**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку продуктов питания (Продукция мукомольно-крупяного производства. Овощи консервированные. Продукты пищевые прочие.)**

**для муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Снежинского городского округа «Детский сад комбинированного вида №29»**

**1. Описание объекта закупки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара / ОКПД2** | **Характеристики товара и требования к упаковке** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
|  | Геркулес10.61.32.111. | 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 запахаФасовка: не более 3 кг | кг | 36 |
|  | Горох колотый01.11.75.110 | 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 запахаФасовка: не более 5 кг | кг | 25 |
|  | Крупа гречневая 10.61.32.113 | 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 запахаФасовка: не более 25 кг | кг | 300 |
|  | Крупа «5 злаков»10.61.33.140 | Соответствует требованиям ГОСТ и/или ТУ производителя (изготовителя)Содержит: не менее 5 видов зерен (овсяные, пшеничные, ячменные, ржаные, пшенные хлопья и др.)Запах: свойственный видам круп без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.Вкус: свойственный видам круп без привкуса горечи и посторонних привкусов.Упаковка: Коробка картонная или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 20 шт. по не менее 0,400 грамм | шт | 40 |
|  | Крупа кукурузная10.61.32.117 | Соответствует требованиям ГОСТ 6002-2022 «Крупа кукурузная. Технические условия»Внешний вид: дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранямиЦвет: белый или желтый с оттенкамиВкус и запах: свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов и привкусов, не затхлый, не плесневый, не кислый, не горькийЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запахаФасовка: не более 5 кг | кг | 60,0 |
|  | Крупа манная10.61.31.111 | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная Технические условия»Внешний 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 запахаФасовка: не более 3 кг | кг | 72,0 |
|  | Крупа перловая10.61.32.116 | 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 запахаФасовка: не более 5 кг | кг | 15,0 |
|  | Пшено ОГМА10.61.32.114 | 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 запахаФасовка: не менее 0,8 кг | шт | 180 |
|  | Рис10.61.11.000 | 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 запахаФасовка: не более 25 кг | кг | 450 |
|  | Макаронные изделия10.73.11 | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»Вид: из муки высшего сорта, группа "А" высшего сорта. Цвет: Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. 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 ее допускается.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запахаФасовка: 15 кг; 20 кг | кг | 510 |
|  | Лапша домашняя10.73.11.130 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 56575-2015 «Лапша домашняя. Технические условия» и/или ТУ производителя изготовителяЦвет: соответствующий яичному сырьюВкус: свойственный изделию данного вида, без постороннего вкусаЗапах: свойственный изделию данного вида, без постороннего запахаФорма: соответствующая типу изделийУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запахаВес упаковки: не менее 0,45 кг | шт | 80 |
|  | Масло подсолнечное10.41.54.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условияМарка подсолнечного масла: рафинированное дезодорированное высшего сортаПрозрачность: прозрачное без осадка Запах и вкус: без запаха, обезличенный вкусМассовая доля нежировых примесей: отсутствуетЦвет: золотистый или светло-желтыйПри хранении не выделяет осадка, имеет слабый запах семечек: соответствие Упаковка: пластиковая бутылка или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 0,9 л (не менее 820 г) | шт | 270 |
|  | Мука10.61.21.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия Сорт: не ниже высшегоВкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗапах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйМеталломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: не более 3 %Цвет: Белый или белый с кремовым оттенкомУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистя, без постороннего запахаФасовка: не более 25 кг | кг | 450 |
|  | Соль 1 помол йодированная10.84.30.140 | ГОСТ Р 51575-2000 "Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия". ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия». Внешний вид: Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус: Соленый, без постороннего привкуса. Цвет: Белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и способа производства соли. Запах: Без посторонних запахов. Допускается слабый запах йода.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не более 50 кгСтрана производитель Российская Федерация. | кг | 150 |
|  | Печенье сахарное в пачках 160 г10.72.12.120 | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»Мучное кондитерское изделие. Весовое, в ассортименте. 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. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единицеВид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромесаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 160 г | шт | 72 |
|  | Говядина тушеная Госрезерв ГОСТ10.13.15 | ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное Технические условияСорт: высшийЗапах и вкус: свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкусаВнешний вид: В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочковКонсистенция мяса: мясо сочное, непереваренноеУпаковка: металлическая банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции, герметично укупорены и стерилизованы.Фасовка: не менее 338 г | шт | 270 |
|  | Зеленый горошек высший сорт ГОСТ10.39.16.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зелёный. Технические условия»Консервированный без уксуса или уксусной кислоты высшего сорта стерилизованный мозговых сортов – соответствие 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 допускаютсяЦвет зерен: Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единицеКонсистенция: Мягкая однородная. Качество заливочной жидкости: Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенкомДопускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти – соответствие Упаковка: металлическая банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции Фасовка: не менее 0,4 кг | шт | 168 |
|  | Икра кабачковая10.39.17 | Соответствует требованиям ГОСТ 2654-2017. Консервы. Икра овощная. Технические условия. Сорт: не ниже высшего.Внешний вид: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощейКонсистенция: мажущаяся, слегка, зернистаяВкус и запах: свойственный икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощейНе допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха – соответствие Цвет: икра из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы - от желтого до светло-коричневого;Упаковка: стеклянная банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции Фасовка: не менее 0,48 кг | шт | 192 |
|  | Кукуруза высший сорт01.11.20 | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 «Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия»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 запахаЦвет 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 зернаКонсистенция: мягкая, однородная без чрезмерной плотностиКачество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией)Упаковка: ж/б или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 425 г | шт | 144 |
|  | Огурцы консервированные10.39.11 | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» и/или ТУ (производителя (изготовителя)*Огурцы, консервированные на лимонной кислоте, без использования уксуса и уксусной кислоты*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 с отношением длины к наибольшему поперечному диаметру не менее 2,5Вкус и запах: слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. 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.Минеральные примеси: не допускаютсяУпаковка: стеклянные банки или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 680 г | шт | 240 |
|  | Повидло 10.39.22.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»Внешний вид и консистенция: однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.Консистенция: Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.Упаковка: пластиковое ведро или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 2,7 кг | шт | 36 |
|  | Томатная паста Кухмастер10.39.17.112 | ГОСТ Р 54678-2011 "Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия". Внешний вид и консистенция: 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 концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Фасовка: 0,3 - 1 л. Стеклянная банка. ГОСТ Р 53959-2010 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение". Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение по ГОСТ Р 51074-2003. Фасовка:480 гСоответствие СанПиН 2.3.2.1078-011.Страна производитель Российская Федерация. | шт | 96 |
|  | Молоко сгущенное ГОСТ 8,5%10.5151.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условияМассовая доля жира: не менее 8,5 %Вкус и запах: Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока, без посторонних привкусов и запахов.Внешний вид и консистенция: Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).Цвет: Равномерный по всей массе.Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательноПродукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: ж/б или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 380 г | шт | 270 |
|  | Молоко сухое10.51.22.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условияВнешний вид и консистенция: однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействииЦвет: белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массеВкус и запах: чистые, свойственные пастеризованному молокуМассовая доля жира в продукте: не менее 25%Массовая доля молочного сахара (лактозы): не более 40 % (включ.)Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 350 г | шт | 140 |
|  | Дрожжи10.89.13.112 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условияВнешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразныйЦвет: светло-желтый или светло-коричневыйВкус: пресный, свойственный сушеным дрожжам, без постороннего привкусаЗапах: свойственный дрожжамСорт: не ниже высшего.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес фасовки: не менее 11 гр. | шт | 120 |
|  | Крахмал10.62.11.111 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный Технические условияВнешний вид: Однородный порошкообразный продуктЦвет: белыйЗапах: свойственный крахмалу, без постороннего запахаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 200 гр. | шт | 80 |
|  | Какао10.82.13.000 | 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 крупинокВкус и аромат: Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запаховУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции Фасовка: не менее 0,1 кг | шт | 90 |
|  | Кофейный напиток10.83.12.120 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условияПорошкообразный, 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, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,1 кг | шт | 90 |
|  | Чай черный среднелистовой10.83.13.120 | Соответствует требованиям ТУ 32573-2013 Чай чёрный байховый, фасованный. Технические условия и/или ТУ изготовителя (производителя)Вид: черный чай среднелистовойВнешний вид настоя чая: яркий, прозрачныйАромат и вкус настоя чая: нежный аромат, терпкий вкусЦвет разваренного листа: однородный, коричнево-красныйВнешний вид чая: однородный, ровный, хорошо скрученныйУпаковка: в картонных пачках или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,1 кг | шт | 378 |
|  | Сок 100% Яблочный10.32.1 | Соответствует требованиям ГОСТ 32103-2013 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия» и/или ТУ изготовителя (производителя)Внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Фасовка 0,2 лНедопустимы вздутые упаковки | шт | 280 |
|  | Сахар-песок  | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»Цвет: белый, чистый, допускаетсяЖелтоватый оттенок.Внешний вид: однородная сыпучая масса кристалловЗапах и вкус: свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном раствореУпаковка: мешки или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не более 50 кг | кг | 600 |

