



Расчет и обоснование начальной (максимальной) цены договора (договора) методом сопоставимых рыночных цен (НМЦК)

№	Наименование предмета договора	Ед. изм	Кол-во	Коммерческие предложения (руб./ед.изм.)					Данные реестра договоров (руб./ед.изм.)	Однородность совокупности значений выявленных цен, используемых в расчете НМЦК			НМЦК, определяемая методом сопоставимых рыночных цен (анализа рынка)		
				КП №1	КП №2	КП №3	КП №4	КП №5		Средняя арифметическая цена за единицу <C>	Среднее квадратичное отклонение $\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$	коэффициент вариации цен V (%) $V = \frac{\sigma}{\bar{x}} * 100$ (не возмещать предельную цену) $V < 100$	Расчет НМЦК по формуле $V = \text{количество товара (работы, услуги), п. количество значений, используемых в расчете}; i - \text{номер источника ценовой информации}; - \text{цена единицы}$	Цена за единицу цен. (руб.)	Цена за единицу цен. (руб.) с учетом округления за единицу (руб.) (только до сотых долей после запятой) (руб.)
1	Яблоки свежие ГОСТ 34314-2017	кг	980	187	196	199			-	194,00	6,24	3,22	190120,00	194,00	190120,00
3	Лимоны свежие, сорт ГОСТ Р 63596-2009	кг	45	196	202	206			-	201,33	5,03	2,50	9060,00	201,33	9059,85
4	Картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017	кг	3298	45	48	50			-	47,67	2,52	5,28	157204,67	47,67	157182,68
5	Капуста белокочанная свежая ранне-спелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая, класс1 ГОСТ Р 51809-2001	кг	1488	40	42	44			-	42,00	2,00	4,76	62496,00	42,00	62496,00
6	Морковь столовая свежая, сорт ГОСТ 32284-2013	кг	1048	45	47	49			-	47,00	2,00	4,26	49256,00	47,00	49256,00
7	Лук репчатый Свежий, класс1 ГОСТ 34306-2017	кг	697	40	42	44			-	42,00	2,00	4,76	29274,00	42,00	29274,00
8	Свекла столовая свежая, сорт 1 ГОСТ 32285-2013	кг	509	40	42	45			-	42,33	2,52	5,94	21547,67	42,33	21545,97
9	Чеснок свежий ГОСТ Р 66909-2013	кг	17	245	252	254			-	250,33	4,73	1,89	4255,67	250,33	4255,61
10	Фрукты быстрозамороженные (брусника, вишня, земляника(лубина), клубника, черника и черная смородина, малина, ежевика и др.) ГОСТ 33823-2016	кг	183	448	462	470			-	460,00	11,14	2,42	84180,00	460,00	84180,00
11	Томаты свежие ГОСТ 34307-2017	кг	115	110	114	118			-	114,00	4,00	3,51	13110,00	114,00	13110,00
13	Перец сладкий свежий, ГОСТ 34326-2017	кг	15	100	103	105			-	102,67	2,52	2,45	1540,00	102,66	1539,90
14	Груши свежие Ранние и поздних сортов созревания, ГОСТ ГОСТ 21714-06	кг	611	231	238	243			-	237,33	6,03	2,54	145010,67	237,33	145008,63
15	Сливы свежие ГОСТ 33832-2016	кг	107	110	114	118			-	114,00	4,00	3,51	12198,00	114,00	12198,00

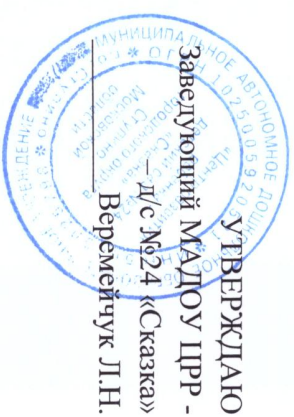
Итого 748 620,00 782 979,00 806 159,00 779226,64

В результате проведенного расчета НМЦК договора составила: 779226,64 рублей (семьсот семьдесят девять тысяч двести двадцать шесть рублей 64 копейки)

НДС с учетом законодательства

Контрактный управляющий Куликова О.В.





Техническое задание
на поставку молока и молочной продукции

1. **Наименование Заказчика:** муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребёнка - детский сад №24 «Сказка» городского округа Ступино Московской области.
2. **Адрес:** 142802, Московская область, городской округ Ступино, город Ступино, улица Андропова, владение 63а.
3. **Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
4. **Наименование объекта закупки:** поставка молока и молочной продукции на второе полугодие 2021 г.
5. **Описание объекта закупки:** поставка молока и молочной продукции на второе полугодие 2021 г.
6. **Объем поставляемых товаров:** 9957,00 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 30.12.2021 г.
10. **Срок и условия оплаты поставленных товаров:** Оплата за поставку продуктов питания производится безналичным путем с лицевого счета Заказчика за фактически поставленный 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 ха-

рактистик 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. Не допускается поставка молочных продуктов, выработанных из (или с использованием) сухого молока (кроме йогуртов), составных частей молока

1.8. 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.

