|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮЗаведующий МАДОУ Хатунский д/с «Ручеек»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н.Оглоблева |

Техническое задание

на поставку овощей и фруктов продукции

1. **Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Хатунский детский сад «Ручеек» городского округа Ступино Московской области.

**2. Адрес:** 142845, Московская область, городской округ Ступино, с.Хатунь, улица Московская, владение 3.

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

**4. Наименование объекта закупки**: поставка овощей и фруктов во 2-м полугодии 2021 г.

**5**. **Описание объекта закупки:** поставка овощей и фруктов во 2-м полугодии 2021 г.

 **6. Объем поставляемых товаров:** 1965,00 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 31.12.2021 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.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.

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; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков.

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 не менее 80 % 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 учреждения/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;

– 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.Допоставка или замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 24-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.

1. ***Требования к безопасности товара.***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от – 5 до – 10 град. С (повторное замораживание запрещено).

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

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

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

 3.8. 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.

***4.Требования к качеству, характеристикам товар:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара** | **Страна происхождения продуктов** | **Единица измерения** | **Объем**  | **Код по КОЗ** | **ОКПД 2** |
| **п/п** |
| 1 | Яблоки свежие ГОСТ Р 54697-2011, ГОСТ 34314-2017 | Яблоки свежие. ГОСТ Р 54697-2011, 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 требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с плодоножкой. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Калиброванные. Сорт – не ниже первогоДиаметр плода – не менее 60 ммМасса плода – не менее 90 г | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики, завоз и от-грузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика |   | кг | 298 | 01.13.01.01.02.35 – Яблоки | 01.24.10.000: Яблоки |
| 2 | Лимоны свежие, сорт1 ГОСТ Р-53596-2009 | Лимоны 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 цитрусовые плоды должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и/или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для по-мологического сорта формы и окраски. Допускаются: очень незначительные дефекты кожицы, незначительный дефект формы, незначительный дефект развития, легкие повреждения (нажимы, потертости). Запах и вкус свойственные данным разновидностям без постороннего запаха и/или привкуса. Окраска: светло-зеленая, желтая (различной интенсивности), у лимона Мейера светло-оранжевая, оранжевая. Мякоть доброкачественная, без значительных дефектов. Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской ФедерацииСорт – не ниже первогоРазмер плодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 см | Расфасовка по 10-20 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика |   | кг | 16 | 01.13.01.01.02.21 – Лимоны | 01.23.12.000: Лимоны и лаймы |
| 3 | Картофель продовольственный свежий ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017 | Картофель свежий продовольственный ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид для раннего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Допускаются клубни с неокрепшей кожурой, а также частичное отсутствие кожуры. Внешний вид для позднего – клубни должны быть целые, чистые, здоровые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Содержание клубней с отклонениями от установленных размеров по наибольшему поперечному диаметру, в % от массы, должно быть не более 10,0. Не допускаются клубни, позеленевшие на поверхности более ¼, поврежденные грызунами, подмороженные, запаренные, с признаками «удушья», раздавленные, половинки или части клубней, пораженные мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Не допускается наличие прилипшей земли к клубням картофеля более 1,0 % от массы. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру – не менее 35 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разре-шенных для упако-вывания пищевых продуктов, массой нетто 10-50 кг, за-воз и отгрузка си-лами Поставщика до пищеблока Заказчика | Россия | кг | 835 | 01.13.15.02.03.02 - Крахмал картофельный | 10.62.11.111: Крахмал картофельный |
