах должны быть выраженные, свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. При дополнительном внесении пищевых ингредиентов - вкус и запах должны быть свойственные внесенным компонентам в соответствии с рецептурой изделия. Массовая доля общего сахара (по сахарозе), в %, не должна быть более 35,0 %. Массовая доля жира, в %, не должна превышать 30,0. Массовая доля влаги, в %, должна не быть более 10,0. При поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+/-5 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 75%. Печенье должно поставляться фасованным. Продукция должна быть упакована в пачки или пакеты из бумаги или полимерных материалов, склеенные или скрепленные термосвариванием массой нетто до 0,2 кг. Упаковочные материалы должны обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении, реализации. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 1 месяца. | | | | |
| 13 | Огурцы  консервированные | кг | 1045 | 960 | Огурцы консервированные без уксуса в стеклянных банках до 1000 гр с указанием срока изготовления и реализации, ГОСТ 33932-2016, ГОСТ Р 31713-2012. Технические условия» . Огурцы должны быть крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами, полностью пропитанные рассолом, хрустящие . Допускаются огурцы с менее хрустящей мякотью, не более 5% по массе. Длина огурцов , мм, не более 80 мм. Массовая доля пряностей от массы нетто ,%, 2,5-8. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение в помещениях защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от -1 до 25оС и относительной влажности воздуха не более 95% не более двух лет со дня изготовления. , в коробках, завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения. | | | | |
| 14 | Горошек зеленый  консервированны  й | кг | 494 | 80 | Горошек зеленый консервированный. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 34112-2017, ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия». Продукция должна быть герметично укупоренная, стерилизованная. Горошек зеленый консервированный в зависимости от показателей качества должен быть изготовлен не ниже первого товарного сорта. Внешний вид - зерна должны быть целые без примеси оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Массовая доля битых зерен, в %, должна не превышать 8,0. Консистенция должна быть - мягкая, однородная или неоднородная. Качество заливочной жидкости - должна быть прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается слабая мутность или небольшой осадок частиц мякоти. Цвет зерен должен быть зеленый или светло-зеленый или оливковый, однородный; неоднородный в одной банке, возможно наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы. Вкус и запах должны быть - натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса, допускается незначительный крахмалистый привкус. Не допускаются продукция с наличием посторонних привкуса и запаха. Не допускается консервы с содержанием зерен потемневших, с пятнами, загнивших, засушенных. При производстве продукции не допускается применение искусственных красителей. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, в %, не должна быть менее 60. Массовая доля хлоридов, в %, должна быть от 0,8 до 1,5. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, не более 2. Не допускается продукция с наличием минеральных и/или иных посторонних примесей, а также наличие постороннего мусора в упаковочной таре. Пищевая ценность в 100 г консервов должна быть: белок - 3,1 г, углеводы - 6,5 г, минеральные вещества должны быть: фосфор - 62 мг, магний - 21 мг, железо - 0,7 мг, витамины, мг: С - 10, бета-каротин - 0,3, В1 - 0,11. Энергетическая ценность продукта 38,4 ккал. Консервы должны храниться при температуре от 0 до 25 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 75 %, в срок не более 4 лет со дня изготовления. Горошек зеленый консервированный должен поставляться в металлических банках с лаковым или эмалированным покрытием, вместимостью не более 0,420 кг. Банки должны быть герметичны. Банки должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона или ящики дощатые для консервов или ящики древесные, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении. На крышки банок должны последовательно быть нанесены условные обозначения, указывающие: ассортиментный номер продукции, срок годности (число, месяц, год), индекс системы, в которую входит предприятие-изготовитель, номер предприятия-изготовителя, заглавную букву, характеризующую сорт продукции: например, П - первый. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 1 года. | | | | |
| 15 | Кукуруза сахарная в зернах консервированная | кг | 202 | 0 | Кукуруза сахарная в зернах консервированная. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». Продукция должна быть произведена из сахарной кукурузы молочной или молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли, должна быть герметично укупоренная, стерилизованная. Кукуруза сахарная в зернах консервированная должна быть не ниже первого сорта. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А. Внешний вид - зерна должны быть целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рванных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова, шелковистых нитей. Заливочная жидкость должна быть молочного оттенка (с опалесценцией). Допускается небольшое количество взвешенных частиц. Консистенция должна быть - мягкая, однородная, без чрезмерной плотности, допускается легкая жестковатость. Вкус и запах должны быть - свойственные варенной сахарной кукурузы, в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха. Цвет зерен должен быть - белый или золотистый или желтый, без наличия зерен более темного цвета, однородный в банке. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. Не допускаются зерна поврежденные вредителями, загнившие, засохшие, пятнистые зерна, а также продукция с наличием минеральных примесей и иных посторонних примесей. Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, в %, не должна быть менее 60. Содержание хлоридов должно быть 0,8-1,5%. Массовая доля примесей растительного происхождения к массе нетто консервов, в %, должна быть не более 0,15. Допускается содержание продукции с наличием механически поврежденных зерен к массе кукурузы, в %, не превышающем 40. Пищевая ценность в 100 г консервов должна быть: белок - 2,2 г, углеводы - 11,2 г, минеральные вещества: фосфор - 50,0 мг, витамины, мг: С - 4,8. Энергетическая ценность продукта должна быть 58,0 ккал. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения, но не более установленных в нормативной документации - не более 4 лет при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуры от 0 до 25 градусов Цельсия. Кукуруза сахарная консервированная должна поставляться в металлических банках с лаковым или эмалированным покрытием, вместимостью не более 0,420 кг. Банки должны быть герметичны. Банки должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона или ящики дощатые для консервов или ящики древесные, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении. На крышки банок должны быть последовательно нанесены условные обозначения, указывающие: ассортиментный номер продукции, срок годности (число, месяц, год)индекс системы, в которую входит предприятие-изготовитель, номер предприятия-изготовителя, заглавную букву, характеризующую сорт продукции: например, П - первый. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев. | | | | |
