**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 желтоватогоЗапах: 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 допускаетсяУпаковка: 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 шлифованныйСорт: не менее первогоХарактеристика: шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5 %Цвет: желтый, зеленыйВкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗапах: свойственный гороху без плесневелого затхлого и других посторонних запахов Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: 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 оттенковЗапах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: 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: желтыйЗапах: свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запаховВкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: 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: высшийЦвет: желтый разных оттенковЗапах: свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: 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 пшеницыВнешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цветаЗапах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийМинеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хрустаНе допускается зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов зараженияУпаковка: 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 отшлифованноеЦвет: от белого с желтоватым, иногда зеленоватым оттенкамиЗапах: характерный для перловой крупы, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелыйВкус: без привкуса кислого, горечи и посторонних привкусовЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: 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 оттенкамиВкус: свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах: свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелыйЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: 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: высшийЦвет, запах, вкус, величина помола, влажность: соответствуют данному виду продукцииБез посторонних примесей – соответствие Отсутствие зараженности вредителями хлебных злаков – соответствиеУпаковка: 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 высшегоПо форме зерна: круглозерныйЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесейВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, без признаков заражения вредителямиЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: 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, чистыйВнешний вид: однородная сыпучая масса кристалловЗапах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном раствореЧистота 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 крупообразныйЦвет: светло-желтый или светло-коричневыйЗапах: Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др.Вкус: Свойственный сушеным дрожжамУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка 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 условияСорт: не хуже первогоВнешний 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 запаховЙодированная – 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 условияСорт: не хуже первогоВнешний вид: кристаллический сыпучий продуктНе допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие Вкус: соленый, без постороннего привкусаЦвет: белыйУпаковка: 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 сортаЦвет: соответствующий сорту мукиФорма: соответствующая типу изделийВкус: свойственный данному изделию, без постороннего вкусаЗапах: свойственный данному изделию, без постороннего запахаНаличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускаетсяУпаковка: 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 непромесаУпаковка: 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.