**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания (консервация и сухофрукты)**

**1. Объект закупки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Качественные характеристики и требования, страна происхождения товара** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
| 1 | Масло подсолнечное | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»  Дезодорированное – соответствие  Сорт: не хуже высшего  Прозрачность: прозрачное без осадка  Запах и вкус: без запаха, обезличенный вкус  Цветное число, мг йода: не более 6  Кислотное число, мг /г: не более 0,30  Массовая доля нежировых примесей: отсутствует  Массовая доля влаги и летучих веществ, %: не более 0,10  Цвет: золотистый или светло-желтый  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Объем упаковки: не менее 0,9 л, не более 1,0 л. | кг | 437 |
| 2 | Салат из морской капусты | Соответствует требованиям ГОСТ 30054-2003 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид - капуста нарезана соломкой разной длины увлаженная маринадом.  Вкус и запах - соответствуют морской капусте слегка кисловатый.  Цвет - темно-зеленый.  Консистенция - мягкая.  Без ГМО, без добавления уксуса (уксусной кислоты)  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 200 гр. Не более 250 гр. | кг | 12 |
| 3 | Соки фруктовые | Соответствует требованиям ГОСТ 32103-2013«Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия»  и/или ТУ изготовителя (производителя)  Вкус и аромат: хорошо выраженные, свойственные соответствующим сокам.  Не допускаются посторонние привкус и запах  Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых (овощных) соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Объем упаковки: не более 1 л | кг | 1300 |
| 4 | Компоты, консервированные в ассортименте | Соответствует требованиям ГОСТ 816-2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия  Внешний вид: равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие форму или внешний вид, запитые сиропом.  Косточковые фрукты — целые, с косточкой или без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, дольки или кубики, без плодоножек. Семечковые фрукты — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, кусочки или дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы.  Цитрусовые фрукты — дольки, очищенные от кожицы и пленок.  Фрукты (ягоды) — целые, без гребней, плодоножек и чашелистиков, части гроздей.  Консистенция фруктов: плотные, упругие, не разваренные.  Массовая доля фруктов от массы нетто консервов, указанной на этикетке: не менее 15 %  Массовая доля растворимых сухих веществ в сиропе: не менее 14 %  Упаковка: герметично укупориваемая потребительская, соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 1,0 л | кг | 374,4 |
| 5 | Повидло | Соответствует требованиям ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.  Консистенция: густая мажущаяся масса. Засахаривание не допускается  Вкус: кисловато-сладкий,  Запах: характерный для пюре, из которого изготовлено повидло.  Вкус и запах хорошо выраженные.  Допускаются слабовыраженные вкус и запах.  Посторонние привкус и запах не допускаются.  Цвет: свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло.  Массовая доля растворимых сухих веществ: не менее 61 %  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,5 кг и не более 1,0 кг | кг | 90 |
| 6 | Джем | Соответствует требованиям ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия  Внешний вид и консистенция: мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Не допускается засахаривание.  Вкус: сладкий, кисловато-сладхий, приятный, свойственный фруктам (ягодам), из которых изготовлен джем.  Запах: соответствующий фруктам (ягодам), из которых изготовлен джем.  Допускаются:  - вкус и запах слабовыраженные;  - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов).  Посторонние привкус и запах не допускаются  Цвет: свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.  Массовая доля фруктовой (овощной) части: не менее 35%  Массовая доля растворимых сухих веществ: не менее 60%  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,4 кг и не более 1,0 кг | кг | 90 |
| 7 | Горошек зеленый консервированный | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия  Сорт: не хуже высшего  Внешний вид: целые зерна, без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие битых зерен по отношению к массе горошка: не более 6 %  Цвет зерен: зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице  Вкус и запах: свойственные консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются  Консистенция: мягкая однородная  Качество заливочной жидкости: прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти  Минеральные и посторонние примеси: не допускаются  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,360 кг, не более 0,500 кг | кг | 540,54 |
| 8 | Кукуруза консервированная | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия  Кукуруза в зернах: "Кукуруза сахарная в зернах"  Сорт: не хуже высшего  Внешний вид: срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей  Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы: не более 20 %,  Вкус и запах: свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха  Цвет зерен: белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна  Консистенция: мягкая, однородная, без чрезмерной плотности  Качество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией)  Массовая доля хлоридов: 0,8-1,5 %  Минеральные и посторонние примеси: не допускаются  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,300 кг, не более 0,400 кг | кг | 440 |
| 9 | Икра кабачковая | Соответствует требованиям ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия  Сорт: не ниже высшего  Внешний вид: однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей.  Консистенция: мажущаяся, слегка, зернистая.  Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей  Вкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.  Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха  Цвет: однородный по всей массе для икры от желтого до светло-коричневого;  Допускается незначительное потемнение верхнего слоя икры  Массовая доля сухих веществ: не менее 18%  Массовая доля жира: не менее 7%  Массовая доля хлоридов: 1,2-1,6 %  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не менее 0,360 кг и не более 0,650 кг | кг | 195,84 |
| 10 | Огурцы консервированные | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.  Плоды целые, размером: не более 90 мм.  Отношение длины к диаметру: не менее 2,5 мм  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  Цвет: Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов, с оттенками от зеленого до оливкового.  Консистенция: овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами.  Качество заливки: прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком.  Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке: 2,5-3,5 %  Массовая доля хлоридов: 2,5-3,5 %  Минеральные примеси: не допускаются  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,5 кг, не более 1,0 кг | кг | 698,4 |
| 11 | Томаты в собственном соку | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости с кожицей,  Допускается наличие:  плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, без потери плаценты, общего количества плодов: не более 30 %  Вкус и запах: свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли – солоноватый вкус.  Не допускаются посторонние привкус и запах  Цвет: Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный  Линейный размер плодов в наибольшем измерении: не более 60 мм  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,5 кг, не более 1,0 кг | кг | 199,92 |
| 12 | Томатная паста | Соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия»  Внешний вид и консистенция: густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов  Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы  Цвет: красный, оранжево-красный или малиново-  красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок  Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов): не менее 25 %  Массовая доля хлоридов: не более 1 %  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 0,450 кг и не более 1,0 кг | кг | 190 |
| 13 | Изюм (белый, без косточек) | Соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия  Внешний вид: Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.  Вкус и запах: Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.  Цвет: от золотистого до светло-коричневого  Сушеный виноград без семян: соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха  Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 120 |
| 14 | Курага (без косточек) | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия  Вид продукта: целые фрукты без косточки (кайса)  обработанные или необработанные  Сорт: не хуже высшего  Внешний вид и форма: целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии.  Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним  Цвет: однородный, от светложелтого до оранжевокрасного. Яркий, соответствующий  помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%  Массовая доля влаги: не более 20 %  Посторонние примеси: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха  Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 120 |
| 15 | Смесь сухофруктов | Соответствуют требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия  Вид: неочищенные с семенной камерой необработанные  Сорт: столовый  Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету – соответствие  Не слипающиеся при сжатии – соответствие  Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха  Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 200 |
| 16 | Шиповник | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия  Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.  Форма: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной;  длина плодов: 0,7-3 см,  диаметр: 0,6-1,7 см.  Цвет:  - плодов: от оранжево-красного до буровато-красного;  - орешков: светло-желтый, иногда буроватый  Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов  Вкус: кисловато-сладкий, слегка вяжущий  Влажность: не более 15 %  Массовая доля аскорбиновой кислоты: не менее 0,2%  Массовая доля золы общей: не более 3,0 %  Массовая доля недозрелых плодов (от зеленой до желтой окраски): не более 5,0 %  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха  Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 120 |