| 16 | Продукты томатные концентрированные | кг | 446 | 114 | Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р3343-2017, ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия». Продукты томатные концентрированные (томатная паста или томатное пюре) с добавлением или без добавления поваренной соли, категории «Экстра» или без обозначения категории. Внешний вид и консистенция - однородная концентрированная масса, от полужидкой до мажущей консистенции с наличием или без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов. Цвет должен быть красный или оранжево-красный или малиново-красный, ярко-выраженный, равномерный по всей массе и/или близкий к цвету исходного сырья, прошедшего тепловую обработку. Допускается буроватый или коричневатый оттенок. Вкус и запах должны быть - ярко-выраженные, свойственные концентрированному продукту или соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и/или запаха, может быть соленый. Не допускается продукция с наличием посторонних минеральных примесей, а также примесей растительного происхождения (мусора, остатков кожицы, семян, листьев). Массовая доля сухих веществ, в %, должна не превышать более 40. Массовая доля растворимых сухих веществ за вычетом хлоридов, %, должна быть должна быть не менее 12,0 %. Содержание титрируемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество, в %, не должно превышать более 11,0. Массовая доля хлоридов, в %, должна быть не более 10,0. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г концентрированных томатных продуктов: для томатного пюре должна быть: углеводы не менее 7,1 г, витамин С не менее 15,6 мг, энергетическая ценность: не менее 28,4 ккал, для томатной пасты должна быть: углеводы не менее 15,8 г, витамин С не менее 37,5 мг, энергетическая ценность: не менее 63,2 ккал. При производстве продукта не должны применяться пищевые добавки, за исключением соли поваренной пищевой. Продукция должна удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б». Содержание в томатной пасте плесеней по Говарду не должно превышать более 40,0 %. Срок годности концентрированных томатных продуктов со дня выработки не должен превышать 3 года. Продукты томатные концентрированные (томатная паста или томатное пюре) должна поставляться в металлических банках с лаковым или эмалевым покрытием массой нетто не более 0,500 кг. Банки должны быть герметичны. Поверхность банок с продукцией не должна иметь вмятин, ржавчины, повреждений лакокрасочного покрытия. Допускаются незначительные зубцы и зазубрины по окружности технологического закаточного шва в количестве не более 2 штук, незначительная деформация корпуса без острых граней, легкая побежалость или матовость окружной поверхности, незначительные повреждения лакокрасочного покрытия наружной поверхности в виде отдельных царапин по корпусу и концам и сдиров по закаточному шву. На крышки лакированных банок должны последовательно быть нанесены условные обозначения, указывающие: ассортиментный номер продукции, срок годности (число и месяц и год)индекс системы, в которую входит предприятие-изготовитель, номер предприятия-изготовителя, заглавную букву, характеризующую категорию продукции (при наличии). Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | | | |
| 17 | Зефир ванильный | кг | 240 | 0 | Зефир ванильный. Фасованный по 0,02кг. Ванильный. Форма круглая из одной или двух половинок. Консистенция пышная. Без постороннего привкуса и запаха. Без содержания посторонних примесей. ГОСТ 6441-2014. Упаковка; каждая зефирина в индивидуальной упаковке из полимерных материалов и уложены в картонные короба. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 18 | Шоколад Аленка или эквивалент | кг | 150 | 0 | Шоколад плиточный «Аленка» или эквивалент. Молочный . Вкус и запах, свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха. Состав: сахар, сухое цельное молоко, масло какао, какао тертое, ароматизаторы идентичные натуральным. соответствие ТУ9125-013-59727039-11. Масса нетто - 15 грамм. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 19 | Вафли "Просто чудо"или эквивалент | кг | 105 | 0 | Вафли «Просто чудо» или эквивалент. Вкус и запах, свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха. Вафли фасованные в упаковке 40 гр. Соответствие ТУ 9123-030-00340546-2008 Внешний вид: вафельные трубочки наполненные начинкой в глазури. Начинка помадно-сливочная. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 20 | Конфеты  шоколадные,  глазированные  шоколадом | кг | 140 | 0 | Конфеты шоколадные или глазированные шоколадом. Вкус и запах свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха. У шоколадного изделия – вкус шоколада и пищевых ингредиентов, составляющих кондитерскую массу. Поверхность шоколадного покрытия ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая или матовая. Не допускается поседение и зараженность вредителями шоколадной части. Структура шоколадного изделия в соответствии с требованиями к ингредиентам кондитерских масс. Незначительные дефекты, не портящие внешнего вида шоколадного покрытия, такие как крошка, пузырьки, царапины, сколы, проникание начинки, фруктов (других крупных добавлений) на поверхность, не являются браковочным признаком. ГОСТ 4570-2014 «Конфеты. Общие технические условия» В картонных коробках до 3кг, с указанием срока изготовления и реализации Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 21 | Какао-порошок | кг | 46 | 20 | Какао-порошок. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». Изделие представляет собой тонкоизмельченное, частично обезжиренное тертое какао, содержащее от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги; кондитерский полуфабрикат, изготовленный путем измельчения тертого какао или какао-крупки, обработанных углекислой щелочью, массовая доля масла какао в котором составляет от 9 % до 12 %, влаги - не более 5,5 %. Внешний вид должен быть в виде порошка от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается продукция с серым оттенком. При растирании между пальцами не должно ощущаться крупинок. Вкус и аромат должны быть свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Степень измельчения - остаток после просева, в %, должен быть не более 1,5 %. Показатель активной кислотности, ед. рН, должен быть не более 8,0. Массовая доля общей золы, в %, не должна превышать 9,0. Влажность, %, должна быть не более 7,5. Массовая доля металломагнитной примеси (частицы не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, должна быть не более 0,0003. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В1, остаточное количество пестицидов в продукте не должно превышать норм, установленных в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Продукт должен храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+/-3 градуса и относительно влажности воздуха не более 75%. Срок хранения какао-порошка не более 6 мес. Какао-порошок должен быть фасован в пачки или банки или пакеты из полимерных материалов массой нетто до 250 грамм. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 3 месяцев. | | | | |