| 4 | Капуста белокочан-ная свежая ранне-спелая, среднеспе-лая, среднепоздняя и позднеспелая ,класс1 ГОСТ Р 51809-2001 | Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя или позднеспелая по сезону. ГОСТ Р 51809-2001. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Капуста свежая должна быть раннеспелая и/или среднеспелая и/или среднепоздняя и/или позднеспелая. Овощная продукция должна быть первого класса. Внешний вид - кочаны должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохо-зяйственными вредителями. Продукция должна быть без излишней внешней влажности (наличие на кочанах влаги от промывки, дождя). Продукция должна иметь чистый срез кочерыги. Длина кочерыги над кочаном, см, должна быть не более 3,0. Кочан должен быть плотным. Не допускаются рыхлые кочаны. Зачистка кочана - кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов должны быть удалены розеточные и не пригодные для потребления листья. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Запах и вкус - свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Класс – первыйДлина кочерыги над кочаном – не более 3 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разре-шенных для упако-вывания пищевых продуктов, по 5-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока За-казчика | Россия  | кг | 390 | 01.13.01.01.01.02.01 - Капуста белокочанная ранняя | 01.13.12.120: Капуста белокочанная |
| 5 | Морковь столовая свежая , сорт 1 ГОСТ 32284-2013 | Морковь столовая свежая. ГОСТ 32284-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Корнепло-ды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок. Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке; корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2-3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенном не портящими внешний вид корнеплода; корнеплоды с поломанными осевыми корешками. Вкус и запах – свойственный данному сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые, побитые. Сорт – не ниже первогоРазмер корнеплодов по длине (без черешков) – не менее 10 смРазмер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 40 и не более 60 мм | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разре-шенных для упако-вывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказ-чика | Россия | кг | 290 | 01.13.01.01.01.07.02 - Морковь столовая | 01.13.41.110: Морковь столовая |
| 6 | Лук репчатый Свежий,класс1 ГОСТ Р 51783-2001, ГОСТ 34306-2017 | Лук репчатый свежий. ГОСТ Р 51783-2001, ГОСТ 34306-2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».Лук репка свежий. Внешний вид – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5см. Запах и вкус – свойственный данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Не допускаются луковицы загнившие, запаренные, подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами, луковицы с недостаточно высушенной шейкой, а также луковицы без сухой наружной чешуи и с механическими повреждениями. Содержание луковиц с длиной высушенной шейки более 5см, % от массы не более 10. Лук репка в каждой упаковочной единице должен быть однородным по качеству, по степени зрелости и размеру.Класс – первыйРазмер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разре-шенных для упако-вывания пищевых продуктов, по 8-30 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока За-казчика | Россия |  кг | 169 | 01.13.01.01.01.06.01 - Лук репчатый | 01.13.43.110: Лук репчатый |
| 7 | Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013 | Свекла столовая свежая. ГОСТ 32285-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Свекла свежая столовая, очищенная от земли сухим способом. Соответствие ГОСТ: внешний вид – корнеплоды свежие, здоровые, целые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них. Вкус и запах – свойственные данному ботаническому сорту, без посторонних запахов и привкусов. Внутреннее строение – мякоть должна быть сочная, темно-красная различных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Не допускаются плоды загнившие, запаренные, подмороженные, увядшие, морщинистые. Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см, % от массы не более 10. Не допускается: содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3см, с порезами головок, легким увяданием, а также корнеплоды, увядшие с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные, загнившие. Сорт – не ниже первогоРазмер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – не менее 5 и не более 10 см | В тканевые или сетчатые мешки из материалов, разре-шенных для упако-вывания пищевых продуктов, по 8-40 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказ-чика | Россия | кг | 141 | 01.13.01.01.01.07.08 - Свекла столовая | 01.13.49.110: Свекла столовая |
| 8 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013 | Чеснок свежий ГОСТ Р 55909-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус – характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: твердые и плотные. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных, с видимыми признаками повреждения, содержание земли прилипшей к луковицам не допускается. Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка и свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами РФ. Сорт – не ниже первогоРазмер луковицы по наибольшему поперечному диаметру не менее 30 мм | В сетках или бу-мажных пакетах до 3 кг завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика |   | кг | 3 |  |  |
