**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания**

 **«Продукция мукомольно-крупяного производства. Продукты пищевые прочие. Сухофрукты. Овощи консервированные»**

1. **Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические и качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости) предмета закупки, установленные заказчиком:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п. | Код ОКПД 2 Наименование товара | Характеристика и потребительские свойства товара | Ед.изм. | Кол-во |
| **«Продукция мукомольно-крупяного производства, крахмалы и крахмалопродукты. Соль. Продукты пищевые прочие»** |
| 1 | 10.61.31.111Крупа манная (марки М) |  Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 Крупа манная Технические условияВнешний вид и цвет: не прозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цветаЗапах: нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запаховВкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусовМинеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хрустаУпаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Упаковка весом не менее 0,8 кг не более 5,0 кг | кг. | 35 |
| 2 | 10.61.32.111Крупа овсяная«Геркулес» |  Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»Запах: свойственный геркулесу, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный геркулесу, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийУпаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Упаковка весом не менее 0,8 кг не более 3,0 кг | кг. | 40 |
| 3 | 01.11.75.110Горох колотый  | Соответствует требованиям настоящего ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»Шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5% - соответствие Сорт: не ниже 1Цвет: желтый, зеленыйЗапах: нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запахаВкус: нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииУпаковка весом не менее 0,8 кг не более 5,0 кг. | кг. | 30 |
| 4 | 10.61.32.114Пшено шлифованное  |  Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условияСорт: не ниже 1Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горький, без признаков заражения вредителямиУпаковка: пакеты из полиэтиленовых материалов или иной вид упаковки предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 30 |
| 5 | 10.61.32.113Крупа гречневая-ядрица | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия», ГОСТ Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия»Сорт: не ниже высшегоЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горькийБез признаков заражения вредителями – соответствие Упаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 35 |
| 6 | 10.61.31.110Крупа пшеничная | Соответствует требованиям ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условияЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горькийБез признаков заражения вредителями – соответствие Упаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 30 |
| 7 | 10.61.32.116Крупа перловая | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горькиБез признаков заражения вредителями – соответствие Упаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 60 |
| 8 | 10.61.32.115Крупа ячневая | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горькиБез признаков заражения вредителями – соответствие Упаковка: полиэтиленовые пакеты или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 30 |
| 9 | 01.11.71.110Фасоль продовольственная овощная | Соответствует требованиям ГОСТ 7758-2020 Фасоль продовольственная. Технические условияФасоль цветная, красная (различных оттенков) – соответствие Форма: овально-круглая, примерно - длиной не менее 10 мм, толщиной не менее 6,5 ммЗапах: свойственный фасоли, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый, без посторонних примесейБез признаков заражения вредителями – соответствие Вкус: свойственный фасоли, без посторонних привкусовУпаковка: пакеты из полиэтиленовых материалов или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0.8 кг, не более 5.0 кг | кг. | 5 |
| 10 | 10.82.13.000Порошок какао без добавок сахара или других подслащивающих веществ | Соответствует требованиям ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условияВнешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат: свойственные какао-порошку, без посторонних запахов и привкусов. Продукт фасуют в потребительскую упаковку массой нетто не менее 0,1 кг в бумажные пакеты, банки или в пакеты из полимерных материалов. | кг. | 2,5 |
| 11 | 10.83.13.120Чай черный байховый | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия»Фасованный черный байховый чай листовой высшего сорта. Вкус и аромат: Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Настой: Яркий, прозрачный, "средний". Цвет разваренного листа: Однородный, коричнево-красный. Внешний вид чая (уборка) листового: Ровный, однородный, хорошо скрученный. Упаковка: в картонных пачках или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,1 кг. | кг. | 2 |
| 12 | 10.83.12.120Кофейный напиток | Соответствует требованиям ГОСТ Р 50364-92 «Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия»Порошкообразный, растворимый – соответствие Цвет: коричневый, разной степени интенсивности Вкус и аромат: свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запахаУпаковка: пачки из картона с внутренним пакетом из целлофана или кашированной фольги или иной вид упаковки предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,100кг | кг. | 5 |
| 13 | 10.89.19.231Кисель сухой | Соответствует требованиям ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»Внешний вид: однородная сыпучая массаДопускаются неплотно слежавшиеся комочки – соответствие Без добавления ароматизаторов, красителей и консервантов – соответствие Упаковка: пачка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,200 кг | кг. | 20 |
| 14 | 10.84.23.164Лист лавровый обработанный | Соответствует требованиям ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (с Изменением N 1, 2)Листья: здоровые, не поврежденные вредителями и болезнямиФорма листьев: продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенкомЗапах, вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкусаУпаковка: промышленная упаковка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 10 гр. | кг. | 0,3 |