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. 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).

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

1.14. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке.

2. Требования к безопасности товаров

2.1. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законом 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 сертифицикатами 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 содержанию всей упаковки. Для плодовоовощной продукции содержимое каждой упаковки должно состоять из плодов (или других съедобных частей плодовоовощных культур) одного и того же происхождения, ботанического сорта (разновидности), качества и степени зрелости.

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

3. Требования к используемым материалам и оборудованию

- 3.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.
- 3.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспорт 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 договора.
- 3.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 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.

4. Требования к качеству, характеристикам товара Молоко и молочная продукция

№ п/п	Наименование продуктов	Требования к качеству, характеристикам товара	Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара	Страна происхождения продукта	Единица измерения	Объем, ем	Код по КОЗ	ОКПД2
1	Молоко питьевое ультрапастеризованное жирность 3,2 %, жирность 3,2 %, ГОСТ 32252- 2013 ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое, ультрапастеризованное жирность 3,2 %, ГОСТ 32252 – 2013,31450-2013 Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиени-	Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 1 л, отгрузка силами Поставщика до пищеблока	Россия	л	7857	01.13.06.01.14 Молоко питьевое с массовой долей жира от 1,2% до 4,5%, ультрапастеризованное	10.51.11.121 Молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (ультравысокотемпера-

<p>ческие требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Молоко должно быть безопасным по отсутствию в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и профилактики его заболеваний. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Молоко должно быть упаковано в потребительскую тару после термообработки, изготовлено из натурального молока или из восстановленного молока или из нормализованного, предназначенного для непосредственного использования в пищу, не обогащенное витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами.</p> <p>Внешний вид - непрозрачная жидкость, консистенция жидкая, для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира, однородная не тягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комьев жира.</p> <p>Вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Цвет - белый, равномерный по всей массе, с кремовым оттенком. Продукт не должен содержать немолочные компоненты; компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества.</p> <p>Упаковка и тара поставляемого товара должна быть целостными, повреждения (вмятины, трещины, сколы и т.д.) не допускаются. Упаковка и тара поставляемой продукции должны соответствовать п.1, статьи 35 главы 12 Федерального</p>	Заказчика				турно-обработанное)
--	-----------	--	--	--	---------------------

	<p>ного Закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. Хранение, перевозка и реализация молока должно осуществляться в течение срока годности в условиях и при режимах, которые установлены изготовителем, и при которых обеспечивается надлежащая сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными законодательством РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Массовая доля жира – 3,2-3,5% Плотность – 1027 кг/м³ Массовая доля белка – не менее 3% Кислотность – не более 20^oT</p>						
<p>2 Творог жирность 9% ГОСТ 31453-2013</p>	<p>Творог жирностью 9%, ГОСТ 31453-2013 Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» «Творог. Технические условия». Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (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 и консистенция - мягкая, макушавая или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах - чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С 4±2. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. остаточный срок годности на момент поставки не менее 8 суток. Массовая доля жира – 9% Массовая доля белка – не менее 16%</p>	<p>Фасовка до 250 г, а также весомой до 10 кг. Упакован в картонные коробки, пластиковые ведра или ящики, с указанием срока изготовления и реализации, отгрузками Полами Пооставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>687</p>	<p>01.13.06.03.02.03 Творог с массовой долей жира от 4,0% до 18,0%</p>	<p>10.51.40.313 - Творог (кроме зерненого и произведенного с использованием ультрафильтрации и сепарирования) без вкусовых компонентов от 4 % до 11 % жирности</p>

	<p>Массовая доля влаги – не более 73% Кислотность – не более 220 °Т</p>						
<p>3 Сметана ГОСТ 31452-2012 жирность 15%</p>	<p>Кисломолочный продукт – сметана, жирность 15%, ГОСТ 31452-2012, произведенная из сливок коровьего молока и предназначенная для непосредственного использования в пищу, не обогащенная витаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Сметана должна быть изготовлена в соответствии с технологическими процессами производства сметаны, ее хранение, перевозка и поставка должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью; вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продук-</p>	<p>Упаковка от 0,25 кг до 0,5 кг, завод и отгрузка сдлами Поставщика до пещблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>191</p>	<p>01.13.06.09.01.02 Сметана с массовой долей жира от 18,0% до 22,0%</p>	<p>10.51.52.212 Сметана от 18,0 % до 22,0 % жирности</p>

