УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с

 ЦРР - д/с №28 «Дельфинчик»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Миронова Е.В.

**Техническое задание**

**на поставку бакалейной продукции на 2 полугодие 2021г.**

1. **Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад №28 «Дельфинчик» городского округа Ступино Московской области.

**2. Адрес:** 142800, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Бахарева, владение 3

**3. Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.

**4. Наименование объекта закупки**: поставка бакалейной продукции на второе полугодие 2021 года.

**5**. **Описание объекта закупки:** поставка бакалейной продукции на второе полугодие 2021 года.

 **6. Объем поставляемых товаров:**4049 кг

 **7**. **Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения. Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.

**8. Место поставки товаров:** по адресу Заказчика.

 **9. Срок поставки товаров**: с 01.07.2021г по 3012.2021 г.

 **10. Срок и условия оплаты поставленных товаров:**Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевых счетов Заказчика за фактически поставленный качественный товар. Окончательный расчет осуществляется на основании товарной накладной, предоставленного счета на оплату в течение 15– ти рабочих дней следующего месяца за отчетным.

 **11. Требования к поставке товара:**

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

1. ***Стандарт товаров***

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. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.

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 несоответствия по ассортименту и/или объему заявке.

1. ***Требования к безопасности товаров***

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

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

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

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

2.7. 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.

2.8. 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 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.

2.9. 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.

1. ***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 градусов С.

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 докается

***Бакалейная продукция***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара** | **Страна происхождения** | **Единица измерения** | **Объем** | **КОЗ** | **ОКПД2** |
| 1 |  Горошек зеленый консервированныйГОСТ 34112-2017  | Горошек зеленый консервированный. ГОСТ 34112-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен по отношению к общей массе горошка, не более 10 %. Вкус и запах - натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки, наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы. Консистенция мягкая однородная**.**  Качество заливочной жидкости - прозрачная, характерного цвета, с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается - опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) на 100г. консервов не более 2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности». Горошек должен быть мозговых сортов, без содержания ГМО.Сорт – высшийМассовая доля горошка от массы нетто консервов – не менее 60%Белки – 3,1 гУглеводы – 6,5 гЭнергетическая ценность – 38,4 ккал | Фасовка до 500 г в стеклянные или жестяные банки.Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 402 | 01.13.01.02.04.03.03.02.02 Горох, консервированный без уксуса (уксусной кислоты) | 10.39.16.000 Горох, консервированный без уксуса или уксуснойкислоты (кроме готовых блюд из овощей) |
| 2 | Кукуруза сахарная в зернах консервированная сахарнаяГОСТ34114-2017 | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная. ГОСТ 34114-2017. Сорт высший. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах, свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Наличие механических повреждений зерен к массе кукурузы 20%. СанПиН2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Сорт – высшийМассовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов – не менее 60%.Массовая доля белка – 2,2 гМассовая доля минеральных веществ 50 мгМассовая доля витамина С – 4,8 мгЭнергетическая ценность 58 ккал.Повидло плодовое, ягодное без консерванта, стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплодно- рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Сорт – высшийМассовая доля растворимых сухих веществ – не менее 61%Углеводы – не менее 61 и не более 70 гЭнергетическая ценность – не менее 244 и не более 280 ккал | Фасовка до 500 г в жестяные или стеклянные банки. Доставка до пищеблока учреждения силами Поставщика | Россия | кг | 70 | 01.13.01.02.04.03.03.05.02 Кукуруза, консервированная без уксуса (уксусной кислоты) | 10.39.17.190 Овощи(кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд)не включенные в другие группировки |  |  |
|
| 3 | Повидло плодовое, ягодное без консервантавстерилизованное или нестерилизованноеГОСТ 32099-2013  | Повидло плодовое, ягодное без консерванта, стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплодно- рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Сорт – высшийМассовая доля растворимых сухих веществ – не менее 61%Углеводы – не менее 61 и не более 70 гЭнергетическая ценность – не менее 244 и не более 280 ккал |  Фасовка: банки стеклянные до 0,7 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 126 | 01.13.01.02.05.03.08Повидло фруктовое (ягодное) | 10.39.22.110Джемы, желе фруктовые и ягодные |
| 4 | Огурцысоленые стерилизованные (консервированные без уксуса) ГОСТ 34220-2017 | Огурцы,консервированные без добавления уксуса. ГОСТ 34220-2017Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – огурцы целые без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений.Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.Вкус и запах – слабо-кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др. Хранение в помещениях защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 до 25оС и относительной влажности воздуха не более 75% не более двух лет со дня изготовления. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Длина огурцов – не более 110 ммДиаметр – не более 50 ммМассовая доля огурцов от общей массы огурцов – не 55% | Фасовка: банки стеклянныеот 0,7 кг, до 3кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 208 | 01.13.01.02.04.03.03.08.02Огурцы, консервированные без уксуса (уксусной кислоты) | 10.39.17.190(овощи кроме картофеля) консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки |
| 5 | Икра из кабачков длядетского дошкольного и школьного) питанияТУ производителяПри наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания | Икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания. ТУ производителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого.Наличие минеральных примесей не допускается. Сан ПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Массовая доля сухих веществ – не более 19%Массовая доля жира – не менее 3,5%Массовая доля белка – не менее 1 гМассовая доля углеводов – не менее 7 гЭнергетическая ценность – не менее 64% | Фасовка банки до 700 гр, с указанием срока изготовления и реализации, в коробках, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 47 | 01.13.01.02.04.03.01.02.02 Икра кабачковая | 10.39.17.119Пюре и пасты овощные прочие |
| 6 | Дрожжи хлебопекарные прессованныеГОСТ 54731-2011 | Дрожжи хлебопекарные прессованные. Сорт высший. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах свойственный дрожжам.СанПиН 2.3.2, 1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Сорт – не менее первого и не более высшегоМассовая доля влаги – не менее 25%Подъемная сила дрожжей в день выработки – не более 60 мин.Стойкость – не менее 72 часов | В пачках от 100 г. до 1кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 9 | 01.13.15.04.01Дрожжи пекарные прессованные | 10.89.13.111 Дрожжи хлебопекарные прессованные |
| 7 | Томатная паста ЭкстраГОСТ 3343 - 2017 | Томатная паста категории экстра. ГОСТ 3343-2017.Продукцияпо показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно измельченная масса, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая.Допускается незначительное отделение жидкости. Не допускается использование пищевых добавок за исключением поваренной соли.СанПиН 2.3.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Категория – ЭкстраМассовая доля растворимых сухих веществ – не менее 12%Массовая доля углеводов – не менее 7,1 и не более 25,3 гВитамин С – не менее 15,6 и не более 59,4 мгКалорийность – не менее 28,4 и не более 101,2 ккал | Банки стеклянные 0,5 кг. Отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 74 | 01.13.11.02.74.02Томаты (помидоры) (паста из плодов) | 10.39.17.119Пюре и пасты овощные и прочие |
| 8 | Сок фруктовый восстановленныйв ассортиментеГОСТ 32103-2013 | Соки фруктовые восстановленные.ГОСТ 32103-2013Осветленные, с мякотью. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид для осветленных соков и нектаров- прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция, соки и нектары с мякотью - однородная текучая жидкость с мякотью фруктов. Допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки или цвету сока или пюре из использованных фруктов, овощей или смеси компонентов, из которых изготовлен продукт. Массовая доля осадка не более 0,3%. PH не выше 4,2. Массовая концентрация оксиметилфурфурола не более 20мг/дм3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Массовая доля растворимых веществ – не менее 4,2%Углеводы – не менее 4,1 и не более 17 гЭнергетическая ценность – не менее 16,8 и не более 68 ккал | Пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги до 1 л указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 1978 | 01.13.18.01.01Сок фруктовый для детей | 10.86.10.243Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания |
| 9 | Масло подсолнечное Премиумрафинированное дезодорированноеГОСТ 1129-2013 | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное для непосредственного употребления в пищу. ГОСТ 1129-2013. Продукция по показателямкачества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сорт премиум. Масло прозрачное, без осадка, без запаха, обезличенный вкус. СанПиН 2.3.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Сорт – Премиум | Фасовка от 0,90 до 1 л. бутылки, с указанием срока изготовления и реализации, в коробках, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 206 | 01.13.08.02.04.03Масло подсолнечное рафинированное | 10.41.54.000Масло подсолнечное и его фракции рафинированные, но не подвергнуты химической модификации |
| 10 | Соль поваренная пищевая выварочнаяйодированнаяГОСТ Р 51574-2018 | Соль поваренная пищевая, выварочная, йодированная. ГОСТ Р 51574-2018. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Без посторонних запахов. Цвет: белый. Вкус – соленый, без постороннего привкуса. Запах – без посторонних запахов. СанПиН 2.3.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Сорт – высший, экстраМассовая доля хлористого натрия – не менее 98,4 %Массовая доля нерастворимого в воде остатка – не более 0,16%Массовая доля влаги – не более 0, 7% | до 1 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 89 | 01.13.11.01.16Соль пищевая поваренная | 10.84.30.120Соль пищевая выворочная |
| 11 | Чай черный крупный (листовой) ГОСТ 32573-2013  | Чай черный крупный (листовой). ГОСТ 32573-2013. Продукция по показателюкачества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чай листовой, ровный, однородный, хорошо скрученный, цвет разваренного листа – однородный, коричнево-красный, без посторонних примесей. Аромат и вкус – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение в сухом, чистом, хорошо проветренном помещении при относительной влажности воздуха не более 70%.Содержание водорастворимых экстрактивных веществ – не менее 32%Массовая доля влаги – не более 10%Содержание грубых волокон – не более 19% | Чайдолжен быть герметично упакован. Фасовка до 1 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 11 | 01.13.09.01.02.02Чай черный байховый | 10.83.13.120Чай черный (Ферментированный) в упаковке массой не более 3 кг. |
| 12 | Какао-порошокГОСТ 108-2014 | Какао-порошок. ГОСТ 108-2014. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат, свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение при температуре от +15-21оС и относительной влажности воздуха не более 75%. Неподвергать воздействию прямого солнечного света.Влажность – не более 7,5%Дисперсность (количество мелких фракций) – не менее 90%  | В пачках по 100гр, Какао должен быть герметично упакован в пакеты из пищевой фольги и в картонную коробку, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 11 | 01.13.10.06.01Какао-порошок  | 10.82.13.000Порошок какао без добавок сахара или других подслащивающих веществ |
| 13 | Кофейный напиток злаковый. ТУ производителя | Кофейный напиток злаковый.ТУ производителя. Продукцияпо показателямкачества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В 100 г продукта белков - 6,0, жиров - 0,2, углеводов - 86,0. Энергетическая ценность – 370/1550 ккал/кДж. Хранение при температуре не выше +25оС и относительной влажности воздуха не более 75%.СанПиН2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов | В пачках по 100 гр, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия  | кг | 22 | 01.13.10.05.04.02Кофейный напиток на основе ячменя и ржи  | 10.83.12.110Заменители кофе |
| 14 | Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованныйГОСТ 33222-2015  | Сахарный песок (сахар белый кристаллический) фасованный ГОСТ 33222-2015. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Белого цвета, сухой, не липкий на ощупь, хорошо растворяется в воде, без посторонних запахов и примесей, соответствие сертификатам.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Категория – не менее первойМассовая доля влаги – не более 0,2%Массовая доля сахарозы – не менее 99,9%Калорийность – не менее 399,36 ккалУглеводы – не менее 99,84 г | В пакетах по 0,9 -1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации,завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 576 | 01.13.11.03.05.02Сахар свекловичный  | 10.81.12.110Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок |
| 15 | Компотная смесь из сухофруктовГОСТ 51074-2003 | Сухофрукты. ГОСТ 51074-2003. ТУ производителя.Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Компотная смесь из сухофруктов(смесь из яблок, груш, сливы. абрикоса, айвы), расфасовка в мешках. Фрукты семечковые сушеные. Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Фрукты косточковые сушеные. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Допускается: половинки плодов неправильной формы не более 5%. Для нарезанных плодов: массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями не более 10%. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». | В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока учреждения. | Россия | кг | 105 | 01.13.01.02.05.04.05Смесь сушеных фруктов | 10.39.29.110Фрукты переработанные |
| 16 |  Виноград сушеныйГОСТ 6882-88 | Виноград сушеный – изюм, кишмиш. ГОСТ 6882-88. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. Не допускаются ягоды загнившие, поражены вредителями хлебных запасов. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый, светло-зеленый с золотистым оттенком, от золотистого до светло-коричневого, сине-черный, коричневый с бурым оттенком. Посторонние 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. «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Вид – изюм, кишмишСорт – высшийЭнергетическая ценность – не менее 226 и не более 264 ккалУглеводы – не менее 70,9 и не более 71,2 г на 100 г | В пакетах по 1 – 6 кг,завози отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 46 | 01.13.01.02.05.04.02Изюм | 10.39.25.131Виноград сушеный (изюм) |
| 17 | Молоко цельное сгущенное с сахаромГОСТ 31688-2012 | Консервы молочные. Молоко, сгущенное с сахаром. ГОСТ 31688-2012Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Массовая доля влаги – не более 26,5%Массовая доля сахарозы – не менее 43,5 и не более 45,5%Массовая доля сухого молочного остатка не менее 28,5 %Массовая доля жира – не менее 8,5%Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке – не менее 34%. Кислотность – не более 48 0Т | Фасовкав жестяных банках по 380 г, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 18 | 01.13.06.05.01.10 Молоко, сгущенное с сахаром вареное с массовой долей жира от 2% до 7% | 10.51.51.111Молоко сгущенное (концентрированное)стерилизованное |
| 18 | Плоды шиповника сушеныеГОСТ 1994-93 | ГОСТ 1994-93. Плоды шиповника должны быть цельными, очищенными от чашелистиков и плодоножек. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато-красного. Цвет орешков — светло-желтый, иногда буроватый. Запах — свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус — кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Длина плодов не менее 0,7 см, не более 3 см Диаметр плодов не менее 0,6 см, не более 1,7 см. Не допускается наличие посторонних примесей (органических и минеральных), наличие вредителей и их личинок.Упаковка должна обеспечить сохранность продукта при его хранении, в каждой упаковочной единице плоды должны быть однородными по качеству и размеру. Тара и материалы для упаковывания должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими. В каждую транспортную упаковочную единицу вкладывают упаковочный ярлык с указанием: наименования предприятия-изготовителя; наименования продукта; массы нетто, брутто; даты выработки упаковывания; срока хранения; номера упаковщика. | В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока учреждения | Россия | кг | 51 | 01.13.01.01.03.16 Шиповника плоды сушеные | 02.30.40.120Ягоды дикорастущие |

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

Подготовил зам.зав. по АХЧ Л.В.Малахова