

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с
«Общеразвивающего вида
детского сада №14 «Подснежник»
Свяжина Н.М.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на поставку бакалейной продукции на август-декабрь 2021года

- 1. Наименование Заказчика:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида №14 "Подснежник" городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка бакалейной продукции на август-декабрь 2021 г.
- 5. 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.
- 6. Место поставки товаров:**
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 62
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Московская, владение 9, корпус 1
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 64
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А
- 7. Срок поставки товаров: с момента заключения по 31.12.2021 г.**
- 8. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевых счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 30–ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.
- 9. Требования к поставке товара:**
 - 9.1.** Поставляемые продукты питания 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.
 - 9.2.** Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
 - 9.3.** Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличающихся по цвету и консистенции от характеристик присутствующих данному виду продукта.
 - 9.4.** 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.
 - 9.5.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
 - 9.6.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.

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

9.8. Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/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.

9.9. 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 представляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

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

- наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;
 - дата упаковки;
 - дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);
 - срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).
- 9.11. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке Заказчика) до 13.00 часов.

9.12. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке. Замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 2-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

10. Требования к безопасности товаров

10.1. 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.

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

10.3. 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.

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

10.5. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

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

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. Поставщик несет 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.

11. Требования к используемым материалам и оборудованию

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

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

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

11.4. 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).

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

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

11.7. 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.

12. Требования к качеству, характеристикам и объему товаров

№ /п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения	Единица измерения	Объем	КОЗ	ОКПД2
1	Горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017	Горошек зеленый консервированный. ГОСТ 34112-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен по отношению к общей массе горошка, не более 10 %. Вкус и запах - натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Цвет зерен зеленый, светлогreenый или оливковый, однородный в единице фасовки, наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы. Консистенция мягкая однородная. Качество заливочной жидкости - прозрачная, характерного цвета, с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается - опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) на 100г. консервов не более 2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности». Горошек должен быть мозговых сортов, без содержания ГМО. Сорт – высший Массовая доля горошка от массы нетто консервов – не менее 60% Белки – 3,1 г Углеводы – 6,5 г Энергетическая ценность – 38,4 ккал	Фасовка до 500 г в стеклянные или жестяные банки. Завоз и отгрузка силами поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	361	01.13.01.02.04.03 .03.02.02 Горох, консервированный без уксуса (уксусной кислотой)	10.39.16.000 Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)
2	Кукуруза сахарная в		Фасовка до 500 г в	Россия	кг	58	01.13.01.02.04.03 .03.05.02	10.39.17.190 Овощи (кроме

<p>зернах консервированная сахарная ГОСТ34114-2017</p>	<p>показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах, свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Наличие механических повреждений зерен к массе кукурузы 20%. СанПиН2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – высший</p> <p>Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов – не менее 60%.</p> <p>Массовая доля белка – 2,2 г</p> <p>Массовая доля минеральных веществ 50 мг</p> <p>Массовая доля витамина С – 4,8 мг</p> <p>Энергетическая ценность 58 ккал.</p> <p>Повидло плодвое, ягодное без консерванта, стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплodно-рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной</p>	<p>жестяные или стеклянные банки. Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика</p>			<p>Кукуруза, консервированная без уксуса (уксусной кислоты)</p>	<p>картофель), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)не включенные в другие группировки</p>
--	--	--	--	--	---	--

