

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ЦРР -

д/с №24 «Сказка»

Веремейчук Л.Н.

Техническое задание

на поставку овощей и фруктов



- 1. Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад №24 «Сказка» городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142802, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Андропова, владение 63а.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка овощей и фруктов на второе полугодие 2021 г.
- 5. Описание объекта закупки:** поставка овощей и фруктов на второе полугодие 2021 г.
- 6. Объем поставляемых товаров:** 9113,00 кг
- 7. Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения. Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.
- 8. Место поставки товаров:** по адресу Заказчика.
- 9. Срок поставки товаров:** с 01.07.2021 г. по 30.12.2021 г.
- 10. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лице-вых счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 15–ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.
- 11. Требования к поставке товара:**  
Цена договора включает расходы, связанные с поставкой товара (расходы на перевозку, разгрузку, доставку товара до пищеблока Заказчика, уплату таможенных пошлин (в случае поставки иностранного товара за исключением товара, на который установлен запрет и ограничения), страхование груза (продуктов питания при транспортировке и хранении на складе)), уплату налогов, другие обязательные платежи, необходимые для выполнения Поставщиком всех обязательств по договору.

При поставке пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

**1. Стандарт товаров:**

Качество поставляемого товара должно соответствовать:

- ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»;
- ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»;
- ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия»;
- ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»;
- ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»;
- ГОСТ 55885-2013 «Перец сладкий свежий. Технические условия»;
- ГОСТ 34307-2017 «Томаты свежие. Технические условия»;
- ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия»

- ГОСТ Р 24/2-2011 «Огурцы свежие. Технические условия»;
- ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»;
- ГОСТ 21714-76 «Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия»;
- ГОСТ 34298-2017 «Апельсины. Технические условия»;
- ГОСТ Р 53598-2009 «Лимонь. Технические условия»;
- ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»;
- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральному закону от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

При поставке каждой партии товара, Поставщик обязан предоставить копии сертификатов соответствия качества, удостоверение о качестве либо заменяющим его документом в соответствии с действующим законодательством. Не допускается поставка товара без документов, удостоверяющих их качество. Указанные документы передаются вместе с товаром при поставке.

1.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к употреблению на территории Российской Федерации.

1.2. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

1.3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присутствующих данному виду продукта.

1.4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ПМО.

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

1.7. Поставляемые пищевые продукты, за исключением сезонных видов сырья (овощи свежие и замороженные, фруктовые и овощные соки прямого отжима и т.п.), должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности, для продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50 % от установленного предприятия-изготовителем срока годности.

1.8. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине дня за один день до дня поставки товара, согласно графику поставки.

1.9. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные Заказчика/организации, должно соответствовать требованиям, указанным в п.4 настоящего Технического задания. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже приведенных в п.4 Технического задания, не допускается.

1.10. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарную накладную

должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)) которые предоставляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника.

1.11. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя дополнительно должно быть указано:

– наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

– дата упаковки;

– дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);

– срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

1.12. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 13-00 часов.

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

## **2. Требования к безопасности товаров:**

2.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законом Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденным решениями Комиссии таможенного союза (за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам.

2.2. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предпрятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов.

2.3. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продуктов, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.

2.4. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.

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

2.6. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным за-

конодательством к транспортировке пищевых продуктов, С11 2.3.0.1006-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2.7. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

2.8. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.

2.9. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки. Для плодоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

2.10. Поставщик несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

### **3. Требования к используемым материалам и оборудованию:**

3.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

3.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим или охлаждаемым кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленными изготовителем.

3.3. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

3.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от – 5 до – 10 град. С (повторное замораживание запрещено).

3.5. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Контракта.

3.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.