	<p>ции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Не допускается содержание Меламина. Продукт не должен содержать БГКП (коли-формы), патогенные, в том числе сальмонеллы. 5.</p> <p>Массовая доля жира – 15%</p> <p>Массовая доля белка – не менее 2,6%</p> <p>Кислотность – 65-100⁰Т № 67</p>					
<p>4 Сыры полутвердые, в ассортименте ГОСТ 32260-2013</p>	<p>Сыры полутвердые, жирность 45%, ГОСТ 32260-2013 в ассортименте. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>Молочный продукт – сыр полутвердый, «Сыры полутвердые. Технические условия» изготавливается из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Сыр выпушен в реализацию в возрасте не менее 45 суток. Внешний вид сыра: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Голова или брусок сыра, покрытый полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерным материалом должен быть уложен по одному или несколько штук в картонную коробку. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается.</p> <p>Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество – 45%</p> <p>Массовая доля поваренной соли – не более 2%</p>	<p>Фасовка по 3-10 кг, в пищевом п/этиленовом пакете, без нарезки, с указанием срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>102</p> <p>01.13.06.03.01.02 Сыр полутвердый</p>	<p>10.51.40.121 - Сыры полутвердые без вкусовых наполнителей</p>
<p>5 Масло сладко-сливочное Несолёное</p>	<p>Масло коровье сладко-сливочное, жирность 82,5%, ГОСТ 32261-2013, Сорт высший СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Продукт</p>	<p>В пачках до 500 г. В упаковке с указанием</p>	<p>Россия</p>	<p>кг</p>	<p>367</p> <p>01.13.06.04.01.07 Масло сливочное сладко-сливочное несолёное с массо-</p>	<p>10.51.30.111 – Масло сладко-сливочное</p>

<p>жирность 82,5 ГОСТ 32261-2013</p>	<p>по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Вкус и запах – хороший, выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе, блестящая или слабо-блестящая, или слегка матовая. Цвет от светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается: вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, окисленный, металлический, плесневелый, химиков и нефтепродуктов, и других привкусов и запахов не характерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый. Не допускается масло, имеющее консистенцию: засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую. Термостойчивость масла - 0,7-1,0. Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей и бензойной кислоты и ее солей в сумме должна быть не более 1000 мг/кг, в том числе бензойной кислоты и ее солей не более 500мг/кг. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления масла, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. Срок годности не менее 9 месяцев при температуре от минус 3 до минус 18 включительно. Сорт – высший Массовая доля жира – 82,5% Массовая доля влаги – не более 18% Белок – 0,6 г Углеводы – 0,8 г Энергетическая ценность – 748 ккал</p>	<p>срока изготовления и реализации, завод и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>л</p>	<p>268</p>	<p>вой долей жира от 50% до 79%, содержанием влаги не более 16%</p>	<p>10.51.52.100 Продукты кисломолочные (кроме сметаны)</p>
<p>6 Снежок жирность 2.5% ТУ производителя</p>	<p>Кисломолочный напиток «Снежок», вырабатываемый из коровьего молока с добавлением сахара без добавления сливок. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регла-</p>	<p>Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 0,5л – 1л, отгрузка си-</p>	<p>Россия</p>	<p>л</p>	<p>268</p>	<p>01.13.06.09.02.12 Снежок</p>	<p>10.51.52.100 Продукты кисломолочные (кроме сметаны)</p>

	<p>мента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>Массовая доля жира не менее 2,5%. Массовая доля сахарозы не менее 7%.</p> <p>Консистенция и внешний вид: однородная, в меру вязкая.</p> <p>Вкус и запах: кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается вкус и запах посторонний, горький, прогорклый, затхлый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов, и других привкусов, и запахов, не характерных для данного продукта, с видимым газообразованием.</p> <p>Цвет: молочно-белый, равномерный по всей массе.</p> <p>Снежок должен быть упакован в твердый пакет. Продукция, находящаяся в поврежденной таре и упаковке, к поставке не допускается.</p>	<p>лами По- ставщика до пищевых Заказчика</p>				<p>01.13.06.09.02.22.03 Кефир</p>	<p>10.51.52.140 Кефир</p>
<p>Кефир жирность 3,2% ГОСТ 31454-2012</p>	<p>Кефир – это кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочно-кислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p> <p>Продукт, в зависимости от молочного сырья, изготавливается из цельного, нормализованного, обезжиренного, восстановленного молока.</p> <p>Вкус и запах - чистый кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус.</p> <p>Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.</p> <p>Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным или ненарушенным ступком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибов.</p>	<p>Упаковка ТЕТРАРАК емкостью 1 л, отгрузка си- лами По- ставщика до пищевых Заказчика</p>	<p>Россия</p>	<p>л</p>	<p>268</p>	<p>01.13.06.09.02.22.03 Кефир</p>	<p>10.51.52.140 Кефир</p>

	Массовая Доля жира – 3,2% Продукция, находящаяся в поврежденной таре и упаковке, к поставке не допускается.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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.