		<p>смородины. СанПин 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – высший</p> <p>Массовая доля растворимых сухих веществ – не менее 61%</p> <p>Углеводы – не менее 61 и не более 70 г</p> <p>Энергетическая ценность – не менее 244 и не более 280 ккал</p>						
3	<p>Повидло плодое, ягодное без консервантов стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013</p>	<p>Повидло плодое, ягодное без консерванта, стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплодно-рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. СанПин 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – высший</p> <p>Массовая доля растворимых сухих веществ – не менее 61%</p> <p>Углеводы – не менее 61 и не более 70 г</p> <p>Энергетическая ценность – не менее 244 и не более 280 ккал</p>	<p>Фасовка: банки стеклянные до 0,7 кг. Завоз и отгрузка ситами</p> <p>Поставщика до пищеблока Закачика.</p>	Россия	кг	173	01.13.01.02.05.03.08 Повидло фруктовое (ягодное)	10.39.22.110 Джемы, желе фруктовые и ягодные
4	<p>Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) ГОСТ 34220-2017</p>	<p>Огурцы, консервированные без добавления уксуса. ГОСТ 34220-2017Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – огурцы целые без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мягкие, без механических и других повреждений.Цвет – огурцы оливково-зеленые или</p>	<p>Фасовка: банки стеклянные от 0,7 кг, до 3кг. Завоз и отгрузка ситами</p> <p>Поставщика</p>	Россия	кг	191	01.13.01.02.04.03.03.08.02 Огурцы, консервированные без уксуса (уксусной кислотой)	10.39.17.190 (овощи кроме картофеля) консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме

	<p>оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами. Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.</p> <p>Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др. Хранение в помещениях защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более двух лет со дня изготовления. СанПин 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Длина огурцов – не более 110 мм Диаметр – не более 50 мм Массовая доля огурцов от общей массы огурцов – не 55%</p>	До пищевых Заказчика.					готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки
<p>5 Икра из кабачков для детского дошкольного и школьного) питания ту произвдителя При наличии Свидетельства о государственной регистрации для детского питания</p>	<p>Икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания. Ту произвдителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция макушная или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей</p>	Фасовка банки до 700 гр, с указанием срока изготовления и реализации, в коробках, завод и отгрузки силами поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	51	01.13.01.02.04.03 .01.02.02 Икра кабачковая	10.39.17.119 Пюре и пасты овощные прочие

		не допускается. Сан ПИН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Массовая доля сухих веществ – не более 19% Массовая доля жира – не менее 3,5% Массовая доля белка – не менее 1 г Массовая доля углеводов – не менее 7 г Энергетическая ценность – не менее 64%							
6	Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ 54731-2011	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Сорт высший. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах свойственный дрожжам. СанПин 2.3.2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт – не менее первого и не более высшего Массовая доля влаги – не менее 25% Подъемная сила дрожжей в день выработки – не более 60 мин. Стойкость – не менее 72 часов	В пачках от 100 г. до 1кг, завод и отгрузка силами поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	13	01.13.15.04.01 Дрожжи пекарные прессованные	10.89.13.111 Дрожжи хлебопекарные прессованные	
7	Томатная паста Экстра ГОСТ 3343 - 2017	Томатная паста категории экстра. ГОСТ 3343-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно измельченная масса, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущая или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Не допускается использование пищевых добавок за исключением поваренной соли. СанПин 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	Банки стеклянные 0,5 кг. Отгрузка силами поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	367	01.13.11.02.74.02 Томаты (помидоры) (паста из плодов)	10.39.17.119 Пюре и пасты овощные и прочие	

		<p>Категория – Экстра</p> <p>Массовая доля растворимых сухих веществ – не менее 12%</p> <p>Массовая доля углеводов – не менее 7,1 и не более 25,3 г</p> <p>Витамин С – не менее 15,6 и не более 59,4 мг</p> <p>Калорийность – не менее 28,4 и не более 101,2 ккал</p>							
8	<p>Сок фруктовый восстановленный в ассортименте ГОСТ 32103-2013</p>	<p>Соки фруктовые восстановленные. ГОСТ 32103-2013. Осветленные, с мякотью. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид для осветленных соков и нектаров-прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция, соки и нектары с мякотью - однородная текучая жидкость с мякотью фруктов. Допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение. Не допускаются посторонние привкусы и запахи. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки или цвету сока или пюре из использованных фруктов, овощей или смеси компонентов, из которых изготовлен продукт. Массовая доля осадка не более 0,3%. РН не выше 4,2. Массовая концентрация оксиметилфурфурола не более 20мг/дм³. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Массовая доля растворимых веществ – не менее 4,2%</p> <p>Углеводы – не менее 4,1 и не более 17 г</p> <p>Энергетическая ценность – не менее 16,8 и не более 68 ккал</p>	<p>Пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги до 1 л указанием срока изготовления и хранения, завод и отгрузка силами Поставщика пищеблока Заказчика.</p>	Россия	л	2 629	01.13.18.01.01 Сок фруктовый для детей	10.86.10.243 Соки фруктовые и овощные для детского питания	
9	<p>Масло подсолнечное Премиум рафинированное</p>	<p>Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное для непосредственного употребления в пищу. ГОСТ 1129-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой</p>	<p>Фасовка от 0,90 до 1 л. бутылки, с указанием срока</p>	Россия	кг	256	01.13.08.02.04.03 Масло подсолнечное рафинированное	10.41.54.000 Масло подсолнечное и его фракции рафинированн	