| 22 | Чай черный  байховый листовой | кг | 65 | 45 | Чай черный. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия». Чай черный должен вырабатываться листовым. Листовой чай должен быть крупным или средним. Не допускается смешивание крупного листового чая с мелким и гранулированным. Внешний вид чая должен быть однородный, ровный или, хорошо скрученный. Аромат и вкус настоя чая должны быть - нежный аромат, терпкий вкус. Настой чая должен быть яркий, прозрачный. Цвет разваренного чайного листа должен быть однородный, коричнево-красный или коричневый. Не допускается продукция с наличием плесени, затхлости, кисловатости, желтой чайной пыли, а также посторонние запахи, привкусы и посторонние примеси. Содержание водорастворимой золы (доля от общего содержания золы), в %, должно быть не менее 45,0. Общее содержание золы, в %, не должно быть более 8,0. Содержание водорастворимых экстрактивных веществ, в %, не должно быть менее 32,0. Массовая доля влаги, в %, должна не превышать 10,0. Содержание грубых волокон, в %, должно не превышать 19,0. Размер 1-6. Продукция должна храниться в сухом, чистом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями при относительной влажности воздуха не выше 70%. Не допускается хранить в одном помещении с чаем скоропортящуюся продукцию, имеющую запах. Чай черный должен быть фасован в мягкую или полужесткую упаковку массой нетто до 150 грамм. Мягкая упаковка должна состоять из внутренней части (из подпергамента) и внешней части (из чайной бумаги или кашированной алюминиевой фольги) с последующим оклеиванием пачки этикеткой из бумаги. Полужесткая упаковка должна состоять из внутренней части (из кашированной алюминиевой фольги или подпергамента) и внешней коробки (из бумаги или картона хром-эрзац). Продукт, предлагаемый к поставке на территории РФ, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции» в порядке и по форме установленной данным техническим регламентом. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | | | |
| 23 | Концентрат пищевой - напиток кофейный растворимый | кг | 90 | 15 | Концентрат пищевой - напиток кофейный растворимый. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия». Напиток кофейный растворимый должен представлять собой высушенные до порошкообразного состояния экстракты, полученные из обжаренного растительного сырья, предназначенные для быстрого приготовления напитков. В зависимости от вида сырья напиток кофейный должен быть с цикорием без натурального кофе. Внешний вид должен быть порошкообразный, наличие комков не допускается. Вкус и аромат должны быть свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних включений. Цвет должен быть коричневый, разной степени интенсивности. Продолжительность полного растворения в холодной 18-20 градусов Цельсия воде не более 3,0 минут и горячей 96-98 градусов Цельсия воде не более 0,5 минут. Не допускается продукция с содержанием посторонних примесей, с наличием зараженности вредителями хлебных запасов. РН (напитка) должен быть не менее 4,5. Массовая доля влаги должна не быть более , %: при выпуске с производства 4,5, к окончанию срока хранения 6,0. Срок годности растворимых кофейных напитков должен быть не более 6 месяцев со дня выработки. Кофейный напиток должен быть фасован в пачки или банки или пакеты из полимерных материалов массой нетто 100-200 г. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 3 месяцев. | | | | |
| 24 | Сок фруктовый | л | 8850 | 100 | Сок фруктовый должен быть прямого отжима или восстановленный. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия» или ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» или техническим документам производителя. Сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок прямого отжима должен быть произведен из свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки. Добавление в соки прямого отжима растворов и/или сиропов сахара и/или сахаров не допускается. Сок прямого отжима или восстановленный может быть осветленным или неосветленным или с мякотью. Внешний вид сока должен быть - однородная прозрачная или непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается легкая опалесценция или осадок на дне тары и небольшое расслоение. Вкус и аромат должны быть натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Не допускается наличие посторонних примесей и запаха. Цвет должен быть однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктах. Для соков прямого отжима с мякотью объемная доля мякоти должна превышать 8%. Массовая доля осадка, в %, не более 0,3 (в осветленных соках). Не допускаются минеральные примеси и примеси растительного происхождения. Допускаются минеральные примеси в соках с мякотью: брусничном, голубичном, ежевичном, земляничном, клюквенном, малиновом не более 0,005 %. Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима должно быть не ниже уровня, установленного в Техническом регламенте. При производстве соков прямого отжима не допускается добавление воды, соков, заготовленных методом «горячего розлива» или консервированных с использование химических консервантов, использование ароматизаторов, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов того же наименования или других фруктов, красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов, в т.ч. полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения концентрированных соков и концентрированных пюре. Для корректирования вкуса восстановленного сока допускается добавление регулятора кислотности в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» в количестве не более 3 г/дм3 в расчете на безводную лимонную кислоту. Для корректирования вкуса восстановленного сока допускается добавление сахара и/или сахаров и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Добавление сахара, сахаров или их растворов и сиропов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Требования безопасности соков, в т.ч. требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при соблюдении условий транспортирования и хранения. Соки должны поставляться в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) объемом 0,2 л. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | | | |
| 25 | Масло подсолнечное | кг | 1462 | 410 | Масло подсолнечное. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Масло подсолнечное должно быть рафинированное, дезодорированное. Внешний вид должен быть: масло прозрачное, без осадка. Запах и вкус должны быть - без запаха, обезличенный вкус, без постороннего запаха и привкуса. Не допускается продукция с содержанием нежировых примесей, фосфоросодержащих веществ, мыла. Цветное число, мг йода, должно быть не более 10. Массовая доля влаги и летучих веществ, в %, должно быть не более 0,1. Кислотное число, мг КОН/г, не должно превышать более 0,4. Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не должно превышать более 10,0. Масло подсолнечное должно поставляться в бутылках из полимерных материалов, плотно укупоренных крышками, объемом до 1,0 л (до 0,920 кг). Срок годности масла должен быть не более 6 месяцев. Продукт может предназначаться для производства продуктов детского и диетического питания. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 3 месяцев. | | | | |
