**Приложение № 2 к извещению о**

проведении запроса котировок в электронной форме

**на поставку продуктов питания**

**Техническое задание на поставку продуктов питания.**

|  |
| --- |
| 1**. Сроки поставки**: **с 01.10.2020г по 31.12.2020г**. по заявке заказчика (партиями),не реже 1 раза в месяц, в течение 2 рабочих дней с даты подачи заявки. Поставка товара с 9-00 до 15-00 ч., в рабочие дни.  2. Предлагаемые к поставке 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, утвержденными 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.  Поставщик должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным следующими нормативными документами, действующими в Российской Федерации:   * Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; * СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;   + - * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;       * ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;       * ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;       * ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;       * ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;   Упаковка товара должна обеспечивать сохранность при перевозке, разгрузке и хранении, с указанием срока изготовления и/или срока годности, обеспечивая сохранность качества. Тара и упаковка должна иметь соответствующую маркировку и наличие информации о товаре в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003.  На поставляемый товар необходимо наличие декларации соответствия, сертификат качества.  **На поставляемый товар, указанный в перечне подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный** [**Приказом Министерства сельского хозяйства РФ от18декабря2015 г. N 648**](garantF1://71235902.0)**, с внесенными изменениями, должна быть электронная ветеринарная сертификация.** |
| 3.Требования к качеству:  Гарантией качества на товар является соответствие ГОСТу и иным нормативно правовым документам определяющим качество. Остаточный срок годности на момент поставки – **не менее 80%.** |
| 4.Требования к упаковке, поставке товаров (продукции):  4.1. Погрузочно-разгрузочные работы, должны производиться Поставщиком собственными силами, с использованием собственных технических средств, или с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств; привлеченные третьи лица должны проходить медицинские осмотры и иметь личные медицинские книжки. Расходы, связанные с доставкой, погрузочно-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках договора несёт Поставщик.  4.2. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.  4.3. 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.  4.4. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим (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.  4.5. 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.  4.6. 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. |
| 5. Товар должен быть доставлен и разгружен по адресу: Свердловская область, Пышминский район, с. Печеркино, ул. Буденного, 7. |

