ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**на поставку продуктов питания фрукты и овощи на 2021г**

1.Объект закупки: Поставка продуктов питания фрукты и овощи

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

3. Место оказания услуги:

- **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

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, обеспечивает 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

**ФРУКТЫ И ОВОЩИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Ед.  измер  ения | Кол-во СО СОР «Сосновый бор» | Кол-во  СО «Дом интернат малой вместимости для пожилых граждан и инвалидов» | Характеристики товара |
| 1 | Курага без  косточек сушеная | кг | 515 | 0 | Курага (абрикос сушеный) без кости, сорта экстра или высшего. Соответствие ГОСТ 32896-2014. Внешний вид и форма готового продукта – целые плоды, целые, приплюснутые плоды с выдавленной костью или половинки плодов, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах – свойственный фруктам данного вида. Допускается легкий запах сернистого ангидрида. Посторонние вкус и запах не допускаются. Цвет – однородный, от светло - желтого до ярко-оранжевого, допускаются плоды, имеющие участки с отличием по цвету от основного тона, но не более 1/5 поверхности плодов. Массовая доля влаги должна быть %, 16 - 20. Массовая доля сернистого ангидрида должна быть не более 0,1%. Количество плодов в одном килограмме должно быть не более 150 шт. Массовая доля дефектных плодов, вкл. плоды с механическими повреждениями, % до 7,0. Не допускаются - плоды загнившие, поражённые вредителями хлебных запасов, насекомые их личинки и куколки, металлические и минеральные примеси, иные примеси растительного происхождения, наличие отходов. Товар должен быть упакован, маркирован (дополнительно должен быть указан класс, группа и ботанический сорт) в соответствии с ГОСТ 12003. Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта: (указать точные показатели пищевой и энергетической ценности). Содержание токсичных элементов: свинец 0,4мг/кг, мышьяк 0,2мг/кг, кадмий 0,03мг/кг, ртуть 0,02мг/кг. Содержание пестицидов: Гекахлорциклогесан (альфа бета, гамма-изомеры) - 0,05мг/кг, ДДТ и его метаболиты – 0,1мг/кг. Содержание радионуклидов: цезий137 - 40Бк/кг, стронций90 - 30Бк/кг. Предельные значения по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5х104 , БГКП (колиформы) в 0,1г - не возможно, патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г - не возможно, дрожжи/плесени, КОЕ/г, не более 5х102. Курага должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность на всех этапах оборота готового продукта. Курага в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру, одного товарного сорта. Не допускается к поставке курага разных ботанических сортов. Хранение должно осуществляться в соответствии с ГОСТ. Фасовка в пластиковые или полимерные пакеты массой нетто от 0,2кг, далее пакеты должны быть уложен в ящики или коробки полимерные или гофрированные по одной или несколько единиц первичной упаковки. 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 2 | Компот (смесь  сухофруктов) | кг | 198 | 210 | Смесь фруктов косточковых (чернослив, кизил, алыча) и семечковых (яблоки, груши, айва), 6-ти компонентная. Сорт не ниже высшего. Соответствие ГОСТ 32896-2014. Внешний вид – целые плоды с выдавленной косточкой или половинки плодов и кружочки плодов (боковые срезы, полноценные по мякоти) не слипаются при сжатии. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими не слипаться при сжатии. Вкус и запах должны быть свойственными фруктам косточковым и семечковым, без постороннего вкуса и запаха. Не допускаются к поставке плоды порченые, примеси растительного происхождения, % более 0,5, вздутые плоды, плоды поврежденные вредителями хлебных запасов. Товар должен быть упакован, маркирован (дополнительно должен быть указан класс категории качества и ботанический сорт - при наличии) в соответствии с ГОСТ. Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта: (указать точные показатели пищевой и энергетической ценности). Содержание токсичных элементов: свинец 0,4мг/кг, мышьяк 0,2мг/кг, кадмий 0,03мг/кг, ртуть 0,02мг/кг. Содержание пестицидов: Гекахлорциклогесан (альфа бета, гамма-изомеры) - 0,05мг/кг, ДДТ и его метаболиты – 0,1мг/кг. Содержание радионуклидов: цезий137 - 40Бк/кг, стронций90 - 30Бк/кг. Предельные значения по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5х104 , БГКП (колиформы) в 0,1г- не возможно, патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г - не возможно, дрожжи/плесени, КОЕ/г, не более 5х102. Сухофрукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность и безопасность при транспортировке и хранении. Сухофрукты в каждой упаковочной единице должны быть однородными по качеству и размеру, одного товарного сорта. Хранение должно осуществляться в соответствии с ГОСТ Фасовка в полимерные пакеты или банки из полимерных материалов с крышкой, или лотки полистироловые, упакованные полимерной пленкой; массой от 0,45 кг(заводская упаковка) 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.Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 3 | Яблоки свежие | кг | 3245 | 840 | Яблоки свежие по качеству не ниже первого товарного сорта (зеленые). Яблоки должны быть калиброванными целыми, вполне развившимися, чистыми, без излишней внешней влажности, без постороннего запаха и привкуса. Плоды, по форме и окраске соответствующие данному помологическому сорту, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой или без нее, но без повреждений кожицы плода. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, мм, 70, вес 200 г. Допускаемы отклонения в одной упаковке 15-20 г Зрелость - Съемная - при заготовке, потребительская - при реализации.(Потребительская зрелость - степень зрелости, при которой плоды достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти). Перезревшие плоды не допускаются. Побурение мякоти не допускается. Подкожная пятнистость не допускается. Содержание токсичных элементов и пестицидов в яблоках не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01. Яблоки должны быть калиброваны и упакованы в ящики из древесины и древесных материалов. В каждый ящик упаковывают яблоки одного помологического и товарного сорта. При рядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой древесной стружки или лист гофрированного картона. При нерядовом укладывании на дно и под крышку ящика кладут слой стружки. Деревянный ящик 5 кг. ГОСТ Р 34314-2017.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 Вес по заявке заказчика (поштучно) бирка обязательна |
| 4 | Лимоны свежие | кг | 400 | 2 | Лимоны. ГОСТ Р 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия». Внешний вид: 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 зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами кожуры, не более 2%; Допускаются плоды с дефектами формы и окраски кожуры (серебристые и бурые пятна) с незначительными зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трение при погрузке / выгрузке грубая кожура не более 10 %. Окраска светло-зеленая, желтая (различной интенсивности). Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру 5,0 см. Код размера 5. Не допускаются плоды загнившие, поврежденные, заплесневевшие, давленные, подмороженные, зеленые. поставка в ящиках до 5 кг завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учрежденияНаличие 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 Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 5 | Груши свежие | кг | 1706 | 1125 | Груши свежие не ниже первого сорта, груши свежие должны быть калиброванные ранних сроков созревания,. Внешний вид - плоды должны быть типичные по форме и окраске для данного помологического сорта, без повреждения вредителями и болезнями, с целой плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода в месте прикрепления плодоножки. Зрелость - плоды однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие. Степень зрелости должна быть такой, чтобы плоды могли выдержать транспортировку и сохранили вкус и вид, свойственный помологическому сорту. Размер плода по наибольшему поперечному диаметру должен превышать 70 мм. Масса плода -200гр Не допускается плоды загнившие, с признаками болезни, подмороженные, не развившиеся, с подкожной пятнистостью, с побуревшей мякотью, побурением кожицы, с поврежденной кожицей. Для плодов ранних сроков созревания допускается наличие не более двух градобоин, нажимов и заживших повреждений кожицы и парша общей площадью не более 2 см2 на поверхности плода, потертость без повреждения мякоти, наличие не более 2% плодов с один-двумя зарубцевавшимися повреждениями плодожоркой. Груши должны поставляться партиями. В каждой партии не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Груши упаковывают рядами или без рядового укладывания. Груши свежие должны быть упакованы в деревянные ящики, массой нетто до 5 кг. В каждый ящик должны быть упакованы груши одного помологического сорта, смесь помологических сортов не допускается. Тара должна быть крепкой, чистой, сухой, без постороннего мусора и запаха. Ящики должны быть выстланы бумагой (на дно и под крышку) и/или слоем древесной стружки или листом гофрированного картона гладкой стороной к плодам, затем каждой слой плодов должен быть перестелен стружкой и/или бумагой. Каждый ящик должен быть маркирован при помощи трафарета или с наклеенной бумажной этикеткой с указанием: наименование отправителя; наименование продукции, помологического и товарного сорта; даты упаковки; номер партии; обозначения государственного стандарта или других нормативно-технических документов; ГОСТ 21713-76,ГОСТ 21714-76, СанПиН 2.3.2.1078-01. 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 Вес по заявке заказчика (поштучно) Бирка обязательна |