3.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **4. Требования к качеству, характеристикам товара Овощи и фрукты**

№ п/п	Наименование продукции	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения	Единица измерения	Объем	КОЗ	ОКПД/2
1	Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017	Картофель свежий продовольственный ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид для раннего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Внешний вид для позднего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, без повреждений, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0. Не допускаются клубни, позеленевшие, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пугливой гнилью и фитотрофой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм	В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковки пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, завоз и отгрузка силами Пошива до поставки Заказчика	Россия	кг	3298,00	01.13.01.01.01.08.01 Картофель	01.13.51.110 Картофель столовый ранний

<p>Морковь столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32284-2013</p>	<p>Морковь столовая свежая. ИСЧ 52284-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленых или лиловых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке; корнеплоды с зарубежавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенном не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с полуманьями осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды затгнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые. Сорт – не ниже первого</p>	<p>Б тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковки пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами поставщика до паллета Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>1048,00</p>	<p>01.13.01.01 .01.07.02 Морковь столовая</p>	<p>01.13.41.110 Морковь столовая</p>
--	--	---	---------------	-----------	----------------	---	--

	<p>Размер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 см</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм</p>						
3	<p>Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013</p> <p>Свекла столовая свежая. ГОСТ 32285-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свекла свежая столовая, очищенная от земли сухим способом. Соответствие ГОСТ: внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозвредными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, темно-красная различных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы не более 10. Не допускается: содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3см, с порезами головок, легким увяданием, а также корнеплоды, увядшие с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p>	<p>В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковки пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пункта Заказчика</p>	Россия	кг	509,00	01.13.01.01.01.07.08 Свекла столовая	01.13.49.110 Свекла столовая

		Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см							
4	Лук репчатый свежий, класс I ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый свежий, ГОСТ 34306-2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Лук репка свежий. Внешний вид – луковичицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохоззяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5см. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковичицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами, луковичицы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковичицы без сухой наружной чешуи и с механическими повреждениями. Содержание лукович с длиной высушенной шейки более 5см, % от массы не более 10. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру. Класс – первый Размер лукович по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см	В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковки пищевых продуктов, по 8-30 кг, завоз и отгрузка силами Пошивника до пищеблока Заказчика	Россия	кг	697,00	01.13.01.01.01.06 .01 Лук репчатый	01.13.43.110 Лук репчатый	
5	Капуста белокочанная свежая раннеспелая	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя или позднеспелая по сезону. ГОСТ Р 51809-2001. Продукция по показателям качества и безопасности должна	В тканевые или сетчатые мешки из материалов, раз-	Россия	кг	1488,00	01.13.01.01.01.02 .01 Капуста белокочанная ранняя	01.13.12.120 Капуста белокочанная ранняя	



	<p>дая, средне-спелая, средняя и позднеспелая, класс I</p> <p>ГОСТ Р 51809-2001</p>	<p>соответствовать требованиям ИР IC 0211/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыжки. Длина кочерыжки над кочаном, см, должна быть не более 3,0. Кочан должен быть плотным. Не допускаются рыхлые кочаны. Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.</p> <p>Класс – первый</p> <p>Длина кочерыжки над кочаном – не более 3 см</p>	<p>решенных для улаковывания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	17,00	01.13.01.01.01.06 .04 Чеснок	01.13.4 Чесн
6	<p>Чеснок свежий</p> <p>ГОСТ Р 55909-2013</p>	<p>Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковички вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с су-</p>	<p>В сетках или бумажных пакетах до 3 кг завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	17,00	01.13.01.01.01.06 .04 Чеснок	01.13.4 Чесн

2.000

OK

	<p>Хими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние лукавиц: твердые и плотные. Содержание лукавиц загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли, прилипшей к лукавицам, не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Размер лукавицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм</p>							
7	<p>Яблоки свежие ГОСТ 34314 - 2017</p>	<p>Яблоки свежие. ГОСТ 34314 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный де-</p>	<p>Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завод и отгрузка силами По-ставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	980,00	01.13.01.01.02.35 Яблоки	01.24.10.000 Яблоки

	<p>фект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Диаметр плода – не менее 60 мм</p> <p>Масса плода – не менее 90 г</p>		Россия	кг	45,00	01.13.01.01.02.21 Лимоны	01.23.12.000 Лимоны и лаймы
8	<p>Лимоны свежие ГОСТ Р 53596-2009</p> <p>Лимоны свежие. ГОСТ Р 53596-2009. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свежие цитрусовые плоды должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарудцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. <i>Запах и вкус</i> свойственные данным разновидностям без постороннего запаха или привкуса. <i>Окраска:</i></p>	<p>Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	45,00	01.13.01.01.02.21 Лимоны	01.23.12.000 Лимоны и лаймы