| 9 | Фрукты быстроза-мороженные (брусника, вишня, земляника(клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ Р 53956-2010; ГОСТ 33823-2016 | Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника (клубника), клюква, черная и красная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ Р 53956-2010., 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». Продукты, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри фруктов в термическом центре температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч (скорость замораживания - отношение толщины замороженного слоя, см, ко времени, ч, в течение которого он образовался). Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры плода, показателей качества и пищевой ценности. Быстрозамо-роженные фрукты в соответствии с видовой принадлежностью изготавливают в виде целых фруктов (с косточкой и без косточки) и ягод (гроздей, кистей), а также нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками. Быстрозамороженные фрукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре на быстрозамороженные фрукты конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Внешний вид: Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями. Допускается: не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками. Вкус и цвет: свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция: близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная. Требования к пищевой, биологической и энергетической ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают быстрозамороженные фрукты конкретных наименований.Сорт – не ниже первогоСмерзшиеся фрукты (ягоды) – не более 15%Углеводы – не менее 2,9 и не более 24 гЭнергетическая ценность – не менее 11,6 и не более 101 ккал | Расфасовкапо 0,3 - 6 кг в пи-щевые п/этиленовые паке-ты, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока За-казчика. | Россия | кг | 46 | 01.13.01.02.05.01.13 - Фрукты и ягоды ассорти свежезамороженная | 10.39.21.120: Ягоды свежие или предварительно подвергнутые тепловой обработке, замороженные |
| 10 | Томаты свежие ГОСТ Р 55906-2013, ГОСТ 34307-2017 | Томаты свежие ГОСТ Р 55906-2013, ГОСТ34307 - 2017 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требова-ниям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сан-Пин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без излишней внешней влажности. Плоды плотные, полной биологической зрелости, когда они приобрели свойственную ботаническому сорту консистенцию, вкус, окраску кожицы и мякоти. Допускаются плоды с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными выростами , небольшими неровностями вокруг основания плода (у плодоножки), легкими нажимами от тары, незначительной помятостью. Допускаются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, не более 1,0 см. Степень зрелости красная, розовая. Содержание плодов с не зарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, перезрелых, загнивших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, с прилипшей землей не допускается. Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-15 кг в деревянныеили пластмассовые ящики, завоз и от-грузка силами По-ставщика до пи-щеблока Заказчика. | Россия | кг | 29 |  |  |
| 11 | Перец сладкий свежий. ГОСТ Р 55885-2013  | Перец сладкий свежий. ГОСТ 55906-2013. 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: плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не поврежденной. Допускаются незначительный дефект формы, незначительный серебристый налет или повреждения, вызванные трипсами, покрывающие не более 1/3 обшей плошали поверхности незначительные дефекты кожицы (язвины, царапины, солнечные ожоги, следы сдавливания), размером нс более 2 см в случае дефектов продолговатой формы и 1 см 2 для других дефектов или сухие поверхностные трещины вид качество, сохраняемость и то-варный вид продукта в упаковке. 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. Сорт – не ниже первого. | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики. В тканевые или сетчатые меш-ки. Доставка до пищеблока учреж-дения силами по-ставщика | Россия | кг | 4 |  |  |
| 12 | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76 | Груши свежие ранних и поздних сортов созревания. ГОСТ 21713-76, ГОСТ 21714-76. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид: плоды по форме и окраске типичные для данного помологического сорта, без повреждений вредителями и болезнями, с плодоножкой, целой или сломанной, или без нее, но без повреждения кожицы плода. Зрелостъ: однородные по степени зрелости. Ниже съемкой зрелости и перезревшие не допускаются. Загнившие плоды не допускаются. Запах и вкус, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Груши ГОСТ 21713-76: сорт – не ниже первого, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 55 ммГруши ГОСТ 21714-76: сорт первый, размер плода по наибольшему поперечному диаметру – не менее 50 мм  | Расфасовка по 10-30 кг в деревянные или картонные ящики Доставка до пи-щеблока учреж-дения силами поставщика |   | кг | 149 | 01.13.01.01.02.14 - Груши | 01.24.21.000: Груши |
| 13 | Огурцы свежие ГОСТ Р 54752-2011 | Огурцы свежие ГОСТ Р 54752-2011. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПин.2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Внешний вид – плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности., типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые. Допускаются незначительный дефект формы, за исключением связанного с увеличением размера семян при их созревании, незначительные дефекты окраски (светлая окраска), незначительные дефекты кожицы (легкая потертость, царапины), не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Внутреннее строение: мя-коть 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. Сорт – высший. | Расфасовка до10-15 кг в деревянные или пластмассовые ящики, завоз и от-грузка силами По-ставщика до пищеблока Заказчика | Россия | кг | 27 |  |  |