	<p>дезодорированное ГОСТ 1129-2013</p> <p>продукции». Сорт премиум. Масло прозрачное, без осадка, без запаха, обезжиренный вкус. СанПин 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт – Премиум</p>	<p>изготовления и реализации, в коробках, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика.</p>					<p>ые, но не подвергнуты химической модификации</p>
<p>10</p> <p>Соль поваренная пищевая выварочная/идированная ГОСТ Р 51574-2018</p>	<p>Соль поваренная пищевая, выварочная, йодированная. ГОСТ Р 51574-2018. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Без посторонних запахов. Цвет: белый. Вкус – соленый, без постороннего привкуса. Запах – без посторонних запахов. СанПин 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт – высший, экстра Массовая доля хлористого натрия – не менее 98,4 % Массовая доля нерастворимого в воде остатка – не более 0,16% Массовая доля влаги – не более 0,7%</p>	<p>до 1 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика.</p>	Россия	кг	106	<p>01.13.11.01.16 Соль пищевая поваренная</p>	<p>10.84.30.120 Соль пищевая выварочная</p>
<p>11</p> <p>Чай черный крупный (листовой) ГОСТ 32573-2013</p>	<p>Чай черный крупный (листовой). ГОСТ 32573-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чай листовый, ровный, однородный, хорошо скрученный, цвет разваренного листа – однородный, коричнево-красный, без посторонних примесей. Аромат и вкус – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение в сухом, чистом, хорошо проветренном помещении при</p>	<p>Чай/должен быть герметично упакован. Фасовка до 1 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика.</p>	Россия	кг	15	<p>01.13.09.01.02.02 Чай черный байховый</p>	<p>10.83.13.120 Чай черный (Ферментированный) в упаковке массой не более 3 кг.</p>

		относительной влажности воздуха не более 70%. Содержание водорастворимых экстрактивных веществ – не менее 32% Массовая доля влаги – не более 10% Содержание грубых волокон – не более 19%						
12	Какао-порошок ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. ГОСТ 108-2014. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат, свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение при температуре от +15-21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Неподвергать воздействию прямого солнечного света. Влажность – не более 7,5% Дисперсность (количество мелких фракций) – не менее 90%	В пачках по 100гр, Какао должен быть герметично упакован в пакеты из пищевой фольги и в картонную коробку, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	14	01.13.10.06.01 Какао-порошок	10.82.13.000 Порошок какао без добавок сахара или других подслащивающих веществ
13	Кофейный напиток злаковый. ТУ производителя	Кофейный напиток злаковый. ТУ производителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В 100 г продукта белков - 6,0, жиров - 0,2, углеводов - 86,0. Энергетическая ценность – 370/1550 ккал/кДж. Хранение при температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования	В пачках по 100 гр, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами	Россия	кг	29	01.13.10.05.04.02 Кофейный напиток на основе ячменя и ржи	10.83.12.110 Заменители кофе

		безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов		Поставщика до пищеблока Заказчика.									
14	Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный ГОСТ 33222-2015	Сахарный песок (сахар белый кристаллический) фасованный ГОСТ 33222-2015. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Белого цвета, сухой, не липкий на ощупь, хорошо растворяется в воде, без посторонних запахов и примесей, соответствует сертификатам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	В пакетах по 0,9 -1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, за воз и отгрузку силами Поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	833	01.13.11.03.05.02 Сахар свекловичный	10.81.12.110 Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматич еских или красящих добавок					
15	Компотная смесь из сухофруктов ГОСТ 51074-2003	Сухофрукты. ГОСТ 51074-2003. ТУ производителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Компотная смесь из сухофруктов(смесь из яблок, груш, сливы, абрикоса, айвы), расфасовка в мешках. Фрукты семечковые сушеные. Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Фрукты косточковые сушеные. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожей, не слипающиеся при сжатии. Допускается: половинки плодов неправильной формы не более 5%. Для нарезанных плодов: массовая доля дефектных плодов, включая	В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока учреждения.	Россия	кг	118	01.13.01.02.05.04 .05 Смесь сушеных фруктов	10.39.29.110 Фрукты переработанные					

		плоды с механическими повреждениями не более 10%. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».							
16	Виноград сушеный ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный – изюм, кишмиш. ГОСТ 6882-88. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. Не допускаются ягоды загнившие, поражены вредителями хлебных запасов. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый, светло-зеленый с золотистым оттенком, от золотистого до светло-коричневого, сине-черный, коричневый с бурым оттенком. Посторонние привкусы и запахи не допускаются Сушеные плоды не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в плодах киви не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Вид – изюм, кишмиш Сорт – высший Энергетическая ценность – не менее 226 и не более 264 ккал Углеводы – не менее 70,9 и не более 71,2 г на 100 г	В пакетах по 1 – 6 кг, завози отгрузку силами Поставщика до пищеблока Заказчика.	Россия	кг	54	01.13.01.02.05.04. 02 Изюм	10.39.25.131 Виноград сушеный (изюм)	
17	Молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012	Консервы молочные. Молоко, сгущенное с сахаром. ГОСТ 31688-2012 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-	Фасовка в жестяных банках по 380 г, завоз и отгрузка силами Поставщика до	Россия	кг	19	01.13.06.05.01.10 Молоко, сгущенное с сахаром вареное с массовой долей жира от 2% до 7%	10.51.51.111 Молоко сгущенное (концентрированное) стерилизованное	

	<p>ФЗ), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Массовая доля влаги – не более 26,5%</p> <p>Массовая доля сахарозы – не менее 43,5 и не более 45,5%</p> <p>Массовая доля сухого молочного остатка не менее 28,5 %</p> <p>Массовая доля жира – не менее 8,5%</p> <p>Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке – не менее 34%. Кислотность – не более 48 °Т</p>	пищевых продуктов».					
<p>18</p> <p>Плоды шиповника сушеные</p> <p>ГОСТ 1994-93</p>	<p>ГОСТ 1994-93. Плоды шиповника должны быть цельными, очищенными от чашелистиков и плодоножек. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато-красного. Цвет орешков — светло-желтый, иногда буроватый. Запах — свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус — кисло-сладкий, слегка вяжущий.</p> <p>Длина плодов не менее 0,7 см, не более 3 см</p> <p>Диаметр плодов не менее 0,6 см, не более 1,7 см. Не допускается наличие посторонних примесей (органических и минеральных), наличие вредителей и их личинок.</p> <p>Упаковка должна обеспечить сохранность продукта при его хранении, в каждой упаковочной единице плоды должны быть однородными по качеству и размеру. Тара и материалы для упаковывания должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими. В каждую транспортную упаковочную единицу вкладывают упаковочный ярлык с указанием:</p>	<p>Заказчика.</p> <p>пищевых продуктов».</p>	<p>В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами</p> <p>Поставщика до пищеблока учреждения</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>57</p> <p>01.13.01.01.03.16</p> <p>Шиповника</p> <p>плоды сушеные</p>	<p>02.30.40.120</p> <p>Ягоды</p> <p>дикорастущие</p>

	наименования предприятия-изготовителя; наименования продукта; массы нетто, брутто; даты выработки упаковывания; срока хранения; номера упаковщика.						
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Подготовил зам. зав. по АХЧ



О.В.Мочалова