

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9»
(МАОУ «СОШ №9»)

Индекс 628680 ХМАО-Югра г. Мегион,
ул. Свободы, д.6/1
Приемная телефон: (34643) 3-30-90,
факс: 3-80-10
Электронная почта:
33090@shkola9.online
Сайт: <http://shkola9.online>

ИНН 8605022540
КПП 860501001
р/с 40703810100100000062 (филиал «Западно-Сибирский»
Публичного акционерного общества банка «ФК Открытие»)
ОГРН 1108605000382
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 9»

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Наименование объекта закупки:
для **Муниципального автономного общеобразовательного учреждения**
«Средней общеобразовательной школы №9»
дополнительный корпус детский сад «Совёнок»
ОКТАБРЬ, НОЯБРЬ, ДЕКАБРЬ 2021 года

Приложение №1 к извещению о проведении
запроса котировок в электронной форме

Описание объекта закупки:

Качественные и количественные характеристики объекта закупки с указанием показателей, позволяющих определить соответствие закупаемого товара потребностям заказчика (значений показателей, которые не могут изменяться):

Код продукции по ОКПД 2 Наименование продукции	Требования к характеристикам продукции (функциональным, техническим и качественным)		
	Требования к характеристикам продукции	Требования к объёму, весу фасовки	Требования к качеству Закупаемой продукции, с Указанием реквизитов нормативных правовых актов
Консервы овощные. Кукуруза сахарная	Кукуруза сахарная в зернах высшего сорта. Внешний вид: Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен И зерен с тканью початка, без кусочков стержней и	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать	ГОСТ 34114-2017 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от

	<p>початков, частиц листовного покрова и шелковистых нитей.</p> <p>Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовного покрова и шелковистых нитей. Наличие механически поврежденных зерен не более 20%.</p> <p>Цвет: белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке.</p> <p>Консистенция: мягкая, однородная без чрезмерной плотности.</p> <p>Качество заливочной жидкости: молочного оттенка. фасовка 340-400грамм.</p>	<p>требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881.</p> <p>Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769</p>	<p>09.12.2011г. №880</p> <p><i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i></p>
<p>Консервы овощные. Горошек зеленый (мозговых сортов, нежный)</p>	<p>Зеленый горошек консервированный высший сорт мозговых сортов, фасовка от 360- 400грамм.</p> <p>Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета.</p> <p>Цвет: зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки.</p> <p>Консистенция-мягкая, однородная.</p>	<p>На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности .</p> <p>Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881.</p> <p>Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769</p>	<p>ГОСТ 34112-2017</p> <p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880</p> <p><i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i></p>
<p>Консервы ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ (консервированные)</p>	<p>Огурцы консервированные без уксуса.</p> <p>Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:</p> <p>- огурцы - корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60</p>	<p>На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности .</p> <p>Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв.</p>	<p>ГОСТ 31713-2012</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>«О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880</p>

<p>без уксуса)</p>	<p>мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинно плодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и не огрубевшей кожицей; - кабачки - плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15-25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру; - патиссоны - плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм - для высшего сорта; не более 80 мм - для первого сорта; не более 120 мм - для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40-60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами; Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Вкус: слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Цвет - с оттенками от зеленого. Фасовка: 720 гр</p>	<p>Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769</p>	<p><i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i></p>
<p>Продукт томатный концентрированный (томатная паста)</p>	<p>Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Продукты томатные концентрированные (овощные соусы, паста) Цвет-красный, оранжево-красный или малиново-красный ярко выраженный, равномерный по всей массе. Объем 500 гр</p>	<p>На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от</p>	<p>ГОСТ 3343-2017 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные</i></p>

		16.08.2011г. №769	<i>Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i>
Джем фруктовый	Фруктовые консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов] или смесей фруктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие железной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Объем – 430 гр.	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 31712-2012 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i>
Варенье (конфитюр)	Ягодные консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных ягод или смесей ягод, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля ягод составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие железной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта Объем – 400 гр.	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 34113-2017 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32,</i>

			Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)
Икра овощная для питания детей	Икра кабачковая для детского питания. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян переспелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет: от желтого до светло-коричневого. Объем : 470 гр.	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 2654-2017 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32,</i> Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)
Масло подсолнечное	Очищенное, без осадка, без посторонних запахов и привкусов. Промышленная упаковка – бутылка из полимерных материалов массой 0,850 гр - 1,0 кг. Производитель: Россия	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности. Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 1129-2013 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32,</i> Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР

			2.3.6.0233-21) ГОСТ 32103-2013 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i>
Сок фруктовый Фасовка 1 лит	Соки фруктовые натуральные или восстановленные в ассортименте фасовка 1л т/п. 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 альbedo). Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня. Допускается незначительный осадок на дне упаковки и небольшое расслоение.	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 32103-2013 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i>
Сок овощной Фасовка 2 литра (стекло)	Соки овощные натуральные 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 альbedo). Не допускается в виноградном соке наличие кристаллов винного камня. Допускается незначительный осадок на дне упаковки и небольшое расслоение.	На этикетках должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности . Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881. Упаковка должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г. №769	ГОСТ 32103-2013 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Совета КТС от 09.12.2011г. №880 <i>Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21)</i>
Консервы рыбные натуральные с	Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла.	Консервы выпускают в металлических банках вместимостью не более 353 см	ГОСТ 13865-2000 ТР ТС 021/2011 Технический