| 6 | Изюм(виноград сушеный)  без косточек | кг | 650 | 0 | Виноград сушеный без косточек – изюм, кишмиш не ниже высшего сорта. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. Масса 100 ягод не менее 34 г. Не допускаются ягоды загнившие, пораженные вредителями хлебных запасов. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет золотистый. Посторонние привкус и запах 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. ГОСТ 32896-2014 Упакован от 0,2 кг (фабричная упаковка)в упаковку из полиерных материалов. 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 7 | Картофель свежий | кг | 15070 | 6900 | Картофель свежий продовольственный, урожай 2020г(поздний) и 2021г (ранний и поздний) по сезону) ГОСТ Р 7176-2017, картофель свежий продовольственный 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 целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной 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. 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 Размер клубней картофеля по наибольшему поперечному диаметру должен превышать 50 мм. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0%. Не допускаются клубни позеленевшие на поверхности более ¼, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками «удушья», раздавленных, половинки или части клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Картофель свежий продовольственный должен быть фасован в потребительскую тару – в тканевые или сетчатые мешки должны быть из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 5 кг. В каждом мешке или сетке должен быть картофель одного сортотипа, качества и размера. Завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения Наличие декларации соответствия на каждую партию товара, Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 8 | Капуста свежая  Белокочанная | кг | 3475 | 1480 | Капуста белокочанная свежая позднеспелая урожая 2020г и ранняя и поздняя 2021г ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Капуста белокочанная должна быть первого класса. Капуста белокочанная, качество капусты должно соответствовать требованиям и нормам: внешний вид должен быть кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Листья, образующие кочан, должны плотно прилегают друг к другу, в том числе и в местах прикрепления их к внутренней кочерыге. При надавливании сверху кочана и с боков деформации формы кочана не должно наблюдаться. Должно визуально определяться при вертикальном разрезе кочана Запах и вкус должны быть свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность для раннеспелых сортов - различной степени плотности.. С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребление листья. Длина кочерыги над кочаном, не более 1,0 см. Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений), % от массы, не более 10,0. Возможно, наличие 2-4 не плотно прилегающих зеленых листьев Содержание кочанов с механическими повреждениями на глубину более двух, но не более пяти облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более 1,5 см глубиной в верхней трети кочана (в совокупности не более трех повреждений) не допускается. Не должно при легком надавливании кочана сверху в отдельных случаях прощупывается внутренняя кочерыга, при сдавливании с боков наблюдаться пружинящая деформация формы кочана. Содержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги не допускается. Содержание кочанов, с механическими повреждениями на глубину более 3 см, пораженных точечным некрозом и перманентностью, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших,запаренных (с признаками внутреннего пожелтения и побурения) не допускается**.** Капуста должна быть упакована так, чтобы обеспечить ее надлежащую сохранность. Капуста должна храниться при температуре не более 7 0С. Капуста должна транспортироваться крытым автомобильным транспортом в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Капуста в каждой упаковочной единице должна быть однородной по качеству и размеру, возможно навалом. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не должно превышать допустимые уровни. Капусту первого класса должна быть упакована непосредственно в мешки из лубяной пряжи или мешочной комбинированной ткани или нити, или пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Металлопримеси игольчатой, пластинчатой и крупчатой формы не допускаются. Все виды тары не должны иметь постороннего запаха и не должны выделять вредные вещества, изменяющие свойства и качество продуктов. В сетках по 10 кг, 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 Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 9 | Лук репчатый свежий | кг | 3280 | 1580 | Лук репчатый свежий (сухой, не проросший). Урожай 2020г и 2021гг по сезону. Лук репка свежий. Соответствие ГОСТ Р 34306-2017 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия». Внешний вид – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 2см. