**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

на поставку овощей и фруктов

**Объект закупки:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Мещеринский д/с «Родничок» г.о. Ступино Московской области.

ОКПД2 01.24.10.000: Яблоки

ОКПД2 01.23.12.000: Лимоны и лаймы

ОКПД2 01.13.51.110: Картофель столовый ранний

ОКПД2 01.13.12.120: Капуста белокочанная

ОКПД2 01.13.41.110: Морковь столовая

ОКПД2 01.13.43.110: Лук репчатый

ОКПД2 01.13.49.110: Свекла столовая

ОКПД2 01.13.42.000: Чеснок

ОКПД2 10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные

ОКПД2 01.24.21.000: Груши

КОЗ 01.13.01.01.02.35 – Яблоки

КОЗ 01.13.01.01.02.21 – Лимоны

КОЗ 01.13.01.01.01.08.01 – Картофель

КОЗ 01.13.01.01.01.02.01 - Капуста белокочанная ранняя

КОЗ 01.13.01.01.01.07.02 - Морковь столовая

КОЗ 01.13.01.01.01.06.01 - Лук репчатый

КОЗ 01.13.01.01.01.07.08 - Свекла столовая

КОЗ 01.13.01.01.01.06.04 – Чеснок

КОЗ 01.13.01.02.05.01.13 - Фрукты и ягоды ассорти свежезамороженная

КОЗ 01.13.01.01.02.14 - Груши

Цена договора включает расходы, связанные с поставкой товара (расходы на перевозку, разгрузку, доставку товара до пищеблока Заказчика, уплату таможенных пошлин (в случае поставки иностранного товара, за исключением товара, на который установлен запрет и ограничения), страхование груза (продуктов питания при транспортировке и хранении на складе), уплату налогов, другие обязательные платежи, необходимые для выполнения Поставщиком всех обязательств по договору.

При поставке пищевых продуктов должны соблюдаться следующие требования:

***1. Стандарт товаров:***

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

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

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

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

1.5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.

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

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

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

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

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

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

– наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

– дата упаковки;

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

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

1.12. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке заказчика) до 12-00 часов.

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

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

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

2.2. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов 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), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем.

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

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

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

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

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

***Требования к качеству, характеристикам товара***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п**  | **Наименование** **продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к** **размерам, упаковке,** **отгрузке товара** | **Единица измерения** | **Объем****товара** |
| 1 | Картофель продовольственный свежий ГОСТ Р 7176-2017 | Картофель свежий продовольственный ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид для раннего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Внешний вид для позднего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0. Не допускаются клубни, позеленевшие на поверхности более ¼, поврежденные грызунами, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 282,00 |
| 2 | Морковь столовая свежая, сорт1ГОСТ 32284-2013 | Морковь столовая свежая. ГОСТ 32284-2013.Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без 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; 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. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые. Сорт – не ниже первогоРазмер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 смРазмер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 98,00 |
| 3 | Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013 | Свекла столовая свежая. ГОСТ 32285-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свекла свежая столовая, очищенная от земли сухим способом. Соответствие ГОСТ: внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, темно-красная различных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы не более 10. Не допускается: содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3см, с порезами головок, легким увяданием, а также корнеплоды, увядшие с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие. Сорт – не ниже первогоРазмер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см |  В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 63,00 |
| 4 | Лук репчатый свежий, класс1ГОСТ Р 34306-2017 | Лук репчатый свежий. ГОСТ 34306-2017Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Лук репка свежий. Внешний вид – 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 5см. 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. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5см, % от массы не более 10. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру.Класс – первыйРазмер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 61,00 |
| 5 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая, класс1ГОСТ Р 51809-2001 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя или позднеспелая по сезону. ГОСТ Р 51809-2001. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыги. Длина кочерыги над кочаном, см, должна быть не более 3,0. Кочан должен быть плотным. Не допускаются рыхлые кочаны. Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Класс – первыйДлина кочерыги над кочаном – не более 3 см |  В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 25 |
| 6 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013.Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: твердые и плотные. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли прилипшей к луковицам не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ.Сорт – не ниже первогоРазмер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм | В сетках или бумажных пакетах до 3 кг завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 3,00 |
| 7. | Яблоки свежие ГОСТ Р 34314 - 2017 | Яблоки свежие. ГОСТ Р 34314 – 2017.Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные. Сорт – не ниже первогоДиаметр плода – не менее 60 ммМасса плода – не менее 90 г | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 38,00 |
| 8. | БананыСвежиеГОСТ Р 51603-2000 | Бананы свежие. ГОСТ Р 51603-2000. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт первый. Бананы отгружают, когда плоды достигают съемной степени зрелости, имеют зеленую окраску кожуры и пригодны для дозаривания. Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные. После дозаривания: плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая. При приемке: вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат. После дозаривания: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата. 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. Класс не ниже первогоДлина плодов не менее 19 смРазмер плодов по наименьшему поперечному диаметру не менее 3см и не более 4смКоличество плодов в кисти не менее 4,не более 9 | Бананы укладывают в картонные коробки до 25 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 38,00 |
| 9. | Лимоны свежие ГОСТ Р 34307-2017 | Лимоны свежие. ГОСТ Р 34307-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свежие цитрусовые плоды должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), у лимона Мейера светло-оранжевая, оранжевая. Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской ФедерацииСорт – не ниже первогоРазмер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см | Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | кг | 6,00 |
| 10. | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника(клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)  ГОСТ Р 33823 -2016 | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ Р 33823-2016., Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри фруктов в термическом центре температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч (скорость замораживания - отношение толщины замороженного слоя, см, ко времени, ч, в течение которого он образовался). Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры плода, показателей качества и пищевой ценности. Быстрозамороженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливают в виде целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (гроздей, кистей), а также нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками. Быстрозамороженные фрукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре на быстрозамороженные фрукты конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Внешний вид: Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями. Допускается: не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.Сорт – не ниже первогоСмерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 гЭнергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал | Расфасовкапо 0,3 - 6 кг в пищевые п/этиленовые пакеты, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | кг | 14,00 |
| 11. | Апельсины свежие ГОСТ Р 34307-2017 | Апельсины свежие. ГОСТ Р 34307-2017, Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешние вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждение, 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 сорте формы и окраски. Запах и вкус, свойственные данным разновидностям, без постороннего запаха и привкуса. Цвет: от светло-желтого до оранжевого. Допускаются плоды с прозеленью или не более чем на 1/5 поверхности плода с зеленой окраской. Сорт – не ниже первогоРазмер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 6,3 смМассовая доля сахара – не менее 13% | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики. Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 31,00 |
| 12. | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания ГОСТ 21714-76,ГОСТ 21714-76 | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Зрелостъ: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускаются. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.  Сорт – не ниже первого, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 55 мм | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики Доставка до пищеблока учреждения силами поставщика | кг | 19,00 |