добавлением масла (сайра)	Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке. Вкус: Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Запах: Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением лука, укропа, пряностей или ароматизированного масла, - с легким ароматом составных компонентов Куски и тушки целые. Поперечный срез кусков или порций рыбы ровный.	по <u>ГОСТ 5981</u> и нормативным документам, а также импортных, указанной вместимостью, изготовленных из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. упаковка целая, сухая, с указанием конечного срока реализации, белка не менее 13,0% массовой долей жира не более 8,0% массовой долей поваренной соли не более 0,8%	регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 034/2013 ТР ТС 022/2011
Цельное сгущенное молоко с сахаром 10.51.51.113	Цельное сгущенное молоко с сахаром .ГОСТ 31688-2012(до 500г)ж/б Продукт изготавливают в соответствии с требованиями ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия (с Изменением N 1), по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, техническими регламентами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.	Для упаковывания сгущенных молочных продуктов должны применять: потребительскую тару - металлические банки для консервов по ГОСТ 5981, алюминиевые тубы, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1-ГОСТ 5717.2, герметически укупоренные металлическими крышками по ОСТ 18 178	ГОСТ 31688-2012 ТР ТС 033/2013 Приказ Минсельхоза РФ от 15.04.2019 № 195

1. Назначение товара и цели его использования: назначением поставляемого товара является обеспечение качественным продуктом, предназначенным для дошкольного учреждения города Мегиона

2. Требования к поставляемому товару: Безопасность и качество должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, требованиям ТР ТС 021/2011 №О безопасности пищевой продукции», утв. РС КТС от 09.12.2011г. №880, качество и безопасность соков фруктовых и овощных в соответствии с ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утв, Решением КТС от 09.12.2011г. №882,. Поставляемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии с ТР ТС 021/2011, на момент иметь запас срока годности не менее 80% с даты выработки, подтверждаться сопроводительными документами к товару, а именно каждая партия товара должна сопровождаться товарно-транспортной накладной, счет-фактурой Ф-12 и документами, подтверждающими качество и безопасность товара и другими документами в соответствии с действующим законодательством.

Тара должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утв. РКТС от 16.08.2011г. № 769, быть чистой, плотной, должна обеспечивать сохранность поставляемого товара при погрузо-разгрузочных работах с применением подъемно-транспортных средств, хранения и перевозках транспортом всех видов в течении срока хранения и перевозки. Маркировка должна быть четкая и легко читаемая и соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утв. РКТС от 09.12.2011г. №881.

Банки с консервной продукцией должны быть целыми, чистыми, крышки не ржавые, без подтеков, бомбажа, содержимое без плесени.

Упаковка соков, нектаров, выпускаемых в тетропакетах должна быть чистой, не помятой, без подтеков и явных признаков порчи.

Поставляемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии ТР ТС 021/2011, на момент поставки иметь запас срока годности не менее 80% с даты выработки, подтверждаться сопроводительными документами к товару, а именно каждая партия товара должна сопровождаться товарно-транспортной накладной, счет-фактурой Ф-12 и документами, подтверждающими качество и безопасность товара и другими документами в соответствии с действующим законодательством.

Поставщик обязан осуществлять производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами: ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Предоставлять график проведения исследований продукции и копии протоколов исследований.

3. Требования по объему гарантий качества товара и упаковке поставляемого товара: Упаковка консервов овощных, фруктово-ягодных, джема фруктово-ягодного должна соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. РКТС от 16.08.2011г.

Тара должна быть новой, чистой, плотной, обеспечивать сохранность поставляемого товара при погрузо-разгрузочных работах с применением подъемно-транспортных средств, хранения и перевозках транспортом всех видов в течении срока хранения и перевозки. Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №881, четкой и легко читаемой.

В случае поставки некачественной продукции или продукции со скрытыми дефектам Поставщик должен произвести замену на аналогичную продукцию в течении 1 дней.

4. Поставка товара осуществляется по заявке Заказчика с учетом спецификации и графика поставки **понедельник, четверг каждой недели с 08-00 до 15-00 часов (обед с 12-00 до 13-00 часов), кроме субботы и воскресенья на склад Заказчика.**

5. Доставка товара производится Поставщиком на склад Заказчика. Поставщик должен обеспечивать разгрузку товара на склад Заказчика своими силами. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических требований и температурного режима. Водители-экспедиторы, доставляющие продукты питания, должны иметь личные медицинские книжки.

Исп.: З.М. Кондеева
Тел.: 8(922)445-66-76