**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ)**

**на поставку продуктов питания (крупы)**

1. Описание объекта закупки:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара** | **ОКПД 2** | **Кол-во** | **Ед. изм.** | **Характеристика** |
|  | Крупа «Геркулес» | 10.61.32.111 | 450 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»  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.  Развариваемость: не более 20 мин.  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Горох шлифованный | 10.61.32.111 | 250 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»  Вид: горох колотый шлифованный  Сорт: не менее первого  Характеристика: шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5 %  Цвет: желтый, зеленый  Вкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Запах: свойственный гороху без плесневелого затхлого и других посторонних запахов  Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа гречневая | 10.61.32.113 | 650 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»  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  Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа «Пшеничная» | 10.61.31.110 | 450 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 276-2021 «Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия»  Цвет: желтый  Запах: свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов  Вкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа «Пшено» | 10.61.32.114 | 400 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»  Сорт: высший  Цвет: желтый разных оттенков  Запах: свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый  Вкус: свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа «Манная» | 10.61.31.111 | 400 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная Технические условия»  Марка: М – из мягкой пшеницы  Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета  Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый  Вкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Минеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста  Не допускается зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа «Перловая» | 10.61.32.116 | 400 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная Технические условия»  Вид: ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное  Цвет: от белого с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками  Запах: характерный для перловой крупы, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый  Вкус: без привкуса кислого, горечи и посторонних привкусов  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Крупа «Ячневая» | 10.61.32.115 | 500 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная Технические условия»  Цвет: белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками  Вкус: свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Запах: свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Мука пшеничная хлебопекарная | 10.61.21.113 | 500 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»  Сорт: высший  Цвет, запах, вкус, величина помола, влажность: соответствуют данному виду продукции  Без посторонних примесей – соответствие  Отсутствие зараженности вредителями хлебных злаков – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
|  | Рис | 10.61.11.000 | 650 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»  Сорт: не ниже высшего  По форме зерна: круглозерный  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, без признаков заражения вредителями  Зараженность и загрязненность вредителями: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запаха |
|  | Сахар | 10.81.12.110 | 1500 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»  Цвет: белый, чистый  Внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов  Запах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе  Чистота раствора: раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей.  Упаковка: мешки или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции. |
|  | Дрожжи | 10.89.13.111 | 14 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Внешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный  Цвет: светло-желтый или светло-коричневый  Запах: Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др.  Вкус: Свойственный сушеным дрожжам  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка не менее 0,1 кг не более 0,2 кг |
|  | Соль йодированная | 10.84.30.130 | 300 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая. Методы определения Йода и тиосульфата натрия», и/или ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия  Сорт: не хуже первого  Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт  Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие  Вкус: соленый, без постороннего привкуса  Цвет: белый  Запах: слабовыраженный запах йода, без посторонних запахов  Йодированная – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
|  | Соль поваренная | 10.84.30.130 | 400 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия  Сорт: не хуже первого  Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт  Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие  Вкус: соленый, без постороннего привкуса  Цвет: белый  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
|  | Макароны (рожки) | 10.73.11.110 | 450 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»  Макаронные изделия высшего сорта  Цвет: соответствующий сорту муки  Форма: соответствующая типу изделий  Вкус: свойственный данному изделию, без постороннего вкуса  Запах: свойственный данному изделию, без постороннего запаха  Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается  Упаковка: мешки или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции |
|  | Печенье | 10.72.12.120 | 100 | кг | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия» и/или ТУ изготовителя (производителя)  Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности.  Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.  Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья.  Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |

**2. Место поставки:** 623550 Свердловская обл., пгт Пышма, пер. Комарова, 5

**3. Срок (период) поставки товара:** с даты заключения договора по 31 декабря 2024 года, партиями, на основании заявок Заказчика.

Поставщик обязан осуществить поставку товара на специально предназначенном или специально оборудованном транспортном средстве для перевозки пищевых продуктов, имеющем документы в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**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»;

- 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.