| 26 | Крупа рисовая - рис шлифованный | кг | 1655 | 530 | Крупа рисовая - рис шлифованный должен производиться путем шлифования шелушеных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша или путем шлифования шелушеных зерен риса III или IV типа, состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша, и имеющий содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных данным стандартом. Крупа рисовая должна быть не ниже первого сорта. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия». Цвет должен быть белый или с различными оттенками. Запах должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус должен быть свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Доброкачественное зерно, в %, не менее 99,4. Содержание риса дробленного (колотое ядро риса, размером менее 2/3 целого ядра, не прошедшие через сито, с отверстиями диаметром 1,5 мм) не более 9%. Пожелтевшие ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, с эндоспермом желтого цвета различной интенсивности) не более 2,0%. Меловые ядра риса (обработанные зерна риса, целые и дробленные, у которых ½ и более поверхности имеет непрозрачный внешний вид, подобный мелу) не должны превышать более 2,0%. Содержание ядер с красными полосками (обработанные зерна риса, целые и дробленые, на которых имеются заметные красные полоски, длина которых в сумме составляет не менее одной полосы, равной длине ядра, а поверхность, занятая этими полосками, составляет менее 1/4 общей поверхности ядра) не более 3,0%. Содержание глютинозных ядер риса (обработанные зерна риса глютинозных сортов, однородные по цвету, плотного строения, консистенции молочного стекла, в разрезе стрерионообразные, без мучнистого или стекловидного вкрапления) не более 2,0%. Не допускаются красные ядра (обработанные зерна риса, целые или дробленые, у которых 1/4 и более общей поверхности имеют красную окраску), зараженность вредителями хлебных запасов, загрязеннность мертвыми вредителями хлебных запасов (мертвые жуки). Количество нешелушенных зерен риса (зерна риса в цветковых пленках) не должно превышать: более 0,2%, сорной примеси (весь материал, не являющийся обработанными зернами риса (песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли, колосковые чешуи, цветковые пленки, части стеблей, остей, листьев, пустые колоски, семена всех дикорастущих и культурных растений, в том числе просянки, а также испорченные ядра (обработанные зерна риса с явно испорченным эндоспермом от светло-коричневого до черного цвета) более 0,3%. Кислотность, град, не должна быть более 2,0. Влажность, в %, должна быть не более 15,0. Не допускается продукция с содержанием вредных примесей, а также зараженная вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). Крупа рисовая должна поставляться фасованная. Крупа фасованная должна быть упакована в пакеты бумажные одинарные или пакеты из термосвариваемых материалов массой нетто до 0,800 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 9 месяцев. | | | | |
| 27 | Сахар белый кристаллический | кг | 2715 | 1160 | Сахар белый кристаллический. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия». Сахар должен быть не ниже категории ТС2. Кристаллический белый сахар должен быть с размерами кристаллов от 0,2 до 2,5 мм включительно. Допускаются отклонения от указанных размеров кристаллов не более 5,0 % к массе сахара. Сахар должен быть сыпучий, белый, чистый, не должен содержать комки. Внешний вид - однородная сыпучая масса кристаллов. Раствор сахара должен быть прозрачным, допускается опалесценция (для категории ТС2), без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Вкус и запах должен быть сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Массовая доля сахарозы должна быть не менее 99,7%. Содержание токсичных элементов, пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сахар белый кристаллический должен быть фасован в бумажные или полиэтиленовые термосвариваемые пакеты массой нетто до 0,900 кг. Сахар не должен просыпаться через швы пакетов. Вид упаковки должен обеспечивать сохранность сахара при его транспортировании и хранении. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев. | | | | |
| 28 | Соль поваренная пищевая йодированная | кг | 465 | 250 | Соль поваренная пищевая йодированная должна быть не ниже первого сорта. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51574-2000. Внешний вид - кристаллический сыпучий продукт. Вкус должен быть соленый, без постороннего привкуса. Цвет белый или с серыми оттенками. Запах - без посторонних запахов. Допускается слабый запах йода. Массовая доля йода должна составлять (40+/-15) мкг/г, что соответствует (40+/-15)\*10-4%. Не допускается продукция с наличием посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Массовая доля хлористого натрия, в %, должна быть не менее 97,7. Массовая доля не растворимого в воде остатка, в %, должна быть не более 0,45. Массовая доля влаги, в %, должна быть не более 0,7. Массовая доля сульфат-иона, в %, должна быть не более 1,2. Массовая доля калий-иона, в %, должна быть не более 0,1. Массовая доля оксида железа (III), в %, не должна превышать 0,01. Массовая доля кальций-иона, в %, должна быть не более 0,5. рН раствора должен быть 6,5-8,0 или не нормируется. Массовая доля магний-иона, в %, должна быть не более 0,1. Массовая доля сульфата натрия должна быть, в %, не более 0,20 или не нормируется. Соль поваренная пищевая йодированная должна быть упакована в бумажные пачки или пакеты с внутренним пакетом или без него или в пакеты из целлофана или в пакеты из пленки полиэтиленовой бесцветной / с пигментом или в пакеты из ламинированной бумаги или в баночки картонные / полимерные / стеклянные, массой нетто до 1,0 кг. Тара и упаковка должны обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировании и хранении. Потребительская упаковка не должна допускать проникания влаги и просыпания продукта. Тара должна быть прочной, сухой и чистой. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 3 месяцев. | | | | |
| 29 | Приправа «Хмели-сунели» | кг | 1,10 | 0 | Соответствие ТУ производителя Внешний вид: измельченная смесь пряностей, различных оттенков зеленого или зеленовато-желтого. Аромат и вкус – аромат свойственный пряностям. Вкус приятный, свойственный рецептурному составу смеси. Посторонний привкус и запах, зараженность вредителями хлебных запасов, гнилые плоды не допускаются. Массовая доля влаги не более 14%. Массовая доля золы должна быть не более 3%. Приправа должна поставляться в пакетах бумажных или в пакетах из комбинированных полимерных материалов, разрешенных Минздравом Российской Федерации для контакта с пищевыми продуктами до 0,03кг. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока . | | | | |
| 30 | Лавровый лист | кг | 1,5 | 2,5 | Лавровый лист, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», продукт должен соответствовать ГОСТ 17594-81. Внешний вид листья должны быть здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Вкус и запах должны быть хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина листа должна быть не менее 3 см, влажность листа должна быть не более 12,0 %. Содержание желтых листьев не более 2%. Содержание ломаных листьев длиной более 3 см должно быть не более 8%. Содержание токсичных элементов и пестицидов в лавровом листе не должно превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Лавровый лист должен поставляться в пакетах бумажных, художественно оформленных, или в пакетах из комбинированных материалов массой нетто до 10 грамм. Продукт, предлагаемый к поставке на территории РФ, подлежит обязательному подтверждению соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в порядке и по форме установленной данным техническим регламентом. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 9 месяцев. | | | | |
| 31 | Кисель  плодово-ягодный в брикетах | кг | 0 | 110 | Кисель плодово-ягодный в брикетах. Фруктовый, в ассортименте, без посторонних запахов и вкусов соответствие сертификатам, ГОСТ 18488-2000 Брикет по 0,220 кг , упакованные в бумагу. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 50% установленного срока. | | | | |
| 32 | Перец черный  молотый | кг | 1,10 | 3,10 | Перец черный молотый, ГОСТ 29050-91 Внешний вид: порошкообразный, коричневый различных оттенков или серовато-коричневый. Аромат и вкус – аромат свойственный душистому перцу. Вкус остропряный, жгучий. Посторонний привкус и запах, зараженность вредителями хлебных запасов, гнилые плоды не допускаются. Массовая доля влаги не более 12%. Массовая доля золы должна быть не менее 1,5%. Перец должен поставляться в пакетах бумажных или в пакетах из комбинированных полимерных материалов, разрешенных Минздравом Российской Федерации для контакта с пищевыми продуктами. Масса нетто 50 гр. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока . | | | | |
| 33 | Уксус столовый | л | 310 | 156 | Соответствие ТУ производителя. Бутилированный по 0,5л 9%, столовый без осадка. завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока | | | | |
| 34 | Капуста  квашенная | кг | 539 | 265 | Капуста квашенная. Изготовлена в соответствии с ГОСТ 53972-2010 Капуста квашеная. Расфасована в полимерную тару массой до 0,9 кг. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока | | | | |
| 35 | Специи «Зелень  сушеная» (укроп,  петрушка) | кг |  | 5 | Специи. Без признаков гнили. Без повреждения сельскохозяйственными вредителями и без механических повреждений. Соответствие ГОСТ Р 51074-2003,. В таре, с указанием срока изготовления, реализации. Тара (бумажный пакет) весом 0,15 кг. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 50% установленного срока ю | | | | |
| 36 | Дрожжи хлебопекаренные сушеные | кг | 45 | 3 | Внешний вид – форма вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупообразный. Цвет должен быть светло-желтый или светло-коричневый. Запах должен быть свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов. Не допускается запах гнилости, плесени, затхлый, прокисший. Вкус должен быть свойственный сушеным дрожжам. Классификация ГОСТ Р 54845-2011. Сорта высшего либо первого. Массовая доля влаги, %, должна быть не более 10,0. Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм), мин должна быть не более 70,0. Хлебопекарные сушеные дрожжи должны вырабатываться из хлебопекарных прессованных дрожжей в соответствии с требованиями ГОСТ Р 54731-2011. Для получения сушеных дрожжей используют / не используют эмульгаторы и улучшители качества, разрешенные к применению в пищевой промышленности. Дрожжи хлебопекарные сушеные должны быть упакованы герметично в пакеты из комбинированного материала / бумаги, массой нетто до 11 грамм, включительно. Пакеты с сушеными дрожжами, маркируют типографским способом с указанием: наименования продукта, наименования и местонахождения изготовителя и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а), товарного знака (при наличии), сорта, способа применения, даты выработки, срока годности, массы нетто (при содержании массовой доли влаги дрожжей 8% или 10% в зависимости от сорта), обозначения настоящего стандарта. Срок годности (не менее) шести месяцев. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 3 месяцев. | | | | |
| 37 | Вода минеральная | л | 0 | 1300 | Соответствие ГОСТ54316-2011. Вода минеральная питьевая природная лечебно-столовая «боржоми» или эквивалент, должна быть бесцветной, прозрачной, без посторонних включений, с незначительным естественным осадком минеральных солей. Маркировка на бутылке должна соответствовать требованиям, установленным законодательством. Крышка стеклянной бутылки - «винт». Фасовка - стеклянная бутылка 0,5 л. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока | | | | |
| 38 | Печенье | кг | 0 | 120 | Мучное кондитерское изделие - печенье сахарное или затяжное. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия». Печенье плоской формы, с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой либо сухой, слоистой структуры, и/или со сквозными проколами на поверхности. Печенье может быть с добавлениями пищевых ингредиентов (дробленые или тертые орехи и/или цукаты, и/или изюм, и/или мак, и/или какао-крупку, и/или сливки), которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств. Форма должна быть плоская, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин и вздутий. Края печенья не должны иметь повреждений. Допускается наличие изделий с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) и/или изделий надломанных не должно быть более 2 штук в упаковочной единице. Поверхность должна быть гладкая, с четким рисунком не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности или с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек. Не допускаются изделия со вздутиями, имеющие подогрелость. Нижняя поверхность печенья должна быть ровной. Для изделий, изготовленных с применением цукатов и/или изюма, и/или пищевого мака поверхность должна быть шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов. Допускаются на поверхности изделий с добавлением орехов трещины и вкрапления крошек ореха. Допускаются изделия с нечетким рисунком и/или с небольшими вздутиями, и/или слегка шероховатой поверхностью, и/или углубления в виде раковин площадью не более 10 мм2 не более 1-2 штук в упаковочной единице. Вид в изломе - печенье должно быть пропеченное с равномерной слоистой или пористой структурой, без пустот и следов непромеса. В изделиях с добавлениями пищевых ингредиентов могут присутствовать наличие вкраплений соответствующих ингредиентов. Цвет должен быть равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны и следов от сетки пода печей или трафаретов. Вкус и запах должны быть выраженные, свойственный данному наименованию печенья, без посторонних запахов и привкуса. При дополнительном внесении пищевых ингредиентов - вкус и запах должны быть свойственные внесенным компонентам в соответствии с рецептурой изделия. Массовая доля общего сахара (по сахарозе), в %, не должна быть более 35,0 %. Массовая доля жира, в %, не должна превышать 30,0. Массовая доля влаги, в %, должна не быть более 10,0. При поставке в детские учреждения в составе продукта не допускаются наличие гидрогенизированных масел и жиров. Печенье должно храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+/-5 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не более 75%. Печенье должно поставляться фасованным. Продукция должна быть упакована в пакеты из бумаги или полимерных материалов. Упаковочные материалы должны обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении, реализации. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 1 месяца. | | | | |
| 39 | Приправа Вегета | кг | 3,6 | 0 | Приправа Вегета – универсальная приправа с овощами ГОСТ 28877-90 Состав: соль, лук, сахар, чеснок, имбирь, розмарин, базилик, майоран, кориандр, черный перец, тимьян, тмин, лавровый лист. Упаковка пакеты 0,075кг-0,125кг(заводская упаковка) Не ниже высшего сорта. Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства приправы. Без посторонних запахов. Массовая доля сушеных овощей в % для приправы без добавок: сушеных овощей не менее 15,5; поваренной соли более 56%; с указанием срока изготовления и реализации, Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока | | | | |
| 40 | Крахмал картофельный | кг | 14 | 0 | Крахмал картофельный. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 53876-2010. Крахмал должен вырабатываться при механической переработке картофеля. Крахмал картофельный должен быть не ниже первого сорта. Для производства продукции должен применяться свежий картофель в соответствии с требованиями ГОСТ 6014-68, вода питьевая в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01. Внешний вид должен быть - однородный порошкообразный продукт. Крахмал должен быть белый, с кристаллическим блеском, рассыпчатый, без комков. Не допускается пожелтевший или с темными вкраплениями крахмал картофельный. Запах должен быть свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Не допускается продукция, загрязненная и зараженная сельскохозяйственными вредителями. Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, в %, должно быть не более 0,50, в том числе золы (песка) нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, в %, не более 0,10. Массовая доля влаги, в %, 17-20. Не допускается продукция с содержанием металломагнитных примесей. Для производства продукции не допускается использование генетически модифицированного картофеля. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г крахмала должна быть: углеводы от 79,1 до 79,6, калорийность, ккал, должна быть от 316 до 318. Картофельный крахмал должен храниться в чистых, сухих и хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных и зараженных вредителями хлебных запасов. Относительная влажность воздуха в складских помещениях должна быть не более 75%. Крахмал картофельный должен быть в потребительскую упаковку - пачки или пакеты из бумаги или из полиэтилен-целлофановой или полиэтиленовой пленки массой нетто до 0,5 кг. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 12 месяцев | | | | |
| 41 | Вафли | кг | 0 | 90 | Вафли вкус и запах, свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха. Вафли фасованные. Наличие начинки: Да. Вид начинки вафель: Помадная, помадно-сливочная. Вид продукта по рецептуре: С отделкой поверхности, неглазированные. Описание объекта: ГОСТ 14031-2014 "Вафли. Общие технические условия" Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 42 | Помидоры консервированные в собственном соку | кг | 1215 | 0 | Помидоры консервированные в собственном соку .Соответствие ГОСТ Р 54648-2011. Общие технические условия», без уксуса и уксусной к-ты. Помидоры : мякоть плотная, , полностью пропитанная рассолом. Диаметр помидор 30-40 мм. Массовая доля пряностей от массы нетто ,%, 2,5-8. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение в помещениях защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от -1 до 25оС и относительной влажности воздуха не более 95% не более двух лет со дня изготовления. Кол-во по заявке заказчика. Фасовка от 0,50 кг до 0,80кг, стеклянные банки. | | | | |
| 43 | Макаронные изделия (Лапша) | кг | 105 | 0 | Изделия макаронные группы А (макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий), по ГОСТ Р 1743-2017, высшего сорта. Вид- лапша. Цвет должен быть соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья может изменяться в зависимости от вида этого сырья. Форма должна быть соответствующая типу изделия. Вкус должен быть свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Макаронные изделия должны сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки до готовности. Макаронные изделия должны быть помещены в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь. Влажность, % не более 13. Сохранность формы сваренных изделий, % не менее 100 Металломагнитная примесь мг на 1 кг продукта, не более 3 Зараженность вредителями не допускается. Допустимые уровни, токсичных элементов мг/кг, не более свинец 0,5 мышьяк 0,2 кадмий 0,1 ртуть 0,02. Изделия макаронные должны быть фасованы в пачки из целлюлозной пленки (целлофана) или других термосвариваемых или комбинированных материалов , фасовка до 0,5 кг(фабричная) Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 50% установленного срока. Вес по заявке заказчика | | | | |
| 44 | Джем фруктовый | кг | 310 | 105 | Консервы фруктовые — джем: (персиковый или абрикосовый, яблочный или грушевый или их смесь; апельсиновый или мандариновый; черничный или малиновый или клубничный (земляничный). Внешний вид и консистенция - должна быть мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и(или) ягодами и(или) их частями. Допускается, наличие единичных семян ягод, для джемов из малины, клубники (земляники). Вкус и запах хорошо выраженный. Вкус должен быть сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам и(или) ягодам, из которых изготовлен продукт. Не допускается засахаривание продукта; наличие посторонних примесей в потребительской таре с продуктом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Не допускается наличие патулина, для джема из яблок. Цвет, свойственный цвету фруктов и(или) ягод, из которых изготовлен продукт. Массовая доля фруктовой и/или ягодной части продукта не должна быть < 35%. Массовая доля сухих веществ > 55%. Минеральные примеси, % менее 0,02; растительные примеси более 0,05%, не допускаются. Титурируемая кислотность джемов в расчете на параметр показателя лимонной кислоты до 0,3%. Консервы для общественного питания с сорбиновой или лимонной кислотами и рН ниже 4,0 Продукт должен быть укупорен в герметичную тару, подвергнут тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность продукта при хранении и реализации в нормальных, вне холодильника, условиях. Стерилизованный, изготовленный из свежих ягод или фруктов. Засахаривание не допускается. ГОСТ Р 31712-2012, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01. Без посторонних привкусов и запахов. Упаковка : стеклянные банки ( нетто) до 0,50 кг. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |
| 45 | Сок фруктовый | л | 0 | 1100 | Сок фруктовый должен быть прямого отжима или восстановленный. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ГОСТ 32101-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия» или ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» или техническим документам производителя. Сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок прямого отжима должен быть произведен из свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки. Добавление в соки прямого отжима растворов и/или сиропов сахара и/или сахаров не допускается. Сок прямого отжима или восстановленный может быть осветленным или неосветленным или с мякотью. Внешний вид сока должен быть - однородная прозрачная или непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается легкая опалесценция или осадок на дне тары и небольшое расслоение. Вкус и аромат должны быть натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Не допускается наличие посторонних примесей и запаха. Цвет должен быть однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. Допускаются более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктах. Для соков прямого отжима с мякотью объемная доля мякоти должна превышать 8%. Массовая доля осадка, в %, не более 0,3 (в осветленных соках). Не допускаются минеральные примеси и примеси растительного происхождения. Допускаются минеральные примеси в соках с мякотью: брусничном, голубичном, ежевичном, земляничном, клюквенном, малиновом не более 0,005 %. Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима должно быть не ниже уровня, установленного в Техническом регламенте. При производстве соков прямого отжима не допускается добавление воды, соков, заготовленных методом «горячего розлива» или консервированных с использование химических консервантов, использование ароматизаторов, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов того же наименования или других фруктов, красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов, в т.ч. полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения концентрированных соков и концентрированных пюре. Для корректирования вкуса восстановленного сока допускается добавление регулятора кислотности в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» в количестве не более 3 г/дм3 в расчете на безводную лимонную кислоту. Для корректирования вкуса восстановленного сока допускается добавление сахара и/или сахаров и/или их растворов и сиропов в количестве не более 1,5 процента от массы готового сока в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Добавление сахара, сахаров или их растворов и сиропов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Требования безопасности соков, в т.ч. требования к токсичным элементам, микотоксинам, пестицидам, нитратам, радионуклидам (для соков, изготовленных с добавлением дикорастущих ягод) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Микробиологические показатели безопасности соков должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», показатели патогенных и условно-патогенных микроорганизмов должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность соковой продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при соблюдении условий транспортирования и хранения. Соки должны поставляться в твердых пакетах (типа «Тетра-Пак) объемом 1,0 л. Остаточный срок хранения на момент поставки должен быть не менее 6 месяцев. | | | | |