6. **Наименование, характеристики и количество необходимого к поставке Товара**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара | Функциональные, технические и качественные характеристики товара | Ед. изм. | Кол-во |
| 1 | Макаронные изделия, в ассортименте | Макаронные изделия, изготовленные из муки твердых сортов пшеницы. Группа А, сорт высший. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Упаковка Пакеты (мешки), весовые. Упаковка целостная, без признаков порчи.  ГОСТ 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия». | кг | 15 |
| 2 | Мука пшеничная хлебопекарная | Высший сорт. Цвет – белый или белый с кремовым оттенком. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Массовая доля сырой клейковины, не менее 28%.  Упаковка – полипропиленовые мешки вместимостью 5 кг.  ГОСТ Р 52189-2003 | кг | 50 |
| 3 | Огурцы консервированные | **Масса: 0,720 кг., стекло**  Внешний вид и консистенция:  целые, размером по длине 3-8см., без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами  Вкус и запах:  Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах.  **ГОСТ Р 31713-2012** | усл. банка | 6 |
| 4 | Зеленый горошек консервированный | Зеленый горошек консервированный, высшего сорта из мозговых сортов, стерилизованный, массовая доля горошка не менее 65 %.  Внешний вид и консистенция: Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Мягкая однородная.  Вкус и запах:Натуральные , свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса.  Масса нетто 0,400 кг.  Соответствие качества товара требованиям ГОСТ Р 54050-2010. | усл. банка | 60 |
| 5 | Томатная паста | Паста томатная, масса нетто 0,480 кг., стекло.  ГОСТ 54687-2011 | усл. банка | 20 |
| 6 | Сок фруктовый в ассортименте 1 литр  с указанием о рекомендации данного продукта для питания детей от 3х лет | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии т 9 декабря 2011 г. N 882) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).  Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).  ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»  Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ) Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста: а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;  б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);  в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.  Тара и упаковка должны соответствовать требованиям ГОСТ, ТУ, обеспечивающим целостность и сохранность товара от любого рода повреждений при транспортировке различными видами транспорта. Соки фасованы в герметично укупориваемую потребительскую упаковку массой нетто 1 л.  Этикетка (маркировочный ярлык) должна быть с указанием наименования продукта, объема, даты выработки и упаковки, пищевой ценности, условий хранения, состава, срока годности, наименования и местонахождения изготовителя. | литр | 270 |
| 7 | Сок фруктовый в ассортименте 0,2 литра  с указанием о рекомендации данного продукта для питания детей от 3х лет | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии т 9 декабря 2011 г. N 882) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).  Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).  ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»  Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ) Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста: а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;  б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);  в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.  Тара и упаковка должны соответствовать требованиям ГОСТ, ТУ, обеспечивающим целостность и сохранность товара от любого рода повреждений при транспортировке различными видами транспорта. Соки фасованы в герметично укупориваемую потребительскую упаковку массой нетто 0,2 л.  Этикетка (маркировочный ярлык) должна быть с указанием наименования продукта, объема, даты выработки и упаковки, пищевой ценности, условий хранения, состава, срока годности, наименования и местонахождения изготовителя. | шт | 240 |
| 9 | Масло подсолнечное рафинированное «Злато» (эквивалент) | дезодорированное, вымороженное. Высший сорт. Форма выпуска: полиэтиленовая емкость объемом 1 литр, ГОСТ 1129-2013. | шт | 20 |
| 10 | Сахар-песок | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Вкус сухого сахара - песка и его водного раствора должен быть: сладкий, без посторонних привкусов и запахов, растворимость в воде должна быть полная, раствор - прозрачный, без осадка, механических и других примесей. Увлажнение, потеря сыпучести, наличие нерассыпающихся комочков, нехарактерный желтоватый цвет сахара, посторонние вкус и запах, примеси - не допускаются. Упаковка – полипропиленовые мешки вместимостью 5-10 кг. | кг | 80 |
| 11 | Кофейный напиток быстрорастворимый | Порошкообразный, из натуральных зерновых продуктов, без кофеина, наличие комков не допускается, цвет коричневый, Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 50364-92, Сан.Пин.2.3.2. 1078-01.Фасовка: пачка 100 г. | пачка | 30 |
| 12 | Какао-порошок | ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия (с Поправкой).  Внешний вид – порошок. Вкус и аромат - свойственный какао-порошку без посторонних привкусов и запахов. Без консервантов, красителей и искусственных пищевых добавок.  Фасовка: пачка 100 гр. | пачка | 30 |
| 13 | Соль йодированная | Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 51574-2000. Соль поваренная пищевая йодированная, помол 1, сорт высший. Фасовка: пачка 1 кг. | кг | 20 |
| 14 | Чай черный байховый листовой | Качество поставляемого Товара должно соответствовать ГОСТ 1938-90, СанПин 2.3.2.1078-01. Фасовка: пачка 100 гр. | пачка | 30 |
| 15 | Печенье сдобное мягкое | Мучное кондитерское изделие. Должно быть изготовлено из муки высшего сорта, весовое, в ассортименте. Печенье без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений. Допускается печенье надломанное не более 3% к массе нетто. Поставляемый товар должен соответствовать требованиям, установленным ГОСТ 24901-2014 и др. нормативным документам.  Упаковано в «коробках-телевизорах» | кг | 15 |
| 16 | Пряники типа «северный» | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки. | кг | 20 |
| 17 | Дрожжи сухие хлебопекарные | **Дрожии -** ГОСТ ТУ 9182-036-48975583-2010 Дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Упаковка производителя – 0,011 кг | пачка | 40 |
