**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку продуктов питания для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида «Росинка» городского округа Пущино Московской области.**

**Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки**: Товар не должен быть арестованным, без содержания ГМО.

1. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работ, услуг, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара:

Качество поставляемого Товара, маркировка, тара и индивидуальная упаковка Товара должны соответствовать требованиям соответствующих государственных стандартов, технических условий и регламентов, сертификатов качества, удостоверений качества и безопасности, деклараций соответствия и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации для данного вида Товара.

Остаточный срок годности (хранения) передаваемого Заказчику Товара должен составлять на день поставки не менее семидесяти процентов, на момент поставки.

2. Требования к месту, условиям и срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Требования к месту поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Осуществлять поставку товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, действующих норм и правил и ГОСТов.

Осуществлять доставку Товара автотранспортом Поставщика за свой счет путем отгрузки (передачи) силами Поставщика Товара Заказчику по адресам:

1. Московская область, г. Пущино, ул. Южная, здание 1.
2. Московская область, г. Пущино, мкр «Д», дом 6А

Поставка товара Заказчику осуществляется автотранспортом Поставщика, согласованный Сторонами по наименованию, количеству, ассортименту, товар должен быть доставлен и передан Заказчику в течение 24 часов после получения Поставщиком заявки Заказчика, по рабочим дням с 0800часов до 1000 часов, если иное время и срок доставки не указаны в заявке Заказчика.

Транспортировка (перевозка) Товара должна осуществляться в соответствии с требованиями раздела 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001 и статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Обязательства Поставщика по отпуску и отгрузке Товара считаются выполненными с даты подписания товарной (товарно-транспортной) накладной уполномоченными представителями Поставщика и Заказчика.

Приемка Товара по ассортименту, количеству и качеству осуществляется на складе Заказчика с участием представителя Поставщика, о чем делается отметка в товарной (товарно-транспортной) накладной.

При приемке Товара Заказчик проверяет Товар на соответствие требованиям, указанным в Спецификации, в транспортных и сопроводительных документах по наименованию, количеству, качеству, таре и упаковке, цене и срокам поставки Товара, а также иным требованиям, предъявляемым к Товарам данного вида.

Передавать Заказчику Товар в таре и/или упаковке, соответствующим обязательным требованиям для данного вида Товара, обеспечивающим сохранность Товара при обычных условиях хранения и транспортировки.

Требования к срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

погрузка-разгрузка товара осуществляется силами поставщика с 01.01.2022 г. по 28.02.2022 года, включительно.

3. Требования к качеству, техническим характеристикам товара, работ, услуг, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, требования к результатам работ и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемых работ, оказываемых услуг потребностям заказчика:

Товар должен поставляться в упаковке, соответствующей его характеру и способу транспортировки. Упаковка должна предохранять Товар от всякого рода повреждений, утраты товарного вида при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

Упаковка (тара) товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды.

Поставляемый товар должен быть в целостных упаковках, упаковка товара должна обеспечивать его сохранность при погрузке, транспортировке и разгрузке от всякого рода повреждений, утраты товарного вида и простоту учета, наименование на упаковке товара должно соответствовать наименованию, указанному в заявке, на упаковке в обязательном порядке должны указываться температурные условия хранения для скоропортящихся товаров и срок годности товара.

Наименование и маркировка на упаковке поставляемого товара должна соответствовать действующим стандартам и требованиям, указанным в спецификации, а так же сопроводительным документам, товар должен поставляться раздельно, согласно совместимости продуктов. На упаковке должна быть защищенная наклейка. Маркировка должна быть легко читаемой. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов. Товар должен хранить при температуре, установленной заводом изготовителем.

Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование поставляемого товара** | **Ед. изм.** | **Функциональные характеристики (потребительские свойства), качественные характеристики товара** | **Количество** |
|  |
| Горошек зеленый консервированный | кг | Консервы натуральные «Горошек зеленый» высшего сорта, из мозговых сортов стадии технической зрелости, фасованный в металлическую банку, 0,4-0,425 кг | 62 |  |
| ГОСТ 34112-2017 |  |
| Кукуруза консервированная | кг | Консервы натуральные «Кукуруза сахарная в зернах» высшего сорта, фасованные в металлическую банку, 0,4-0,425 кг. | 56 |  |
| ГОСТ 34114-2017 |  |
| Джем | кг | Джем высшего сорта, упаковка 0,3-1,0 кг. | 18,6 |  |
| ГОСТ 31712-2012 |  |
| Паста томатная | кг | Внешний вид однородная концентрированная масса, мажущейся консистенции, без тёмных включений и остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов, цвет красный ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара, постороннего привкуса и запаха. Фасовка ж/ 0,5-1,0 кг. ГОСТ 3343-2017 | 14 |  |
| Огурцы соленые | шт | Соленые, стерилизованные, консервированные, огурцы средних размеров 12 см, без формирования пустот и крупны семян. Без уксуса, с лимонной кислотой. Стеклянные банки 3 л. | 24 |  |
| ГОСТ 31713-2012, |  |
| ГОСТ 34220-2017 |  |
| Помидоры консервированные | шт | Томатная продукция, полученная из свежих томатов. Наличие соли и пряностей. Без уксуса, с лимонной кислотой. | 16 |  |
| Стеклянные банки 3л. |  |
| ГОСТ 54648-2011 |  |
| Макароны | кг | Макаронные изделия, весовые, группы А, высшего сорта, фасовка 0,4 – 1,0 кг. | 70 |  |
| ГОСТ 31743-2017 |  |
| Вермишель | кг | Вермишель, весовая, группы А, высшего сорта, фасовка 0,4-1,0 кг. | 40 |  |
| ГОСТ 31743-2017 |  |
| Крупа горох колотый | кг | Первый сорт, фасованный 0,7-0,9 кг. Горох шлифованный колотый. Цвет: желтый. Вкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный гороху, без затхлого, плесенного, без постороннего запаха. В горохе одного цвета нет примеси гороха других цветов. | 22 |  |
| ГОСТ 6201-68 |  |
| Крупа гречневая | кг | Ядрица, светло коричневого цвета, с запахом и вкусом, свойственным гречке, целые и надколотые ядра гречихи, не проходящее через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями, без посторонних примесей и амбарных вредителей. Фасовка 0,7-0,9 кг | 65 |  |
| ГОСТ Р 55290-2012 |  |
| Крупа манная | кг | В/сорт, фасованная 0,7-0,9 кг. Полупрозрачная ребристая крупа кремового цвета, запах нормальный, без запаха плесени, затхлости, без комков, без сгустков любой величины. | 50 |  |
| ГОСТ 7022-97 |  |
| Крупа пшеничная | кг | Крупа пшеничная, весовая, фасовка 0,7-0,9 кг Страна производитель Россия | 18 |  |
| ГОСТ 276-60 |  |
| Крупа пшено | кг | Шлифованное, светло жёлтого цвета, однородного размера, с отсутствием постороннего вкуса и запаха, без примесей и амбарных вредителей, фасовка 0,7-0,9 кг | 38 |  |
| ГОСТ 572-2016 |  |
| Крупа рис круглый | кг | В/сорт, фасовка 0,7-0,9 кг. Цвет белый. Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | 95 |  |
| ГОСТ 6292-93 |  |
| Крупа ячневая | кг | Крупа ячневая, дробленная. | 4 |  |
| Упаковка 0,7-0,9 кг |  |
| ГОСТ 5784-60 |  |
| Крупа Геркулес | кг | Экстра, фасованный в картонные коробки 0,5- 1,0 кг. Цвет белый с кремовым оттенком. Запах свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого, без посторонних запахов. | 20 |  |
| ГОСТ 21149-93 |  |
| Мука | кг | В/сорт, хлебопекарная, фасованная 1-2 кг. Вкус свойственный пшеничной муке – без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный пшеничной муке, без зараженности вредителями | 60 |  |
| ГОСТ 26574-2017 |  |
| Сахар-песок | кг | Высший сорт. Вкус и запах - сладкий, без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе, сыпучий. Фасовка 0,7-1,0 кг | 320 |  |
| ГОСТ 33222-2015 |  |
| Соль йодированная | кг | Соль поваренная пищевая йодированная, сорт экстра, весовая, фасовка 1,0 кг | 70 |  |
| ГОСТ 51574-2018 |  |
| Масло растительное | л | Премиум. Натуральное, рафинированное, прозрачное без осадка, без запаха. Упаковка-пластиковая бутылка, промышленного изготовления с маркировкой, содержащей сведения, предусмотренные законодательством или нормативными документами | 62 |  |
| 0,9-1 л. |  |
| ГОСТ 1129-2013 |  |
| Яйцо столовое | шт | Яйцо столовое. 1 категория. Упаковка пресформа, лоток по 30 шт. | 3220 |  |
| ГОСТ Р 31654-2012 |  |
| Сок фруктовый для детского питания | шт | Сок фруктовый восстановленный осветленный, фасовка 200 мл | 580 |  |
| ГОСТ 32103-2013, ГОСТ 32920-2014 |  |
| Сок фруктовый для детского питания | шт | 1л | 80 |  |