| 46 | Майонез | кг | 247 | 90 | Майонез - однородный эмульсионный продукт с содержанием жира 55%- 67%, указанным в маркировке, изготовленный согласно ГОСТ Р 31761-2012 Внешний вид, консистенция: должен быть однородный, кремообразный продукт с единичными пузырьками воздуха. Наличие частиц и включений в случае внесения измельченных пряностей и вкусовых добавок допускается в соответствии с техническим документом для продукта конкретного наименования. Вкус и запах: должен быть слегка острый,кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусовых и ароматических добавок. Цвет: должен быть белый или кремовато-желтый, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования. Массовая доля влаги, %, должна соответствовать требованиям технического документа на продукт конкретного наименования. Майонез должен быть расфасован в потребительскую тару массой (Нетто) до 0,220 кг Тара, укупорочные средства должны соответствовать требованиям Федерального закона № 90-ФЗ от 24.06.2008г.и стандартам/техническим документом при соблюдении условий транспортирования и хранения. Майонез, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Маркировка потребительской упаковки продукта должна осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона № 90-ФЗ от 24.06.2008 г. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. | | | | |

**Сведения в заявку вносятся участником закупки с учетом следующих положений:**

При составлении заявки участникам не допускается употреблять слова и словосочетания (в том числе все формы этих слов и словосочетаний): «или эквивалент», «должен», «должен быть», «не должен быть», «должен превышать», «не должен превышать», «может», «может быть», «не может быть», «может превышать», «не может превышать». При составлении заявки участникам не допускается употреблять слова и словосочетания (в том числе все формы этих слов и словосочетаний): «не менее», «не более», «менее», «более», «и другое», «минимальное значение», «максимальное значение», «наибольшее значение», «наименьшее значение», «приблизительно», «возможно», «примерно», «около», «в пределах», «максимум», «maximum», «минимум», «minimum», «свыше» (либо сокращений указанных слов: «прибл.», «прим.», «ок.», «возм.», «макс.», «мин.», «max.», «min.», «св.»), союзы «или», «либо», «и/или», предлоги «от», «до», кроме случаев, если Техническим регламентом, ГОСТ или производителем товара однозначные характеристики (показатели) товара не установлены, а установлены характеристики (показатели) товара в виде диапазона значений и/или указанием на минимальные и/или максимальные значения, в этом случае участник в своей заявке вправе указать такие характеристики (показатели) товара в виде диапазона значений и/или указанием на минимальные и/или максимальные значения с учетом требований к таким значениям. В случае отсутствия согласно нормативной документации по каким-либо товарам сведений по требуемым значениям показателей товара, участник закупки должен указать «не нормируется». В случае если требуемый показатель и/или требуемое значение показателя не применяется, исходя из предлагаемых в заявке свойств товара и/или его характеристик, конструкции, участник закупки должен указать «не применяется». В заявке, подаваемой участником закупки, не допускается использование показателей, значений, характеристик, которые носят предполагаемый характер или относятся к будущему времени. При описании предложений участниками закупки должны приниматься общепринятые обозначения, сокращения и наименования в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и документации. При этом следует руководствоваться следующими правилами: союз «и» означает перечисление, знак «запятая» означает перечисление (за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции), знак препинания «точка с запятой» означает слово «или», знак «±» обозначает знак погрешности или отклонения, т.е. пределы изменения каких-либо параметров, как в сторону уменьшения, так и в сторону увеличения (данный параметр участник должен оставить без изменения), значения «не менее», «не более», «от», «до», указываются включительно, знаки «-», «…», «÷» обозначают интервал значений, среди которых нужно указать конкретное значение (включая пограничные значения) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции, слова «не хуже», «не ниже», «как минимум», «минимум», «мин», «min», «минимальное значение» являются синонимичными слову «не менее», слова «не лучше», «не выше», «не превышает», «не должен превышать», «не может превышать», «не позднее», «как максимум», «максимум» «мах», «макс», «максимальное значение» являются синонимичными слову «не более». Слова «возможно», «может быть» являются синонимичными словосочетанию «и/или». Слова «более», «больше» означают больше чем (участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, более указанного значения не включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции, слова «менее», «меньше» означают меньше чем (участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, менее указанного значения не включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не менее» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, более указанного значения или равный ему, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не более» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, менее указанного значения или равный ему, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слово «или» означает, что участнику нужно выбрать одно значение, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слово «либо» означает, что участнику нужно выбрать одно значение, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «свыше», «св.» обозначают слово «более». При указании значения показателя, сопровождающегося предлогом «от», указанное значение является минимальным, участник закупки должен указать конкретный показатель не менее установленного заказчиком значения (включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. При указании значения показателя, сопровождающегося предлогом «до», указанное значение является максимальным, участник закупки должен указать конкретный показатель не более установленного значения (включая пограничное значение) за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не выше» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, не более указанного значения, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. Слова «не ниже» означают, что участнику следует предоставить в заявке конкретный показатель, не менее указанного значения, за исключением случаев указанных в настоящей Инструкции. В случае указания в документации сорта товара (материала) слова «не ниже», «не хуже» и синонимы