*В случае, если в документации (в каком-либо документе, входящем в состав документации, прикрепленном отдельным файлом к документации) имеются указания на знаки обслуживания, фирменные и торговые наименования, патенты, полезные модели, промышленные образцы, указания на товарный знак, наименование места происхождения товара или наименование производителя, то такие указания следует читать «знаки обслуживания или эквивалент», «фирменные наименования или эквивалент», «торговые наименования или эквивалент», «патенты или эквивалент», «полезные модели или эквивалент», «промышленные образцы или эквивалент», «товарный знак или эквивалент», «наименование места происхождения товара или эквивалент», «наименование производителя или эквивалент».*

**2. Место поставки:** 456770, Челябинская область, город Снежинск, ул. Ленина, д. 54

**3. Срок (период) поставки товара:** с 09 июля по 19 декабря 2024 года включительно, еженедельно (четверг) с 08.00 до 14.00 по заявке Заказчика.

Поставщик обязан осуществить поставку Товара в день, время в соответствии с предварительной заявкой Заказчика, в случае необходимости осуществить погрузочно-разгрузочные работы и складирование Товара.

Неучтенные затраты Поставщика по настоящему Договору, связанные с исполнением Договора, но не включенные в предлагаемую цену Договора, не подлежат оплате 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. Поставляемый товар должен иметь годность (остаточный срок годности) не менее 80% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

**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.