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами, луковицы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковицы без сухой наружной чешуи и с механическими повреждениями. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру должен быть не менее 5 см. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 2см, % от массы не более 10. Не допускаются луковицы с недостаточно высушенной шейкой, луковицы оголенные (с отсутствием сухих чешуи более чем на 1/3 поверхности луковицы. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру. ГОСТ Р 34306-2017 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия» Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ В сетках по 5 кг 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 10 | Морковь столовая свежая мытая | кг | 3160 | 1340 | Морковь столовая свежая, мытая, сухая. Урожай 2020г и 2021г по сезону Соответствие ГОСТ 32284-2013. 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 не более 1,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Размер корнеплодов по длине не менее 15 см Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски , не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Или допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (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 поломанными осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Должны быть свежими на вид. Допускаются корнеплоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными зарубцевавшимися трещинами; с небольшими поверхностными или глубокими трещинами, образовавшимися из-за промывки. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые. Размер по наибольшему поперечному диаметру 3-4 см Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Упаковка, в пакеты или сетки из полимерных и комбинированных материалов.с наличием перфорации и технологических отверстий для доступа воздуха. В сетках по 5 кг, 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 11 | Свекла столовая свежая | кг | 1790 | 805 | Свекла свежая столовая ГОСТ 32285-2013. Урожай 2020г и 2021г по сезону Внешний вид - корнеплоды свежие, целые, здоровые, 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 листьев не более 2,0 см или без них. Свекла должна быть одного из товарных сортов: высший или первый. Свекла высшего сорта должна быть мытой, первого сорта - мытой или очищенной от земли сухим способом. Корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки или корнеплоды с поломанным стержневым корнем Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми. Допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые, с зарубцевавшимися трещинами глубиной не более 2 см. Внутреннее строение корнеплодов: мякоть должна быть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Могут быть корнеплоды с узкими светлыми кольцами, не более 10% от массы. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не должен быть не более 8 сантиметров. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, в % от массы, не более 10,0 или не допускается. Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупности, в % от массы, не более 5,0. В партии или в одной упаковочной единице не должно быть корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших. Свежая свекла должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность. Свекла в каждой упаковочной единице или партии должна быть однородной по качеству и размеру. Разница по размеру корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать: 1,0 см для высшего сорта, 2,0 см для первого сорта. Свеклу фасуют по 5,0 кг в тканевые мешки или в мешки из полимерных пленок или пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила, краска, клей, бумага, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть не токсичными и обеспечивать при контакте с продуктами данного вида сохранение их качества и безопасности. Требования к массе фасованных корнеплодов свеклы в одной упаковочной единице должны соответствовать ГОСТ 8.579. Предел допускаемого отрицательного отклонения для номинальной массы нетто одной упаковочной единицы 0,5 кг должен быть 15 г, 1,5% номинальной массы нетто для 1,0 и 1,5 кг, 1,0% для номинальных значений от 2,0 кг до 5,0 кг. Отклонение массы нетто одной упаковочной единицы в сторону увеличения не регламентируют. Средняя масса нетто десяти упаковочных единиц фасованной свеклы должна быть не менее номинального значения, указанного на этикетке. Видимая часть свеклы в упаковочной единице должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии. Содержание в свежей свекле радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, микотоксинов, микробиологические показатели, содержание яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/ 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 12 | Огурцы свежие | кг | 1370 | 280 | ГОСТ Р 33932-2016 Огурцы свежие калиброванные урожай 2020г и 2021г по сезону Внешний вид – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Допускаются незначительный дефект формы, за исключением связанного с увеличением размера семян при их созревании, незначительные дефекты окраски (светлая окраска), незначительные дефекты кожицы (легкая потертость, царапины), не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Внутреннее строение: мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми, не кожистыми семенами, без внутренних пустот. Запах и вкус: свойственному данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. Масса плода: 180гр (калиброванные). Наличие сельскохозяйственных вредителей не допускается. Наличие сорной примеси (земли и пр.) не допускается. Наличие огурцов гнилых, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой - не допускается. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в огурцах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации. Упакованы в ящики вровень с краями ящика, по 5 кг, 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 Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 13 | Томаты (Помидоры) свежие | кг | 1723 | 0 | Томаты свежие калиброванные . урожай 2020г и 2021г Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, округлой формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Диаметр 60-90 мм.Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту консистенцию, 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, см, 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 ценностипищевых продуктов» . Расфасовка в карт короба по 6 кг ГОСТ Р 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия» , СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» , Наличие в свежих томатах возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в томатах свежих не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Микробиологические показатели:КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 1х10 (4)Дрожжи, КОЕ/г, не более 1х10(2) Плесени, КОЕ/г, не более1х10(2) Допустимые уровни, токсичных элементов мг/кг, не более: свинец 0,5; мышьяк 0,2; кадмий 0,03 ртуть 0,02 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 Вес по заявке заказчика Бирка Обязательна |
| 14 | Перец  сладкий свежий | кг | 510 | 75 | Перец сладкий свежий (красный, желтый, зеленый), высшего сорта. Урожай 2020-2021гг 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 срезана, чашечка цветка - не поврежденной. Плоды плотные. Вкус сладкий с легкой горчинкой. Плоды не поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями. Плоды должны быть калиброванными, масса плода свыше 180 г. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ.  Наличие в свежем перце возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается. ГОСТ 34325-2017. Тара объемом не более 5 кг. 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 Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 15 | Зелень (укроп зеленый  свежий ) | кг | 183 | 9 | Обрезная зелень укропа, без признаков порчи. Молодые побеги, свежие без признаков увядания. Внешний вид: Растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, без корней, без излишней внешней влажности. Длина растений от шейки корня до кончиков верхних листьев, мм, не более 250, Массовая доля зелени, не соответствующего требованиям, %, не более 10, в том числе: с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями не более 10%, с легким увяданием листьев не более 10%. Наличие растений, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных гнилью и испорченных не допускается. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших, микробиологические показатели в свежем укропе не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011. Зелень свежая должна быть расфасована массой нетто 0,2 кг в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, с использованием пакетов из полиэтиленовой пленки. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным. Упаковка должна содержать только зелень свежий одного ботанического сорта, быть однородным по форме и окраске. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Продукт должен отвечать требованиям ГОСТ 32856-2014 Без признаков гнили, свежий. Без повреждения сельскохозяйственными вредителями и без механических повреждений. Наличие сертификата соответствия качества (безопасности) либо декларации соответствия. В таре, с указанием срока изготовления, реализации. Срок годности - не менее 70% от общего срока годности товара. 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. Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 16 | Чеснок свежий | кг | 49 | 14 | Чеснок свежий калиброванный. Чеснок по качеству должен соответствовать требованиям и нормам: Внешний вид должен быть луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, непроросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуями,с остатками сухих корешков возможно без них. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не более, мм, 60. Содержание луковиц, % от массы, не более: с отпавшим 1 зубком (для малозубковых сортов) 10,0, с отпавшими 1-2 зубками (для многозубковых сортов) без ограничения, с отпавшими 3-5 зубками (для многозубковых сортов) 4,0, с незначительными механическими повреждениями 3,0. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных не допускается. Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, % от массы, не более 3,0. Содержание земли, прилипшей к луковицам, % от массы, не более 0,5. К вызревшим должны относится луковицы, закончившие рост и имеющие сухие, тонкие, плотные полупрозрачные чешуи; нижняя часть донца покрыта опробковевшей тканью. Луковицы малозубковых сортов должны иметь до 10 зубков включительно; многозубковых - более 10 зубков. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в чесноке не должно превышать допустимые уровни. Запах и вкус: характерные для данного ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. ГОСТ Р 55909-2013 «Чеснок свежий. Технические условия» В сетках или бумажных пакетах по 0,5-1кг 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 ВЕС по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 17 | Бананы свежие | кг | 2638 | 1125 | ГОСТ Р 51603-2000. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Размер плода не менее 15 см. и не более 20 см. Количество плодов в кисти: 5-9 шт. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. Содержание радионуклидов, токсичных элементов и пестицидов в бананах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Бананы укладывают в картонные коробки до 20 кг. завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения Наличие декларации соответствия на каждую партию товара. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 50% установленного срока Вес по заявке заказчика (поштучно) бирка обязательна |
| 18 | Ягоды с/м | кг | 692 | 0 | Ягоды быстрозамороженные. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия»,ГОСТ 33823-2016. Ягоды должны поставляться целыми. Быстрозамороженные ягоды должны быть не ниже первого сорта. Внешний вид в замороженном состоянии: ягоды должны быть одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Ягоды должны быть развившимися, не уродливыми, с чашелистиками и/или плодоножками либо без них. Допускается наличие смерзшихся плодов разных помологических сортов, в % по массе, не должно превышать 10,0. Возможно содержание не более 15,0 % по массе ягод других помологических сортов, со сходными характеристиками. Консистенция (в размороженном состоянии) должна быть - близка к консистенции свежих ягод. Не допускается наличие загнивших, раздавленных, полностью обесцвеченных ягод. Наличие посторонних примесей не должно содержаться в продукции. Вкус и запах (в размороженном состоянии) должен быть - свойственный данному виду ягод, без постороннего привкуса и запаха. Цвет должен быть - однородный, свойственный данному виду плодов (ягод) в потребительской стадии зрелости. Массовая доля минеральных примесей, в %, не должна превышать 0,04. Массовая доля примесей растительного происхождения, фрагменты кожицы, растительные волокна, в %, должно не быть более 0,4. Наличие ягод с треснувшей кожицей, в %, не должно превышать 10,0. Возможная доля ягод с плодоножками и чашелистиками (в ягодах, замороженных без плодоножек и чашелистиков), в %, не должна превышать 5,0. Массовая доля частично обесцвеченных ягод, частично деформированных и/или растрескавшихся ягод должна быть не более 10,0 %. Массовая доля ягод не равномерных по величине не должна превышать 20,0 % к массе. Суммарное количество (доля) ягод со всеми отклонениями от нормы не должно превышать 20,0 %. Продукт не должен быть в размороженном и повторно замороженном состоянии. По показателям пищевой, биологической ценности на 100 г съедобной части продукта, в продукции должно содержаться: углеводов - не более 3,9 г; витамин С - не менее 10,0 мг. Энергетическая ценность ягод на 100 г продукта, ккал, должна быть не менее 15,0. В быстрозамороженной продукции не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших. Содержание токсичных элементов должно быть: свинец - не более 0,4 мг/кг, мышьяк - не более 0,2 мг/кг, кадмий - не более 0,03 мг/кг, ртуть - не более 0,02 мг/кг. Содержание пестицидов должно быть: Гексахлорциклагексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - не более 0,05 мг/кг; ДДТ и его метаболиты не более 0,1 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более: цезий-137 - 160 Бк/кг. Быстрозамороженные ягоды должны быть расфасованы и упакованы способами, обеспечивающими их безопасности в соответствии с требованиями, установленными законодательством РФ о безопасности пищевой продукции. Хранение быстрозамороженной продукции должно осуществляться при температуре не выше минус 18 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 95,0 %. Срок годности ягод должен устанавливать производитель с указанием условий хранения, но не более 9 месяцев со дня выработки. Ягоды быстрозамороженные должны быть упакованыв пакеты из полимерных материалов массой не более 0,5 кг и в ящики из гофрированного картона, снабженные пленочными мешками-вкладышами максимальной массой нетто продукта 10,0 кг. 