| Печенье вес в ассортименте | кг | Сахарное, в ассортименте, без вмятин, края без повреждений, поверхность не подгорелая, не содержащие в составе алкоголь, кофе натуральный, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия. Упаковка-картонная коробка | 34 |  |
| ГОСТ 24901-2014 |  |
| Вафли | кг | Вафли в ассортименте весовые | 36 |  |
| Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях плоской формы |  |
| ГОСТ 14031-2014 |  |
| Дрожжи | кг | Дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие. Фасовка по 11 г | 0,66 |  |
| ГОСТ 54845-2011 |  |
| Лавровый лист | кг | Лавровый лист: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, по окраске зеленые; вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса, фасовка 10-20 гр. ГОСТ 17594-81 | 1 |  |
| Кисель в ассортименте | кг | Фруктовый, сухой, без консервантов, без искусственных пищевых добавок, витаминизированный, индивидуальная упаковка массой 180-220 гр. | 39,1 |  |
| ГОСТ 18488- 2000 |  |
| Кофейный напиток | кг | Порошкообразный, без наличия комков, цвет коричневый разной степени интенсивности, вкус свойственный данному продукту в зависимости от вида сырья. Без постороннего привкуса, запаха, упаковка мягкая массой 100 грамм. | 8 |  |
| ГОСТ Р 50364-92 |  |
| Чай листовой в ассортименте | кг | Черный байховый, крупнолистовой, ровный, продолговатой формы, в чае нет плесени, затхлости, кисловатости, желтой чайной пыли. Без посторонних запахов, привкусов, примесей, упаковка – мягкая, массой 100 грамм. | 5,6 |  |
| ГОСТ 32573-2013 |  |
| Какао | кг | Светло-коричневого цвета, без тусклого серого оттенка, вкус и аромат, свойственный какао-порошку без посторонних привкусов и запахов, упаковка картонные пачки по 100 грамм. | 3,4 |  |
| ГОСТ 108-2014 |  |
| Повидло стерилизованное в ассортименте без консервантов | кг | ГОСТ 32099-2013 Сладкий, кисловато-сладкий, без консервантов, мажущая масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями повидло.Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. От 0,5 до 0,7кг в упаковке производителя | 6,6 |  |
| Зефир |  | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов. Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 21 |  |
| пряники |  | ГОСТ 15810-2014. Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха. Структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании. Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, используемые для изготовления пряничных изделий, должны быть разрешены к применению в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Пряничные изделия изготавливают фасованными и весовыми. Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки – 15. Для упаковки пряников массой до 1000 г используют картонные коробки массой нетто от 12 до 20 кг, ящики из гофрированного картона или дощатые ящики. Пряники укладывают в тару рядами на ребро или насыпью; пряники с начинкой, коврижки - плашмя. Тара внутри со всех сторон выстилается оберточным материалом (пергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой). Пряники должны храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 65-75 %. Наиболее распространенный дефект, возникающий в пряниках при хранении,- высыхание и черствение. Пряники, теряя влагу, становятся твердыми. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 18 |  |
| Пастила |  | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов. Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 20 |  |
| Капуста квашеная |  | ГОСТ 34220-2017. Для приготовления квашеной капусты применяют следующие сырье и вспомогательные материалы: капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов по ГОСТ 1724; соль поваренную пищевую молотую не ниже первого сорта по ГОСТ 13830\*; Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Овощные и плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, хрен нашинкованы и нарезаны соломкой шириной 3-5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Перец сладкий, измельченный на полоски шириной 3-5 мм. Консистенция: Сочная, плотная, хрустящая. Запах: Ароматный, характерный для квашеной капусты. В капусте с приправами и пряностями ясно ощущается аромат добавленных пряностей. Сок обладает ароматом капусты. Вкус: Кисловато-солоноватый, приятный, без горечи.Упаковка и маркировка квашеной капусты производятся по ГОСТ 13799. | 40 |  |
| Крахмал |  | Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 « Крахмал картофельный» Технические условия. Крахмал сухой картофельный, представляет собой сыпучий порошок белого цвета. Высший сорт, запах, свойственный крахмалу (не допускается наличие постороннего запаха). | 4 |  |