**2. Место поставки:**

- 628684, Ханты-Мансийский Автономный округ-Югра, г. Мегион, ул. Заречная 19/4 МАДОУ «ДС №2 «Рябинка»

- 628684, Ханты-Мансийский Автономный округ-Югра, г. Мегион, ул. Садовая, д.28/4, МАДОУ «ДС №2 «Рябинка» корпус №2

**3. Период поставки товара:** с 01 января 2023 года (но не ранее заключения договора) по 30 июня 2023 года, согласно заявке Заказчика. Поставка Товара оказывается транспортным средством Поставщика, согласно, поданной заявки Заказчика. Заявка Заказчика поступает Поставщику посредством телекоммуникационных каналов связи в устной форме (в телефонном режиме), заявке по форме, не позднее, чем за 3 суток до дня поставки.

**4. Требования к безопасности, качеству, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к упаковке поставляемого товара:**

4.1. Качество и безопасность поставляемого товара должны соответствовать требованиям и нормам, установленным:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Техническими регламентами 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:

- 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»;

- Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами, устанавливающими требования к качеству такого вида товаров.

4.2. Поставляемый товар должен быть расфасован и упакован в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Транспортная упаковка товара обеспечивает сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах.

4.3. Каждая единица транспортной и потребительской тары (упаковки) должна содержать необходимую маркировку. Маркировка должна соответствовать требованиям Национального стандарта РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).

4.4. Качество и безопасность поставляемой продукции должно подтверждаться документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации.

**5. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товаров:**

5.1. В случае, если при передаче или до начала использования товара выявиться его ненадлежащее качество, Заказчик вправе потребовать от Поставщика безвозмездного устранения недостатков товара или его замены в срок, установленный Заказчиком.

5.2. Наличие недостатков и сроки их устранения фиксируются Сторонами в двухстороннем акте выявленных недостатков.

5.3. Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.

**6. Требования к условиям поставки товара, отгрузке товара:**

6.1. Поставка осуществляется по заявке, в которой указывается количество товара. Заявки направляются по почте, факсу, телефонограммой либо другим приемлемым для обеих сторон способом (телефонная связь).

6.2. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара Заказчику и принятия его путем подписания товарно-транспортной накладной или УПД.

6.3. При приеме товара Заказчик проверяет его соответствие сведениям, указанным в счете-фактуре и других сопроводительных документах по наименованию, количеству и качеству.

6.4. Товар должен сопровождаться следующими документами:

– товарная накладная (ТОРГ-12) или УПД (оригиналы);

– счет на оплату (оригиналы);

– счет-фактура или УПД (оригиналы);

– копия сертификата соответствия или декларации соответствия.

6.5. По окончании поставки товара в полном объеме на основании товарно-транспортных накладных Поставщик и Заказчик подписывают акт сверки.