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, вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 19 | Чернослив без косточек | кг | 95 | 0 | Чернослив без косточек, в соответствии с требованиями ГОСТ 32896-2014. Сорт высший. Массовая доля посторонних примесей:  - минеральных (земля, песок, камешки) не допускается;  - органических (части других растений) не допускается;  - наличие вредителей и их личинок не допускается;  Упаковка: фасовка по 0,2 кг(фабричная упаковка) в полимерной упаковке и уложенные в картонные короба, соответствующие требованиям для соответствующего вида товара, способную предотвратить повреждение или порчу, а также обеспечить сохранность во время перевозки. 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 Вес по заявке заказчика. Бирка обязательна |
| 20 | Шиповник | кг | 445 | 91 | Плоды шиповника. Внешний вид должен быть цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной возможно овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие возможно 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, более возможно менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет должен быть от оранжево-красного до буровато-красного. Запах должен быть Свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус должен быть кисловато-сладкий, слегка вяжущий Влажность, %, не более 15,0. Массовая доля аскорбиновой кислоты, %, не менее 0,2. Массовая доля органических кислот, %, не допускается. Массовая доля золы общей, %, не более 3,0. Массовая доля других частей растения (кусочков веточек, листьев, чашелистиков и плодоножек), %, не более 2,0. Массовая доля почерневших, пригоревших, поврежденных вредителями и болезнями плодов, %, не более 1,0. Массовая доля измельченных частиц плодов, в том числе орешков, проходящих сквозь сито по ТУ 23.2.2068 с отверстиями диаметром 3 мм, %, не более 3,0. Массовая доля недозрелых плодов (от зеленой до желтой окраски), %, не более 5,0. Массовая доля посторонних примесей: органической (части других неядовитых растений), %, не более 0,5, минеральной (земля, песок, камешки), %, не более 0,5. Плоды шиповника должны быть собраны в период полного созревания. Шиповник должен быть упакован в бумажные многослойные мешки возможно одинарные возможно двойные бумажные пакеты массой 0,5 кг (фабричная упаковка)Продукция должна соответствовать требованию ГОСТ 32896-2014. Упаковка должна быть без повреждений и обеспечивать сохранность продукции при ее транспортировки до склада заказчика, погрузку и разгрузку. завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения Наличие декларации соответствия на каждую партию товара, Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока Вес по заявке заказчика Бирка обязательна |
| 21 | Апельсины свежие | кг | 2689 | 845 | Апельсины. ГОСТ Р 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде.  Технические условия». Размер плода не менее 70 мм и не более 80 мм. Внешний вид: 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 зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются плоды с незначительными дефектами кожуры, не более 2%; Допускаются плоды с дефектами формы и окраски кожуры (серебристые и бурые пятна) с незначительными зарубцевавшимися повреждениями, вызванными ударами града, трение при погрузке / выгрузке грубая кожура не более 10 %. Окраска от светло-желтой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью или не более чем на 1/5 поверхности плода с зеленой окраской. Не допускаются плоды загнившие, поврежденные, заплесневевшие, давленные, подмороженные, зеленые. Поставка в ящиках до 10 кг завоз и отгрузка силами поставщика до столовой или пищеблока учреждения Наличие декларации соответствия на каждую партию товара, Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 50% установленного срока Вес по заявке заказчика(поштучно) Бирка обязательна |