| 18 | Крупа манная в/с | Манная крупа произведена из твердой пшеницы. Внешний вид и цвет: полупрозрачная ребристая крупка белого или кремового цвета. Без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов, без зараженности вредителями (насекомыми и клещами) или наличия следов заражения, вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов, при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Соответствие ГОСТ 7022-97. Фасовка по 5 кг. | кг | 20 |
| 19 | Крупа пшено в/с | Высший сорт. Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Не допускается зараженность вредителями хлебных запасов. Соответствие ГОСТ 572-60. Фасовка по 5 кг. | кг | 10 |
| 20 | Крупа рис, круглый, в/с | Высший сорт. Цвет: белый с различными оттенками. Запах: свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Нашелушённые зерна риса не допускаются. Органическая примесь не допускается. Соответствие ГОСТ 6292-93. Фасовка по 5 кг. | кг | 20 |
| 21 | Крупа овсяная "геркулес" в/с | Хлопья овсяные «Геркулес» должны быть выработаны из овсяной крупы высшего сорта. 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. Зараженность и загрязненность вредителями - не допускается. Соответствие ГОСТ 21149-93. Фасовка по 5 кг. | кг | 10 |
| 22 | Крупа пшеничная в/с | Крупа пшеничная из мягкой пшеницы (фасовка до 5,0 кг.)  Вкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Соответствие ГОСТ 276-60 | кг | 10 |
| 23 | Крупа греча ядрица в/с | ГОСТ Р 55290-2012. Внешний вид и цвет коричневый разных оттенков. Запах, свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус, свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 14%. Минеральные примеси не допускаются. Загрязненность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается. Фасовка не менее 5 кг. | кг | 10 |
| 24 | Крупа горох в/с | ГОСТ 6201-68. Цвет желтый, зеленый. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность не более 15% Зараженность вредителями не допускается. | кг | 5 |
| 25 | Крупа перловая в/с | Соответствует ГОСТ 6784-60. Фасовка до 5,0 кг. | кг | 5 |
| 26 | Сухарь панировочный | Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 24809-89 «Сухари панировочные. Общие технические условия»  Крупка однородная по размеру, от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус и запах свойственный панировочным сухарем без постороннего привкуса и запаха. В полиэтиленовых пакетах по 200 гр. без следов повреждения | пачка | 25 |
| 27 | Вафли | ГОСТ 14031-2014 Кондитерские изделия, изготовленные из вафельных листов с начинкой в виде прослоек, прямоугольные, круглые, фигурные, края с ровным обрезом, без подтеков, одинакового размера и правильной формы. Цвет от желтого до светло-коричневого, равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами; начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков. Фасовка от 0,5 до 1 кг. | кг | 20 |
| 28 | Кисель | Внешний вид должен быть в виде, однородной сыпучей массы; не допускаются неплотно слежавшиеся комочки; внешний вид брикетов должен быть: целые, правильной формы; массовая доля влаги, %, не более 10; массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), %, не менее 1; массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более 3x10-4; посторонние примеси (кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями не допускаются; массовая доля сахарозы должна соответствовать нормам, установленным для каждого наименования концентрата в рецептуре, при этом допускаемые отклонения не должны превышать ±1,0%; плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается. Фасовка не более 1 кг. | кг | 8 |
| 29 | Консервы рыбные с добавлением масла «Сайра» «эквивалент» | ГОСТ Р 51074-2003 Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего вкуса. Масса нетто не менее 245 гр | банка | 20 |
| 30 | Сухофрукты | ГОСТ Р 12003-76 свежие, без гнили и порчи, соответствие сертификатам, СанПин, наличие удостоверения качества, остаточный срок годности на момент поставки не менее 90%. Полиэтиленовая упаковка, фасовка 1 кг. | кг | 10 |
| 31 | Яйцо | ГОСТ Р 52121-2003 куриное яйцо, в скорлупе, I категория, (масса одного яйца от 55 г до 75 г.), маркированное, калиброванное, чистое, без постороннего запаха. Пройдено санитарную обработку. Соответствие ГОСТу или ТУ, наличие ветеринарного удостоверения. Картонные ячейки-30шт. | шт | 1260 |
| 32 | Сыр твердый | Товар соответствует требованиям Федерального закона № 88-ФЗ от 12.06.2008 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»,  ГОСТ Р 52972-2008.  Сыр твердых сортов, без плесени, сорт Высший , не менее 45% жирности. Масса нетто 200 г. | кг | 5 |
| 33 | Сгущенное молоко с сахаром | Соответствует ТР Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013). Без ГМО. Сладкий, чистый вкус с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Однородная по всей массе, белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Без нарушения целостности упаковки. Жирность - не менее 8,5%. Масса нетто не менее 380 г. | Банка | 20 |
| 34 | Курага без косточки высший сорт | Сушеные косточковые фрукты ГОСТ Р 28501-90 изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах – свойственные фруктам данного вида. Консистенция мясистая, влажность 16-25%. Посторонние вкус и запах не допускаются. Абрикосы обработанные – цвет однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Цвет – яркий, соответствующий помологическому сорту. Упаковка - картонные ящики, с мешком вкладышем из пленки полиэтилен-целлофан массой не более 5 кг. Тара должна обеспечить сохранность продукта при хранении его, в каждой упаковочной единице плоды должны быть однородными по качеству и размеру. | кг | 10 |
| 35 | Филе сельди слабосоленой | Филе сельди тихоокеанской слабосоленой без кожи и костей. Без посторонних привкусов и запахов, плотная консистенция. Чистая, без ржавого оттенка. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ-815-2004 «Сельди соленые». Упаковка-ведро из полимерных материалов весом (сельди) 500 гр. Остаточный срок хранения при температуре от -2 градуса С до -8 градусов с даты изготовления не менее 1,5 месяцев. | кг | 6 |
| 36 | Лимонная кислота пищевая | Структура - сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси отсутствуют.  Упаковка- пакеты массой нетто **10** грамм.  ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия» | Шт | 30 |
| 37 | Повидло | Соответствие ГОСТ 32099-2013  Повидло стерилизованное фруктовое в ассортименте.  Расфасовка в банки весом нетто не менее 0,600 кг. | Усл. банка | 11 |
| 38 | Ванилин | ГОСТ 16599-71 « Ванилин . Технические условия. Упаковка завода изготовителя масса нетто 1г. | пачка | 40 |