	<p>светло-зеленая, желтая (различной интенсивности) светло-оранжевая, оранжевая. Мякоть дозревающая, без значительных дефектов. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих питательных плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см</p>						
<p>9</p> <p>Фрукты</p> <p>Быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)</p> <p>ГОСТ 33823 - 2016</p>	<p>Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)</p> <p>ГОСТ 33823 – 2016 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри фруктов в термическом центре температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч (скорость замораживания - отношение толщины замороженного слоя, см, ко времени, ч, в течение которого он образовался). Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры плода, показа-</p>	<p>Расфасовка по 0,3 - 6 кг в пищевые п/этиленовые пакеты, завод и отгрузка силами поставщика до пищеблота Заказчика.</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>183,00</p>	<p>01.13.01.02.05.01 .13</p> <p>Фрукты и ягоды ассорти свежие-замороженная</p>	<p>10.39.21.120</p> <p>Ягоды свежие или предварительно обработанные тепловой обработкой, замороженные</p>

	<p>телей качества и пищевой ценности.</p> <p>Быстрозамороженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливаются в виде целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (гроздей, кистей), а также нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками. Быстрозамороженные фрукты изготавливаются в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре на быстрозамороженные фрукты конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Внешний вид: Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями. Допускается: не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Смерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%</p>				
--	---	--	--	--	--

		Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 г Энергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал						
10	Группы свежие ранние и поздних сортов со-зрвания ГОСТ 21714-76	Группы свежие ранних и поздних сортов созрева-ния. ГОСТ 21714-76. Продукция по показате-лям качества и безопасности должна соответ-ствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О без-опасности пищевой продукции» Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезня-ми, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Зре-лость: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускают-ся. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привку-са. Сорт – не ниже первого, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 55 мм	Расфасовка по 10-30 кг в де-ревянные или картонные ящики Доставка до пищеблока учреждения силами по-ставщика	Россия	кг	611,00	01.13.01.01.02.14 Группы	01.24.21.000 Группы
11	Томаты свежие ГОСТ 34307-2017	Томаты свежие ГОСТ Р 34307-2017. Продук-ция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, злоро-вые, плотные, типичной для ботанического сорта фор-мы, с плодоножкой или без плодоножки, не повре-жденные сельскохозяйственными вредителями, непе-рзрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту конси-	Расфасовка по 10-15 кг в де-ревянные или пластмас-совые ящики, завод и от-грузка силами Поставщика до пищебло-ка Заказчика.	Россия	кг	115,00	13.01.01.01.03.06 – Томаты (помидоры)	01.13.34.000: Томаты (помидоры)

	<p>стенцию, вкус, окраску кожицы и мякоти. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными выростами, небольшими неровностями вокруг основания плода (у плодоножки), легкими нажимами от тары, незначительной помятостью. Допускаются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, не более 1,0 см. Степень зрелости красная, розовая. Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей не допускается. Хранение томатов менее одного месяца. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в томатах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – не ниже первого.</p>						
12	<p>Огурцы свежие ГОСТ 33932-2017</p>	<p>Расфасовка до10-15 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завод и отгрузки ка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	107,00	01.13.01.01.01.03 .03 – Огурцы	01.1. С



	<p>качество, сохранность и товарный вид продукта. Внутреннее строение: мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Наличие сельскохозяйственных вредителей не допускается. Наличие сорной примеси (земли и пр.) не допускается. Наличие огурцов тнильях, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подморозенных, запаренных, с вырванной плодоножкой - не допускается.</p> <p>Сорт – высший.</p>							
13	<p>Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017</p>	<p>Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017. Процедура по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезаема, чашечка цветка - не поврежденной. Допускаются незначительный дефект формы, незначительный серебристый налет или повреждение, покрывающие не более 1/3 общей площади поверхности незначительные дефекты кожицы (язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания), размером не более 2 см.</p> <p>Состояние плодов: плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p>	<p>Расфасовка до 10-30 кг в деревянные или пластмассовые ящики. В тканевые или сетчатые мешки. Доставка до пищеблока Заказчика силами Поставщика</p>	Россия	кг	15,00	13.01.01.01.05 – Перец сладкий	01.13.39.190: Культуры овощные плодовые прочие, не включенные в другие группировки

Сорт – не ниже первого.

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