| 15 | 20.14.34.231Кислота лимонная | Соответствует требованиям ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»Внешний вид: бесцветные кристаллы или белый порошок без комковУпаковка: промышленная упаковка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,010 кг | кг. | 2,0 |
| 16 | 10.84.23.120Ванилин | Соответствует требованиям ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условияВнешний вид: кристаллический порошок, цвет от белого до светло-желтогоЗапах: ванилиУпаковка: промышленная упаковка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,001 гр. не более 1,5 гр. | кг. | 0,2 |
| 17 | 10.61.12.000Рис шлифованный круглозерный | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условияЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, без признаков заражения вредителямиУпаковка: пакеты из полиэтиленовых материалов или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,8 кг не более 5,0 кг | кг | 150 |
| 18 | 10.81.12.110Сахар (песок) белый |  Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условиякатегория ТС2. Цвет: белый с желтоватым оттенкомКрупинки: мелкие, однородные, без посторонних примесей, без излишней влажностиОднородная сыпучая масса кристаллов. Запах и вкус: Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.Упаковка: мешок весом 50 кг, мешок зашит машинным способом льняными, хлопчатобумажными, синтетическими или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки, по всей ширине мешка. | кг | 350 |
| 19 | 10.89.13.112Дрожжи пекарныесушеные | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушёные. Технические условия»Внешний вид: крупообразныеЦвет: светло-желтый или светло-коричневыйЗапах: свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и дрВкус: свойственный сушеным дрожжамУпаковка: промышленная упаковка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,1 кг | кг | 3,5 |
| 20 | 10.84.30.130Соль выварочная йодированная | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая. Методы определения Йода и тиосульфата натрия» ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»Сорт: не ниже высшегоВнешний вид: кристаллический сыпучий продуктНе допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие Вкус: соленый, без постороннего привкусаЦвет: белыйЗапах: слабовыраженный запах йода, без посторонних запаховУпаковка: промышленная упаковка пачка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не более 1 кг. | кг | 50 |
| 21 | 10.20.25.111Консервы рыбные "Сайра" | Консервы рыбные должны соответствовать ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условияВкус: Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Запах: Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Упаковка: металлическая банка. Масса нетто не менее 0,250 кг. | кг | 25,0 |
| 22 | 10.82.22.112Шоколад молочный | Шоколад должен соответствовать ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условияВкус и запах: Свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Форма: Соответствующая рецептуре, используемому оборудованию, без деформации. Консистенция: Твердая. Структура: Однородная. Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее 20. Шоколад молочный, в индивидуальной упаковке весом не менее 0,02 кг.  | шт. | 215 |
| 23 | 10.73.11.110Макаронные изделия (рожки, спираль) | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условияМакаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы высшего сорта, сухие, чистые, сыпучие; упаковка герметичная, без повреждений. Цвет: Соответствующий сорту муки. Форма: Соответствующая типу изделий. Вкус: Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах: Свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку весом 5,0 кг. | кг. | 25,0 |
|  | 10.73.11.110Макаронные изделия (лапша яичная) | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Макаронные изделия (лапша яичная), изготовленные из муки твердой пшеницы высшего сорта, сухие, чистые, сыпучие; упаковка герметичная, без повреждений. Цвет: Соответствующий сорту муки. Форма: Соответствующая типу изделий. Вкус: Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах: Свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку весом 5,0 кг.  |  | 110,0 |
| 24 | 10.39.22.110Повидло в ассортименте | Повидло должно соответствовать ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условияПовидло фруктовое в ассортименте первого сорта. Внешний вид и консистенция: Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Вкус и запах: Вкус - кисловато-сладкий, запах - характерный для пюре, из которого изготовлено повидло. Запах - соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Цвет: Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло. Повидло должно быть в стеклянной банке или в тару из термопластичных полимерных материалов объемом не менее 0,6 кг. Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения | кг | 21 |
| 25 | 10.39.22.110Джем | Джем должен соответствовать ГОСТ 31712-2012Джемы. Общие технические условияВнешний вид и консистенция: Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Вкус и запах: Вкус и запах хорошо выраженные.Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах: соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Цвет: Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Упаковка: в стеклянной банке или в таре из термопластичных полимерных материалов объемом не менее 0,430 кг и не более 1,0 кг.  | кг | 21 |
| 26 | 10.61.21.113Мука пшеничная | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условияСорт: не ниже высшегоЦвет, запах, вкус, величина помола, влажность: соответствуют данному виду продукцииБез посторонних примесей – соответствие  Отсутствие зараженности вредителями хлебных злаков – соответствие Упаковка: мешки или иной вид упаковки предназначенной и соответствующей стандартам для данной продукции Вес: не менее 50,0 кг | кг | 100 |
| **«Фрукты, овощи и картофель переработанные и консервированные, масло подсолнечное»** |
| 1 | 10.39.17.190кукуруза консервированная | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 Кукуруза сахарная в зернах высшего сорта без уксуса или уксусной кислоты. 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. 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). Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку весом не менее 0,300 кг и не более 0,600 кг.  | кг. | 25 |
| 2 | 10.39.16.000зелёный горошек консервированный | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 Горошек зеленый консервированный без уксуса или уксусной кислоты высшего сорта стерилизованный мозговых сортов. Внешний вид: Целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах: Свойственные консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет зерен: Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице. Консистенция: Мягкая однородная. Качество заливочной жидкости: Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частицмякоти. Зеленый горошек должен быть в герметично укупориваемой потребительской упаковке, не вздутый, без следов подтеков от содержимого весом не менее 0,425 кг. | кг. | 35 |
| 3 | 10.39.17.100огурцы консервированные | Огурцы консервированные должны соответствовать ГОСТ 31713-2012 и/или ТУ производителя (изготовителя) Сорт: не ниже высшего Овощи 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. 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. Огурцы с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару, не вздутые, без следов подтеков от содержимого и упаковывают в транспортную тару весом не менее 0,72 кг.  | кг. | 57,6 |
| 4 | 10.39.17.119икра кабачковая | Икра кабачковая должна соответствовать ГОСТ 2654-2017, ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, ТР ТС от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Сорт: не ниже высшегоВнешний вид и консистенция: 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 от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя икры. Консервы овощные (икра кабачковая) фасуют в потребительскую упаковку без нарушений герметичности, не вздутые, без следов подтеков от содержимого весом не менее 0,65 кг. | кг. | 30 |
| 5 | 10.39.17.112томатная паста | Томатная паста должна соответствовать ГОСТ 3343-2017 Томатная паста категории «экстра» с содержанием сухих веществ 25%. Внешний вид и консистенция: Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Томатная паста поставляется в герметично укупориваемой потребительской упаковке весом 1,0 кг без следов подтеков от содержимого. | кг. | 18 |
| 6 | 10.41.54.000масло подсолнечное | Подсолнечное масло должно соответствовать ГОСТ 1129-2013 Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное «Первый сорт». Прозрачность: Прозрачное без осадка. Запах и вкус: Без запаха, обезличенный вкус. Потребительскую тару с подсолнечным маслом герметично укупоривают колпачками, пробками или крышками из материалов, разрешенных для контакта с растительными маслами объемом 1л. | л. | 95 |
| **«Сухофрукты»** |
| 1 | 10.39.25.132чернослив б/косточек | Чернослив должен соответствовать ГОСТ 32896-2014 Чернослив класса экстра. Внешний вид: приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: Однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый. Чернослив упаковывают в тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки, весом не менее 10,0 кг. | кг. | 30 |
| 2 | 10.39.25.132курага | Курага должна соответствовать ГОСТ 32896-2014 Курага класса экстра. Внешний вид: целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: Однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов. Курагу упаковывают в тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки, весом, не менее 10,0 кг | кг. | 30 |
| 3 | 10.39.25.131изюм б/косточек | Изюм должен соответствовать ГОСТ 6882-88 Сорт: не ниже высшего Внешний вид: Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек, без косточки. Вкус и запах: Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются. Цвет Светло-зеленый с золотистым оттенком. В сушеном винограде не допускаются ягоды загнившие и пораженные вредителями хлебных запасов. Без признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом; без насекомых-вредителей, их личинок и куколок; без металлической примеси. Изюм упаковывают в тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки, весом не менее 10,0 кг. | кг. | 30 |
| 4 | 10.39.25.134с/фрукты в том числе: яблоки сушеные-40%, груши сушеные-30%, изюм сушеный-10%, чернослив сушеный-10%, курага сушеная-10% | Сухофрукты должны соответствовать ГОСТ 32896-2014, ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 №021/2011, ТР ТС от 09.12.2011 №022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Сухофрукты идентифицируются столовым сортом. Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету. Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Сухофрукты упаковывают в тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки, весом не менее 10,0 кг. | кг. | 30 |
| 5 | 01.30.10.142Шиповник | Шиповник должен соответствовать ГОСТ 1994-93Внешний вид: Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. 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. Запах: Свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус Кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Цвет: От оранжево-красного до буровато-красного. Шиповник упаковывают в тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки, весом не менее 3,0-не более 10,0 кг. | кг. | 45 |

**2. Место поставки:** 628681, Россия, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра АО, г. Мегион, ул. Новая, 4/1

**3. Период поставки:** с 02.10.2023 г. до 29.12.2023 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Дни недели | Время |
| Понедельник |  |
| Вторник | 08.00- 15.00 |
| Среда | 08.00- 15.00 |
| Четверг |  |
| Пятница |  |
| Суббота |  |
| Воскресенье |  |

**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:

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

- 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 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

-ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- 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.

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.

**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. По факту поставки товара Поставщик и Заказчик подписывают товарно-транспортные накладные или УПД.

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