| 22 | Лук зеленый свежий | кг | 93 | 0 | Лук зеленый свежий. Соответствующий требованиям "ГОСТ 34214-2017 Лук свежий зеленый. Технические условия" Урожай 2020г.-2021гСорт первый.Внешний вид- Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы и окраски, с аккуратно подрезанными корнями у донца, без повреждений болезнями и сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности.Длина пера лука св.30- 38 см.Не допускается наличие минеральной и посторонней примесей, наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных, поврежденных болезнями и сельскохозяйственными вредителями, наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. Расфасовка 0,3 кг.Свежий зеленый лук упаковывают в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, из полимерной пленки по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302 использование которых в контакте с продуктами данного вида обеспечивает их качество и безопасность.Завоз и отгрузка силами поставщика до столовой учреждения. Наличие декларации соответствия на каждую партию товара. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. Вес по заявке заказчика. Бирка (этикетка) обязательна |
| 23 | Грибы шампиньоны свежие | кг | 1415 | 0 | Грибы шампиньоны свежие ГОСТ56827-2015 Хорошо сформированные. Допускаются незначительные дефекты не влияющие на внешний вид, товарный вид и сохраняемость поверхность шляпок белая с различными оттенками вкус и запах: характерный для шампиньонов без посторонних запахов и привкусах, степень зрелости: закрытые и открытые цвет пластинок с нижней стороны шляпок –розоватый диаметр шляпок от 50 до 80 мм кол-во грибов с отклонением от размера 15 мм не более 5% надичие грибов поврежденных вредителями не допускаются наличие тепличного материала не допускается Упаковка по ГОСТ 52903 по 0,5 кг в лотки из полимерных материалов Маркировка согласно ГОСТ 51074 Наличие декларации соответствия на каждую партию товара. Остаточный срок годности товара на момент поставки составляет 80% установленного срока. Вес по заявке заказчика. Бирка (этикетка) обязательна |

**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»).

Приложение к техническому заданию (неотъемлемая часть технического задания, заполняется и прилагается к котировочной заявке)

«Требования к качественным и иным характеристикам товаров и их показателям, которые определяют соответствие потребностям заказчика

**Сведения о качестве, технических характеристиках товара, его безопасности, функциональных характеристиках (потребительских свойствах) товара, размере, упаковке, отгрузке товара и иные сведения о товаре, представление которых предусмотрено документацией**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№  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 | Курага (абрикос сушеный без косточек) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 515 |  |
| 2 | Яблоки свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4085 |  |
| 3 | Компот (смесь сухофруктов) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 408 |  |
| 4 | Лимоны свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 402 |  |
| 5 | Груши свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 3089 |  |
| 6 | Изюм (виноград сушеный без косточек) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 650 |  |
| 7 | Картофель свежий |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 21970 |  |
| 8 | Капуста свежая Белокочанная |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4955 |  |
| 9 | Лук репчатый свежий |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4860 |  |
| 10 | Морковь столовая свежая мытая |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4500 |  |
| 11 | Свекла столовая свежая |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 2595 |  |
| 12 | Огурцы свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 2170 |  |
| 13 | Томаты (помидоры) свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1723 |  |
| 14 | Перец сладкий свежий |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 585 |  |
| 15 | Зелень (укроп зеленый свежий) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 192 |  |
| 16 | Чеснок свежий |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 63 |  |
| 17 | Бананы свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 4230 |  |
| 18 | Ягоды с/м |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 692 |  |
| 19 | Чернослив (сливы сушеные без косточек) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 95 |  |
| 20 | Шиповник |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 536 |  |
| 21 | Апельсины свежие |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 3950 |  |
| 22 | Лук зеленый свежий |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 93 |  |
| 23 | Грибы свежие (шампиньоны) |  | Качественные, функциональные, экологические, органолептические характеристики пищевых продуктов | В соответствии с техническим заданием |  | кг | 1415 |  |

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

1Срок поставки продуктов питания – с 01.01.2021г по 31.12.2021г

2Периодичность поставки:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы товаров | Дни недели | | Время поставки |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Ежедневная поставка 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.) | | С 8 до 11 часов |
| 1 | Поставка продуктов питания (фрукты и овощи) |  |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |