Приложение № 5

к Договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку продуктов питания для нужд Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**

 **детского сада комбинированного вида № 7 «Семицветик»**

**городского округа Пущино Московской области**

**Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки**: Товар не должен быть арестованным, без содержания ГМО.

1. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товара, работ, услуг, к обслуживанию товара, к расходам на эксплуатацию товара:

Качество поставляемого Товара, маркировка, тара и индивидуальная упаковка Товара должны соответствовать требованиям соответствующих государственных стандартов, технических условий и регламентов, сертификатов качества, удостоверений качества и безопасности, деклараций соответствия и иным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации для данного вида Товара.

Остаточный срок годности (хранения) передаваемого Заказчику Товара должен составлять на день поставки не менее семидесяти процентов, на момент поставки.

2. Требования к месту, условиям и срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Требования к месту поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

Осуществлять поставку товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, действующих норм и правил и ГОСТов.

Осуществлять доставку Товара автотранспортом Поставщика за свой счет путем отгрузки (передачи) силами Поставщика Товара Заказчику в месте его нахождения по адресу: Московская область, г. Пущино, микрорайон «Д», дом 6А.

Поставка товара Заказчику осуществляется автотранспортом Поставщика, согласованный Сторонами по наименованию, количеству, ассортименту, товар должен быть доставлен и передан Заказчику в течение 24 часов после получения Поставщиком заявки Заказчика, 2 раза в неделю с 0800 часов до 1400 часов, если иное время и срок доставки не указаны в заявке Заказчика.

Транспортировка (перевозка) Товара должна осуществляться в соответствии с требованиями раздела 7 СанПиН 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001 и статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Обязательства Поставщика по отпуску и отгрузке Товара считаются выполненными с даты подписания товарной (товарно-транспортной) накладной уполномоченными представителями Поставщика и Заказчика.

Приемка Товара по ассортименту, количеству и качеству осуществляется на складе Заказчика с участием представителя Поставщика, о чем делается отметка в товарной (товарно-транспортной) накладной.

При приемке Товара Заказчик проверяет Товар на соответствие требованиям, указанным в Спецификации, в транспортных и сопроводительных документах по наименованию, количеству, качеству, таре и упаковке, цене и срокам поставки Товара, а также иным требованиям, предъявляемым к Товарам данного вида.

Передавать Заказчику Товар в таре и/или упаковке, соответствующим обязательным требованиям для данного вида Товара, обеспечивающим сохранность Товара при обычных условиях хранения и транспортировки.

Требования к срокам (периодам) поставки товара, выполнения работ, оказания услуг:

погрузка-разгрузка товара осуществляется силами поставщика с даты подписания договора по 31.08.2021 года, включительно.

3. Требования к качеству, техническим характеристикам товара, работ, услуг, требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, требования к результатам работ и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара, выполняемых работ, оказываемых услуг потребностям заказчика:

Товар должен поставляться в упаковке, соответствующей его характеру и способу транспортировки. Упаковка должна предохранять Товар от всякого рода повреждений, утраты товарного вида при его перевозке с учетом возможных перегрузок в пути и длительного хранения.

Упаковка (тара) товара должна отвечать требованиям безопасности жизни, здоровья и охраны окружающей среды.

Поставляемый товар должен быть в целостных упаковках, упаковка товара должна обеспечивать его сохранность при погрузке, транспортировке и разгрузке от всякого рода повреждений, утраты товарного вида и простоту учета, наименование на упаковке товара должно соответствовать наименованию, указанному в заявке, на упаковке в обязательном порядке должны указываться температурные условия хранения для скоропортящихся товаров и срок годности товара.

Наименование и маркировка на упаковке поставляемого товара должна соответствовать действующим стандартам и требованиям, указанным в спецификации, а так же сопроводительным документам, товар должен поставляться раздельно, согласно совместимости продуктов. На упаковке должна быть защищенная наклейка. Маркировка должна быть легко читаемой. Упаковка не должна содержать вскрытий, вмятин, порезов. Товар должен хранить при температуре, установленной заводом изготовителем.

Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт.Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку пользуются санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров.

4. Наименование и количество (объем) Товара, требования к его качеству и функциональным характеристикам (потребительским свойствам)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продукции | Требования к качеству, техническим характеристикам товара требования к их безопасности, требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к размерам, упаковке, отгрузке товара, и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара потребностям заказчика, максимальные и (или) минимальные значения показателей и показатели, значения которых не могут изменяться. | Кол-во | Ед.измер. |
| 1 | Яйцо куриное, пищевое, столовое, 1 категории | ГОСТ Р 31654-2012 Яйца куриные, пищевые, столовые.Скорлупа чистая без пятен, помета, повреждений. Содержимое не содержит посторонних запахов (гнилости, затхлости). Фасовка не менее 30 штук в ячейке. Категория –столовое С1Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 8000 | шт |
| 2 | Масло растительное до 1л. | ГОСТ 1129-2013, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01Подсолнечное масло должно быть предназначено для непосредственного употребления в пищу и производства пищевых продуктов. Масло должно быть золотисто-желтого цвета, прозрачное, без осадка, без запаха, иметь обезличенный вкус. Масло вырабатывают из семян подсолнечника, соответствующих требованиям ГОСТ 22391-2015. Физико-химические показатели – в соответствии с п.5.2.3. ГОСТ Р . Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. | 250 | л |
| 3 | Сахар белый кристаллический; Вес. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен ГОСТ 33222-2015.Сахар сыпучий, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет-белый. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей.Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 800 | кг |
| 4 | Помидоры соленые для детского питания, средниестеклянная банка объемом не менее 3 л  | Поставляемый товар по качеству должен ГОСТ 34220-2017. Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. С кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке. Допускается наличие плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более 30. Консистенция: Мягкая, характерная для стерилизованных томатов. Вкус и запах: Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли – солоноватый вкус. Цвет: Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный. Консервированные томаты с зеленью фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки вместимостью не более 3 дмhttp://law.rufox.ru/images/9/111.gif. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 55 | кг |
| 5 | Зелёный горошек, консервированныйметаллическая банка объемом от 0,400 гр. До 0,500 гр. | Соответствие ГОСТ 34112-2017. Зерна целые, светло зеленого или оливкового цвета, консистенция мягкая, неоднородная, заливочная жидкость прозрачная, запах и вкус натуральный, свойственный консервированному зеленому горошку Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 135 | кг |
| 6 | Кукуруза консервированная от 0,400 гр. до 0,500 гр. | Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. ГОСТ 34114-2017.Качественная характеристика:Внешний вид: зерна должны быть 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; консистенция – мягкая, однородная, без чрезмерной плотности; качество заливочной жидкости – молочного оттенка (с опалесценцией).Маркировка должны быть выполнена на русском языке и содержать следующую информацию:- наименование пищевого продукта; -состав пищевого продукта; -количество пищевого продукта; -срок годности пищевого продукта; -условия хранения пищевого продукта, которые установлены изготовителем; - наименование и место нахождения изготовителя пищевого продукта; - показатели пищевой ценности пищевого продукта; -единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. | 110 | кг |
| 7 | Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)До 0,1 кг | ГОСТ Р 50364-92, классический, порошкообразный, растворимый. Без комков, без постороннего привкуса и запаха. Из отборных семян ячменя и ржи.Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 25 | кг |
| 8 | Чай черный, вес до 0,100гр. | ГОСТ 32573-2013 Первый сорт. Цвет однородный. Внешний вид – ровный, однородный, хорошо скрученный. Аромат и вкус – нежный с приятной терпкостью. Настой яркий, прозрачный. Без плесени, затохлости, кисловатости, посторонних запахов, привкусов и смесей. Фасовка: пачки ***не более*** 0,100 кгОстаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 15 | кг |
| 9 | Кисель плодово-ягодныйинд.уп. до 0,3 кг | Соответствие ГОСТ 18488-2000 ТУ производителя, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - (Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299), СанПиН 2.3.2.1078-01 плодово-ягодный, сухой, без консервантов и искусственных пищевых добавок, витаминизированный, индивидуальная упаковка Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 100 | кг |
| 10 | Какао порошокДо 0,1 кг в упаковке производителя | ГОСТ 108-2014. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускается. Вкус и аромат, свойственный какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Упаковка : картонные пачки по 100гр.. Упаковка ***не более*** 0,100кг Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 8 | кг |
| 11 | Соль йодированная, вес до 1,0 кг сорт экстра или в/с | ГОСТ Р 51574-2018. Соль поваренная пищевая йодированнаяВнешний вид - кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без постороннего привкуса. Помол №1. Белого цвета. Без излишней влажности. Без посторонних примесей. Без постороннего запаха. Упаковка *не более* 1 кг. Бумажная пачка *и/или* пакет - без лишней сыпучести между швами, без прорывов.Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 160 | кг |
| 12 | Печенье весовое, упаковка до 6 кг. | Соответствие ГОСТ 24901-2014. Форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края ровные и/или фигурные. Поверхность гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек, нижняя сторона ровная. Цвет свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Вкус и запах свойственный данному наименванию печенья, без посторонних привкусов и запахов. Коробки из коробочного картона. Срок годности на момент поставки не менее 80 % от срока установленного производителем. | 95 | кг |
| 13 | Сок фруктовый объемом 1 л | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2014. Внешний вид и консистенция соков: Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам.Упаковка: тетра- пак объемом 1 л. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока, установленного производителем. | 600 | л |
| 14 | Огурцы соленые для детского питания, средниестеклянная банка объемом не менее 3 л  | Соответствие ГОСТ 34220-2017. Зеленцы 91-110 мм, огурцы целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 5%. Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая, вкус и запах – характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый с ароматом и вкусом добавленных пряностей. Цвет – зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Качество рассола- мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.График поставки 2 раза в неделю с 08.00 до 14.00 час. в рабочие дни. | 250 | кг |
| 15 | Томат-паста в/с, содержание сухих веществ не менее 25%, в/сОт 0,350 кг до 0,5 кг в упаковке производителя | Томатная паста в/с, консистенция – однородная, густая, без красителей, содержание сухого вещества не более 25%, отсутствие постороннего привкуса и запаха, ГОСТ 3343-2017. Упаковка – железная банка, объемом до 0,5 кг, без повреждений и ржавчины, тара невозвратная. Тарная упаковка – ящик из гофрокартона, чистый, сухой, без постороннего запаха. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 40 | кг |
| 16 | Дрожжи хлебопекарные, вес не более 0,011 гр | ГОСТ Р 54731-2011, Хлебопекарные сухие быстродействующие, в индивидуальной вакуумной упаковке из фольги. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 5 | кг |
| 17 | Вафли весовые, упаковка до 5 кг. | ГОСТ 14031-2014Вафли - сухие, хрустящие, лёгкие, мелкопористые изделия, изготовленные из жидкого сбивного теста в виде листов или различных тонкостенных фигур (раковин, стаканов, трубочек, орехов и др.), с начинкой или без начинки. По форме вафли бывают прямоугольными, круглыми, фигурными и в виде палочек. Вафли могут быть частично и полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Не допускают к реализации вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязнённые, влажные на ощупь, с плесенью на поверхности, с выступающей за края начинкой и подтёками, глазированные вафли с пузырями и трещинами, с неоднородными по окраске и консистенции начинками, а также вафли в промаслившихся пачках и коробках. Нефасованные вафли укладывают в ящики рядами, с переслойкой рядов бумаги, массой нетто при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха 65-70%. Гарантийные сроки хранения вафлей: без начинки 3 мес., с начинкой - от 15 суток до 2 месяцев. | 50 | кг |
| 18 | Молоко сгущенное, фасованное в металлические банки массой не менее 0,3кг не более 0,4кг | ГОСТ 31688-2012. «Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия». Вкус и запах - чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких - либо посторонних запахов и привкусов. Консистенция однородная по всей массе без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги не более 26,5%, массовая доля сахара - не менее 43,5%, общая массовая доля сухих веществ молока не менее 28,5%, в том числе жира не менее 8,5%. Не допускается наличие бактерий группы кишечной палочки и патогенных микроорганизмов. Не допускаются к поставке замороженные ранее сгущенные молочные консервы. В случае поставки товара в жестяной банке: банки должны быть чистыми, без подтёков, без вздутых и хлопающих крышек, помятостей, фальцев, ржавчины и бомбажа, без деформации корпуса и крышек и деформации в виде уголков у бортиков банки. При поставке не допускаются деформация корпуса банки, донышек, крышек, ржавые пятна, дефекты продольного и закаточного швов. Остаточный срок годности на момент поставки товара - не менее 80% общего срока годности. | 135 | кг |
| 19 | Повидло стерилизованное в ассортименте без консервантов От 0,5до0,7кг в упаковке производителя | ГОСТ 32099-2013 Сладкий, кисловато-сладкий, без консервантов, мажущая масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями повидло.Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем. | 38 | кг |
| 20 | Шоколад в индивидуальной упаковке, до 0,1 кг | Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира. Без постороннего привкуса и запаха. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. В шоколаде с крупными добавлениями неровная поверхность. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма шоколада не должна быть нарушена. Консистенция шоколада твердая.Соответствие ГОСТ 31721-2012. | 25 | кг |
| 21 | Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов До 0,5 кг в упаковке производителя | ГОСТ Р 31712-2012 Сладкий, кисловато-сладкий, без консервантов, мажущая масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями джем Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока установленного производителем.. | 38 | кг |
| 22 | Крупа рис круглый, фасовка до 1,кг | Поставляемый товар по качеству должен ответствовать требованиям ГОСТ 6292-93. Рисовая крупа должна быть выработана из риса, отвечающего требованиям ГОСТ 6292-93.1. *По органолептическим показателям:*

Цвет – белый с различными оттенками.Запах – свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.Вкус – свойственный рисовой крупе, не кислый, не горький.2) *По физико-химическим показателям:*Влажность – не более 15,5%.Доброкачественное ядро – не менее 99,4%, в том числе:- рис дробленый – не более 9,0%,- пожелтевшие ядра риса – не более 2,0%,- меловые ядра риса – не более 2,0%,- ядра с красными полосками – не более 3,0%,- красные ядра – не допускаются,- глютинозные ядра – не более 2,0%,- нешелушеные зерна риса – не более 0,2%,Сорная примесь – не более 0,3%, в том числе:минеральная примесь – не более 0,05%,органическая примесь – не более 0,05%,Металломагнитная примесь, мг в 1 кг, не более 3 мг в 1 кг крупы. Зараженность и зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. | 160 | кг |
| 23 | Крупа пшено; Фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 572-2016. Пшено должно быть выработано из проса, отвечающего требованиям ГОСТ 22983-88. 1. *По органолептическим показателям:*

Цвет крупы – желтый разных оттенков.Запах крупы – свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 14%.Доброкачественное ядро – не менее 98,7%, в том числе:- битые ядра (битые ядра пшена, проходящие через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 056) – 1,0;- поврежденные ядра (ядра с пятнами различной формы и цвета) – 0,6.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральная примесь (песок, галька, руда, частицы земли, наждака и шлака) – не более 0,05%,- вредная примесь (головня, спорынья, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (мышатник), вязель разноцветный) – не более 0,05%.Испорченные ядра (явно испорченные ядра от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании ядра) - не более 0,5%.Нешелушеные зерна (зерна проса, не освобожденные от цветковых пленок) – не более 0,4%.Металломагнитная примесь:- размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы;- размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений – не допускается.Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. | 75 | кг |
| 24 | Манная крупа, марка М; Фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 7022-97. Крупа манная должна быть выработана из мягкой пшеницы, что соответствует марке М.1. *По органолептическим показателям:*

Внешний вид и цвет – преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета.Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.Вкус – нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.Минеральные примеси – при разжевывании крупы не должно ощущаться хрустаю1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 15,5%.Зольность в пересчете на сухое вещество – не более 0,60 %.Крупность:- проход через сито из шелковой ткани N 23 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 – не более 8 %,- проход через сито из шелковой ткани N 38 по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 – не более 2% или из полиамидной ткани по [ГОСТ 4403](http://docs.cntd.ru/document/1200020461)-91 N 41/43 ПА – не более 2%.Металломагнитная примесь:- размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы,- размером и массой частиц более указанных выше значений – не допускается.Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается. | 100 | кг |
| 25 | Крупа гречневая ядрица; До 1,0 кг в упаковке производителя | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 55290-2012. Крупа гречневая – ядрица – должна быть выработана из гречихи по ГОСТ 19092-92, из непропаренного зерна.1. *По органолептическим показателям:*

Цвет – кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах – свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус – свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.1. *По физико-химическим показателям:*

Массовая доля влаги - не более 14%.Доброкачественное ядро – не менее 98,9%, в том числе:- расколотые ядра крупы (расколотые ядра крупы, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,620 мм и не проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) N 08) – не более 3,0.- зерна пшеницы целые и раздробленные – не более 0,5. Нешелушеные зерна (зерна гречихи, не освобожденные от плодовых оболочек) – не более 0,3%.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральная примесь (песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли) – не более 0,05%.- органическая примесь (плодовые оболочки зерна гречихи, части стеблей, листьев, оболочки сорняков)– не более 0,05%.Мучка (мелкие частицы крупы, проходящие через сито из сетки тканой (проволочной) N 08)– не более 0,2%.Испорченные ядра (частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся целые и расколотые ядра гречихи - все с испорченным эндоспермом) – не более 0,2%.Металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг – не более 3 мг в 1 кг крупы.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается | 180 | кг |
| 26 | Крупа Геркулес "Экстра" фас. до 1,0 кг | Поставляемый товар по качеству должен соответствовать требованиям ГОСТ 21149-93.Овсяные хлопья "Геркулес" должны быть выработаны из овсяной крупы высшего сорта по [ГОСТ 3034](http://docs.cntd.ru/document/1200022297)-75.1. *По органолептическим показателям:*

Цвет – белый с оттенками от кремового до желтоватого.Запах – свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус – свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 12,0%.Зольность (в пересчете на сухое вещество) – не более 2,1%.Кислотность – не более 5,0 градусов.Сорная примесь – не более 0,35%, в том числе:- минеральной примеси не более 0,03%,- цветковых пленок (свободных и полученных в результате отделения от ядра) – не более 0,05%,- вредной примеси и куколя – не более 0,05%, в том числе софоры лисохвоcтной и вязеля разноцветного – не более 0,02%.Развариваемость – 20 минут.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. | 40 | кг |
| 27 | Крупа пшеничная, фасовка до 1,кг | ГОСТ 276-60. Пшеничная крупа должна вырабатываться из твердой пшеницы 1, 2 и 3-го классов. Допускается использовать твердую неклассную пшеницу, наличие примесей в которой не должно быть более:сорной примеси - 2,0%, в том числе испорченных зерен - 0,2%;зерновой примеси - 5,0%, в том числе проросших зерен - 3,0%;зерна пшеницы других типов - не более 15%, в том числе - мягкой белозерной пшеницы в твердой пшенице 3-го класса - не более 8% и неклассной - 10%.Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы.Цвет-желтый, запах-свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, вкус-свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение по ГОСТ 26791. | 55 | кг |
| 28 | Горох колотый; Фас. до 1,0 кг | ГОСТ 6201-68. Шлифованный горох должен быть выработан из гороха продовольственного, соответствующего требованиям ГОСТ 28674-90 и соответствовать следующим требованиям:1. *1) По органолептическим показателям:*

Цвет – желтый, зеленый.Вкус – нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Запах – нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха.1. *По физико-химическим показателям:*

Влажность – не более 15%.Сорная примесь – не более 0,4%, в том числе:- минеральной примеси (песок, галька, руда, комочки земли, частицы наждака и шлака) – не более 0,05%;- испорченных семян (все семена с явно испорченными семядолями от светло-коричневого до черного цвета) – не более 0,4%.Сечка (части семядолей, проходящие через сито с круглыми отверстиями диаметром 1,5 мм и остающиеся на сите с круглыми отверстиями диаметром 1,0 мм) и мучка (проход через сито с круглыми отверстиями диаметром 1,0 мм) – не допускаются.Зараженность и загрязненность вредителями не допускается | 55 | кг |
| 29 | Крупа перловая, Фас. до 1,0 кг | Крупа перловая 1 сорта. Вся поставляемая продукция должна соответствовать ГОСТ Р 5784-60. Запах свойственный перловой крупе без плесневелого затхлого и других посторонних запахов. Вкус свойственный перловой крупе без кислого и других посторонних привкусов. Упаковывание перловой крупы должно производится в мешки не ниже второй категории вместимостью 50 кг. Мешки для упаковывания должны быть чистыми, сухими, крепкими, без постороннего запаха и не заражёнными вредителями хлебных запасов. Зашивка мешков с перловой крупой производится машинным способом нитками с оставлением гребня по всей ширине мешка. На каждом мешке должны быть указаны: наименование продукции, вида, сорта; масса нетто продукции; дата выработки (год, месяц). Документы, предоставляемые поставщиком на каждую поставляемую партию продукции: каждая партия крупы должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим её качество. Срок годности продукции на момент поставки не менее 12 месяцев.  | 18 | кг |
| 30 | Мука пшеничная в/с фасовка до 2 кг | Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта. Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Мука зараженная и загрязненная вредителями не допускается. Цвет белый или белый с кремовым оттенком. Соответствие ГОСТ 26574-2017. Запас срока годности товара на момент поставки, не менее 80% от срока установленного производителем. Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие данные; товарный знак или наименование предприятия- изготовителя, наименование продукта (вид, сорт), массу нетто(кг), дату выработки и номер смены упаковывания, срок хранения. | 350 | кг |
| 31 | Макаронные изделия группы А, высший сорт; от 0,4 кг До 1,0 кг в упаковке производителя | Макаронные изделия из муки пшеничной высшего сорта, категории А,. Продукт не должен содержать посторонних примесей. Предлагаемая продукция должна по качеству отвечать требованиям указанным в ГОСТ 31743-2017 и соответствовать санитарным нормам. Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. Массовая доля влаги не более 13 %, массовая доля золы в пересчете на сухое вещество не более 1,4%, зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка должна соответствовать требованиям ГОСТ 51074-2003 | 200 | кг |
| 32 | Пряники | ГОСТ 15810-2014.Вкус и запах: изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха.Структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.Цвет: от бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, используемые для изготовления пряничных изделий, должны быть разрешены к применению в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.Пряничные изделия изготавливают фасованными и весовыми.Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки – 15.Для упаковки пряников массой до 1000 г используют картонные коробки массой нетто от 12 до 20 кг, ящики из гофрированного картона или дощатые ящики. Пряники укладывают в тару рядами на ребро или насыпью; пряники с начинкой, коврижки - плашмя. Тара внутри со всех сторон выстилается оберточным материалом (пергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой).Пряники должны храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 65-75 %. Наиболее распространенный дефект, возникающий в пряниках при хранении,- высыхание и черствение. Пряники, теряя влагу, становятся твердыми.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 70 | кг |
| 33 | Пастила | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов.Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок.Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 55 | кг |
| 34 | Зефир | ГОСТ 6441-2014. Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.Вкус и запах: Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха.Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов.Цвет: Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок.Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозке, хранении и реализации. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - (18±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 75%.Остаточный срок годности товара на момент поставки не менее 80%. | 85 | кг |
| 35 | Сок фруктовый объемом 0,2 л | Продукт должен соответствовать требованиям ГОСТ 32920-2014. Внешний вид и консистенция соков: Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Допускается наличие частиц мякоти для соков из цитрусовых (за исключением цедры и альбедо).Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам.Упаковка: тетра- пак объемом 0,2 л. Срок годности на момент поставки **не менее 80 %** от срока, установленного производителем. | 300 | л |
| 36 | Шоколад в индивидуальной упаковке до 0,020 кг. | Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира. Без постороннего привкуса и запаха. Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. В шоколаде с крупными добавлениями неровная поверхность. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма шоколада не должна быть нарушена. Консистенция шоколада твердая.Соответствие ГОСТ 31721-2012. | 5 | кг |
| 37 | Лавровый лист | Лавровый лист: листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, по окраске зеленые; вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса, фасовка 10-20 гр. ГОСТ 17594-81 | 2 | кг |
| 38 | Мармелад желейно-фруктовый | Соответствует ГОСТ 6442-2014. Формовой, мягкий, свежий, без посторонних примесей и запахов. Форма правильная с четкими контурами, без деформации. Однородного цвета. Поверхность - обсыпанная сахаром. | 60 |  |
| 39 | Крахмал картофельный | Товар соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 « Крахмал картофельный» Технические условия.Крахмал сухой картофельный, представляет собой сыпучий порошок белого цвета. Высший сорт, запах, свойственный крахмалу (не допускается наличие постороннего запаха). | 6 |  |