подразумевают обратный отсчет сортов, например, первый сорт выше второго. Слово «выше» означает слово «более». Отдельные пункты могут содержать индивидуальные условия, которые указываются в конкретном пункте, например, обязанность «выбрать». В случае, если значения показателя товара (материала) перечисляются через запятую, а в завершении перечисления указан союз «или» (например, должен быть 1, 2 или 3), то необходимо выбрать только один из перечисляемых вариантов значений показателей товара. В остальных случаях при перечислении значений показателя товара через знак препинания «запятую» необходимо указать все перечисленные значения. В случае указания значений показателей при сопровождении словами (в том числе всеми формами слов) «интервал», «диапазон», участнику закупки необходимо указать именно интервал (диапазон) значений, с учетом требований к таким значениям. Указываемое диапазонное значение должно иметь конкретные нижнюю и верхнюю границы диапазона. Если значения показателей описываются с использованием слов «приблизительно», «примерно», «в пределах», «около», участнику закупки необходимо указать интервал (диапазон) значений, с учетом требований к таким значениям. Указываемое диапазонное значение должно иметь конкретные нижнюю и верхнюю границы диапазона. При этом указанные слова не допускается оставлять в заявке участника закупки в предлагаемых показателях (характеристиках) товара. Знак «/» следует читать как «или», за исключением случаев, когда показатель подобным образом указан в нормативной документации при обозначении марки, сорта, группы, класса или подкласса товара (материала), например 3/4 толщины или 1/245 для ж/банок и стеклянных банок. В этом случае знак «/» указывается в составе первой части заявки в неизменном виде. Все остальные слова и символы читаются в соответствии с общепринятыми в русском языке правилами словообразования и пунктуации.

При наличии в Документации указания на товарный знак Заказчик предполагает право Участника закупки предложить к поставке эквивалентный товар (т.е. при указании в Документации на товарные знаки считать, что они сопровождаются словами «или эквивалент»).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№  п/п** | **Наименование товара** | **Указание на товарный знак (модель, производитель), страну происхождения товара** | **Технические характеристики** | | | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Сведения о сертификации** |
| **Требуемый параметр** | **Требуемое значение** | **Значение, предлагаемое участником** |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1230 |  |
| 2 | Крупа гречневая ядрица |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1420 |  |
| 3 | Крупа манная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 710 |  |
| 4 | Крупа пшено шлифованное |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 630 |  |
| 5 | Хлопья овсяные Экстра |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 520 |  |
| 6 | Крупа ячменная перловая |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 80 |  |
| 7 | Горох шлифованный |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 157 |  |
| 8 | Фасоль белая |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 285 |  |
| 9 | Макаронные изделия (Вермишель) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 915 |  |
| 10 | Макаронные  изделия |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 563 |  |
| 11 | Икра овощная из кабачков |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 960 |  |
| 12 | Печенье |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 240 |  |
| 13 | Огурцы  консервированные |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 2005 |  |
| 14 | Горошек зеленый  консервированны  й |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 574 |  |
| 15 | Кукуруза сахарная в зернах консервированная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 202 |  |
| 16 | Продукты томатные концентрированные |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 560 |  |
| 17 | Зефир ванильный |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 240 |  |
| 18 | Шоколад Аленка или эквивалент |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 150 |  |
| 19 | Вафли "Просто чудо"или эквивалент |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 105 |  |
| 20 | Конфеты  шоколадные,  глазированные  шоколадом |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 140 |  |
| 21 | Какао-порошок |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 66 |  |
| 22 | Чай черный  байховый листовой |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 110 |  |
| 23 | Концентрат пищевой - напиток кофейный растворимый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 105 |  |
| 24 | Сок фруктовый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 8950 |  |
| 25 | Масло подсолнечное |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | л | 1872 |  |
| 26 | Крупа рисовая - рис шлифованный |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 2145 |  |
| 27 | Сахар белый кристаллический |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 3875 |  |
| 28 | Соль поваренная пищевая йодированная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 715 |  |
| 29 | Приправа «Хмели-сунели» |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1,10 |  |
| 30 | Лавровый лист |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4,0 |  |
| 31 | Кисель  плодово-ягодный в брикетах |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 110 |  |
| 32 | Перец черный  молотый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4,20 |  |
| 33 | Уксус столовый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | л | 466 |  |
| 34 | Капуста  квашенная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 804 |  |
| 35 | Специи «Зелень  сушеная» (укроп,  петрушка) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 5,0 |  |
| 36 | Дрожжи хлебопекаренные сушеные |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 48,0 |  |
| 37 | Вода минеральная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | л | 1300 |  |
| 38 | Печенье |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 120 |  |
| 39 | Приправа Вегета |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 3,6 |  |
| 40 | Крахмал картофельный |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 140,0 |  |
| 41 | Вафли |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 90,0 |  |
| 42 | Помидоры консервированные в собственном соку |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1215,0 |  |
| 43 | Макаронные изделия (Лапша) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 105,0 |  |
| 44 | Джем фруктовый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 415,0 |  |
| 45 | Сок фруктовый |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | л | 1100,0 |  |
| 46 | Майонез |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 337,0 |  |

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1. Срок поставки продуктов питания – с 01.01.2021г по 31.12.2021г
2. Периодичность поставки:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы товаров | Дни недели | | Время поставки |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Ежедневная | поставка | С 8 до 11 часов |
| 1 | Поставка бакалейных продуктов | товара, | включая |  |
| выходные, | праздничные |  |
|  |  |  |
|  |  | дни (В связи с отсутствием большого склада поставка осуществляется небольшими партиями из расчета: Хатунский дом-интернат – 50 человек, СО СОР «Сосновый бор» - 120 чел.) | |  |
|  |  |  |  |  |