

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### на поставку овощей и фруктов на август-декабрь 2021года



- 1. Наименование Заказчика:** Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида №14 "Поднежник" городского округа Ступино Московской области.
- 2. Адрес:** 142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А.
- 3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
- 4. Наименование объекта закупки:** поставка овощей и фруктов на август-декабрь 2021 г.
- 5. Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения. Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.
- 6. Место поставки товаров:**  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 62  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Московская, владение 9, корпус 1  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Куйбышева, владение 64  
142803, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Октябрьская, владение 41 А
- 7. Срок поставки товаров: с момента заключения по 31.12.2021 г.**
- 8. Срок и условия оплаты поставленных товаров:** оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевого счета Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, представленного счета на оплату в течение 30–ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.
- 9. Требования к поставке товара:**
  - 9.1.** Поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к употреблению на территории Российской Федерации.
  - 9.2.** Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
  - 9.3.** Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, оглигаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.
  - 9.4.** Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.
  - 9.5.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
  - 9.6.** Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.
  - 9.7.** Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине дня, за один день до дня поставки товара, согласно графику поставки.
  - 9.8.** Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям, указанным

ным в и.т.т. на основании сведений о состоянии пищевой продукции с показателями качества, ниже приведенными в и.т.т. 1. единицей измерения, не допускается.

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

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

- наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

- дата упаковки;

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

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

9.11. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни (по заявке Заказчика) до 13.00 часов.

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

## ***10. Требования к безопасности товаров***

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

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

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

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

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

10.6. Исполнитель обязан соблюдать сроки и условия, температуру и влажность рефрижераторных вагонов и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

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

10.8. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

10.9. Поставщик 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.

### **11. Требования к используемым материалам и оборудованию**

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

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

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

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

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

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

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

### **12. Требования к качеству, характеристикам и объему товаров**

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения	Единица измерения	Объем	КОЗ	ОКПД
1	Картофель продовольственный свежий	Картофель свежий продовольственный ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пище-	В тканевые или сетчатые мешки из материалов, раз-	Россия	кг	5169	01.13.01.01.01.08.01 Картофель	01.13.51.110 Картофель столовый ранний

<p>ГОСТ 7176-2017</p>	<p>«Ис- 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, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитотфторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм</p>	<p>решенных для упаковки пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, завоз и отрузка силами По-ставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>1351</p>	<p>01.13.01.01.01.0 7.02 Морковь столовая</p>	<p>01.13.41.110 Мор- ковь столо- вая</p>
<p>2</p> <p>Морковь столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32284-2013</p>	<p>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 – корне-плоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорас-</p>	<p>В тканевые или сетчатые мешки из ма-териалов, раз-решенных для упаковки пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>1351</p>	<p>01.13.01.01.01.0 7.02 Морковь столовая</p>	<p>01.13.41.110 Мор- ковь столо- вая</p>

	<p>ланди, усз повреждениа сильскохозизиясьнныими 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, существенно не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с полуманными осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Размер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 см</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм</p>	и отгрузка и силами Поставщика до пище- блока Заказ- чика	Россия	кг	710	01.13.01.01.01.0 7.08 Свекла столо- вая	01.13.49.110 Свекла столо- вая
3	<p>Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013</p>	В тканевые или сетчатые мешки из ма- териалов, раз- решенных для упаковывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузки	Россия	кг	710	01.13.01.01.01.0 7.08 Свекла столо- вая	01.13.49.110 Свекла столо- вая

	<p>нущие, 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.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см</p>	<p>силами Поставщика до пище- блока Заказ- чика</p>				<p>01.13.01.01.01.0 6.01 Дук репчатый</p>	<p>01.13.43.110 Дук репчатый</p>
<p>4</p>	<p>Дук репчатый свежий, класс 1 ГОСТ 34306-2017</p>	<p>В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разрешенных для утаковывания пищевых продуктов, по 8-30 кг, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p><b>910</b></p>	<p>01.13.01.01.01.0 6.01 Дук репчатый</p>	<p>01.13.43.110 Дук репчатый</p>

	<p>подмороженные, поврежденные стволы и не-матолой и клешами, луковичы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковичы без су-хой наружной чешуи и с механическими повре-ждениями. Содержание луковиц с длиной вы-сушенной шейки более 5см, % от массы не бо-лее 10.</p> <p>Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по сте-пени зрелости и размеру.</p> <p>Класс – первый</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см</p>		Россия	кг	1953	01.13.01.01.01.02.01 Капуста бело-кочанная ран-няя	01.13.12.120 Капуста бело-кочанная ран-няя
5	<p>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». Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредите-лями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыжки. Длина кочерыжки над ко-чаном, 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 пригод-ные для потребления листья. Масса зачищенно-</p>	В тканевые или сетчатые мешки из ма-териалов, раз-решенных для упаковкивания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами По-ставщика до пищеблока Заказчика					

		10 кочана длиной 0,4 м не менее 0,4 м. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Класс – первый Длина кочерыжки над кочаном – не более 3 см						
6	Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013	Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковичицы взрывшие, 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 лукович: твердые и плотные. Содержание лукович загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли, прилипшей к луковичам, 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 первого Размер луковичицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм	В сетках или бумажных пакетах до 3 кг завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	6	01.13.01.01.01.0 6.04 Чеснок	01.13.42.000 Чеснок
7	Яблоки свежие ГОСТ 34314 2017	Яблоки свежие. ГОСТ 34314 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением	Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика	Россия	кг	1586	01.13.01.01.02.3 5 Яблоки	01.24.10.000 Яблоки



	<p>нским выращивании, установленными 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 перевозку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Диаметр плода – не менее 60 мм</p> <p>Масса плода – не менее 90 г</p>						
<p>8</p> <p>Димоны свежие ГОСТ Р 53596-2009</p>	<p>Димоны свежие. ГОСТ Р 53596-2009. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свежие пирусовые 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 сельскохоззяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожурой чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), безобитатель и/или крупных зарудцевавшихся трещин, внутренне сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. <i>Запах и</i></p>	<p>Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>77</p>	<p>01.13.01.01.02.2 1 Димоны</p>	<p>01.23.12.000 Димоны и лаймы</p>

	<p>якус съюисивянные данным разньюидноуслим усз постороннего запаха или привкуса. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности) 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 питрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см</p>							
9	<p>Фрукты Быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)</p> <p>ГОСТ 33823 - 2016</p>	<p>Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.)</p> <p>ГОСТ 33823 – 2016 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождаются 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.</p> <p>Быстрозамороженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливаются в ви-</p>	<p>Расфасовка по 0,3 - 6 кг в пищевые п/этиленовые пакеты, завод и отгрузка силами поставщика до пищеблока Заказчика.</p>	Россия	кг	261	<p>01.13.01.02.05.01.13</p> <p>Фрукты и ягоды ассорти свежзамороженная</p>	<p>10.39.21.120</p> <p>Ягоды свежие или предварительно замороженные</p>

	<p>де целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (роздлей, 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 помолологического 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 помолологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается slight размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.</p> <p>Сорт – не ниже первого</p> <p>Смерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%</p> <p>Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 г</p> <p>Энергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал</p>					01.13.01.01.02.1	01.24.21.000
10	<p>Группы свежие ранние и поздние сортов со-</p>	<p>Группы свежие ранние и поздние сортов созревания. ГОСТ 21714-76. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Сан-</p>	Россия	кг	<b>910</b>	4 Группы	Группы

<p>зрелая ГОСТ 21714-76</p>	<p>Лин.2-3.2.10/0-01 «Истинным вкусом и безопасностью 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. Зре-лость: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускают-ся. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привку-са. Сорт – не ниже первого, размер плода по наи- большому поперечному диаметру – не менее 55 мм</p>	<p>допускается до пищевых учреждения силами по- ставщика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>90</p>	<p>13.01.01.01.03.0 6 – Томаты (помидоры)</p>	<p>01.13.34.000: Томаты (по- мидоры)</p>
<p>11 Томаты свежие ГОСТ 34307- 2017</p>	<p>Томаты свежие ГОСТ Р 34307-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – плоды свежие, целье, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодо- ножкой или без плодоножки, не поврежденные сель- скохозяйственными вредителями, непорезаные, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Плоды плотные, пол- ной 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, сохран- ность и товарный вид продукции. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с не- значительными выростами, небольшими неровностями вокруг основания плода (у плодоножки), легкими на- жимами от тары, незначительной помятостью. Допус- каются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, не более 1,0 см. Степень зрелости красная, ро- зовая. Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, порезанных, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяй-</p>	<p>Расфасовка по 10-15 кг в де- ревянные или пластмас- совые ящики, завоз и от- грузка силами Поставщика до пищебло- ка Заказчика.</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>90</p>	<p>13.01.01.01.03.0 6 – Томаты (помидоры)</p>	<p>01.13.34.000: Томаты (по- мидоры)</p>

		<p>связанными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей не допускается. Хранение томатов менее одного месяца. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в томатах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – не ниже первого.</p>						
12	<p>Огурцы свежие ГОСТ 33932-2017</p>	<p>Огурцы свежие ГОСТ 33932-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, 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 (<i>легкая потертость, царапины</i>), 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: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха или привкуса. 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.</p> <p>Сорт – высплый.</p>	<p>Расфасовка до 10-15 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завод и отгрузка силами Продавщика до пищеблока Заказчика</p>	Россия	кг	99	01.13.01.01.01.03.03 – Огурцы	01.13.32.3000: Огурцы
13	<p>Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017</p>	<p>Перец сладкий свежий. ГОСТ 34325-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: плод целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и по-</p>	<p>Расфасовка до 10-30 кг в деревянные или пластмассовые ящики. В тканевые или сетчатые меш-</p>	Россия	кг	12	13.01.01.01.05 – Перец сладкий	01.13.39.190: Кульгуры овощные плодовые прочие, не включенные в другие

	<p>вредности, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоложками: плодоложка должна быть аккуратно среза, чашечка цветка - не поврежденной. Допускаются незначительный дефект формы, незначительный серебристый налет или повреждения, покрывающие более 1/3 общей площади поверхности незначительные дефекты кожицы (язвины, паразиты, солнечные ожоги, следы славливания), размером не более 2 см.</p> <p>Состояние плодов: плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Сорт – не ниже первого.</p>	<p>мл. дучавна ду пищблока За- казчика силами Поставщика</p>						<p>Грушировка</p>
--	---	--	--	--	--	--	--	-------------------

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

Подготовил зам. зав. по АХЧ



О.В.Мочалова