**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания (бакалея)**

**для нужд МБДОУ - детский сад компенсирующего вида № 319**

**1. Объект закупки:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **ОКПД2** | **П/О** | **Характеристика** | **Ед. изм.** | **Кол-во** |
|  | Аскорбиновая кислота | 10.89.19.150 | П | Соответствует требованиям ТУ производителя. Пищевая добавка Аскорбиновая кислота  Пищевая добавка предназначена для профилактического питания взрослых и детей старше трех лет, в качестве компонента для приготовления готовых блюд, в целях восполнения недостаточности витамина С, в условиях предприятий общественного питания (пищеблоки, столовые, пункты раздачи пищи и т.п.).  Аскорбиновая кислота изготовлена в соответствии с требованиями стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований:  Органолептические показатели:  внешний вид – белый кристаллический порошок, состоящий из агломерированных частиц, рассыпающихся при легком механическом воздействии, вкус и запас свойственный аскорбиновой кислоте, без посторонних привкусов и запахов.  Содержание витамина С 99%  Форма выпуска: белый кристаллический порошок для приготовления раствора для приема внутрь  Упаковка - двойные пакеты из пленки п/эт, в картонной коробке производителя с этикеткой, с мерным стаканчиком.  Фасовка: по 2,5гр | кг | 0,5 |
|  | Вишня | 10.39.21.120 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия  Сорт: не ниже высшего  Термическое состояние: Свежемороженая;  Внешний вид: целыми ягодами, без косточки, ягоды одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.  Вкус и запах: свойственный данному виду ягод, без посторонних привкуса и запаха.  Консистенция: близкая к консистенции свежих ягод.  Упаковка: потребительская тара или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 2 кг | кг | 4 |
|  | Вафли | 10.72.12.130 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия  Вкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов  Поверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 2,5 кг | кг | 5 |
|  | Крупа геркулес | 10.61.33.111 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 Хлопья овсяные. Технические условия  Сорт: не ниже высшего  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, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 1 кг | кг | 5 |
|  | Крупа горох | 01.11.75.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия  Сорт: не ниже первого  Тип: колотый  Внешний вид: шлифованные семена гороха с разделенными семядолями.  Допускается примесь семян шлифованного гороха с неразделенными семядолями, но не более 5%  Цвет: Желтый разных оттенков, зеленый разных оттенков.  Вкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Запах: свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха  Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускается  Сорная примесь: не более 0,40 %  Сечка и мучка: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 0,8 кг | кг | 2,4 |
|  | Крупа гречневая | 10.61.32.113 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия  Сорт: не ниже первого  Вид крупы: быстроразваривающаяся ядрица  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, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 5 кг | кг | 15 |
|  | Зелёный горошек | 10.39.16.000 | П | 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 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 частиц мякоти – соответствие  Упаковка: металлическая банка  Фасовка: не более 400 г | кг | 13,2 |
|  | Зефир | 10.82.23.210 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 6441-2014 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия  Вкус и запах: свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов  Цвет: свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений.  Структура: свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная  Фасовка: не более 2,5 кг | кг | 5 |
|  | Изюм б/косточек | 10.39.25.131 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия  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.  Упаковка: тканевые мешки и в бумажные многослойные мешки без постороннего запаха или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 2,5 кг. | кг | 5 |
|  | Икра кабачковая | 10.39.17.119 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия  Внешний вид: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей  Консистенция: мажущаяся или слегка зернистая  Вкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей  Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха – соответствие  Цвет: однородный по всей массе для икры от желтого до светло-коричневого  Упаковка: Банка стеклянная или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 480 г. | кг | 7,2 |
|  | Кисель | 10.89.19.231 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 18488-2000 Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия  Внешний вид: однородная сыпучая масса  Вкус: плодовоягодный  Допускаются неплотно слежавшиеся комочки – соответствие  Без добавления ароматизаторов, красителей и консервантов – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не менее 200 г | кг | 4 |
|  | Кукуруза консервированная | 10.39.17.190 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия  Сорт: высший  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)  Упаковка: ж/б или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 400 г. | кг | 2,04 |
|  | Курага | 10.39.25.132 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия  Сорт: не ниже 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.  Упаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, или иной вид упаковки, соответствующий  Фасовка: не более 2,5 кг | кг | 5 |
|  | Макаронные изделия | 10.73.11.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия  Цвет: Соответствующий сорту муки  Форма: Соответствующая типу изделий– в ассортименте  Вкус: Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса  Запах: Свойственный данному изделию, без постороннего запаха  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 5 кг | кг | 20 |
|  | Крупа манная | 10.61.31.111 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия  Внешний вид и цвет: не прозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета  Запах: нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запахов  Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов  Минеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 1 кг | кг | 5 |
|  | Мармелад | 10.82.23.172 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия или ТУ производителя  Вкус, запах и цвет: характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха.  В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя  Консистенция: Студнеобразная.  Для желейного мармелада на основе агароида, желатина, амидированного пектина, модифицированного крахмала, смеси пектина с желатином или модифицированным крахмалом допускается студнеобразная затяжистая.  Фасовка: не более 2,5 кг | кг | 5 |
|  | Масло растительное | 10.41.54.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия  Вид масла подсолнечного рафинированного: Дезодорированное.  Сорт: не ниже высшего  Масло подсолнечное прозрачное, без осадка, без запаха, без консервантов  Упаковка: предназначен ная и соответствующей стандартам для данной продукции  Объем: не более 920 г | кг | 10,12 |
|  | Молоко концентрированное | 10.51.51.111 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 34254-2017 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Жирность: не менее 8,6 %.  Вид: концентрированное, стерилизованное  Внешний вид и консистенция: однородная, в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне упаковки  Цвет: белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе  Вкус и запах: чистый с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергшемуся высокотемпературной пастеризации, или топленому молоку без посторонних привкусов и запахов  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 300 г | кг | 1,8 |
|  | Молоко сгущенное | 10.51.51.113 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки, сгущенные с сахаром. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Жирность: не менее 8,5 %.  Вкус и запах: Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок, сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов.  Внешний вид и консистенция: Однородная, вязкая по всей масса без наличия ощущаемых органолептических кристаллов молочного сахара (лактозы).  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 380 г | кг | 9,12 |
|  | Мука | 10.61.21.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия  Сорт: не ниже высшего  Цвет: белый или с кремовым оттенком. Без посторонних примесей, при разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Вкус свойственный пшеничной муке, не кислый и не горький.  Запах: Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.  Не допускается зараженность и загрязненность вредителями.  Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генно-модифицированных организмов (далее - ГМО), зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителем "картофельной болезни" хлеба в муке пшеничной не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 5 кг | кг | 40 |
|  | Огурцы консервированные | 10.39.12.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» и/или ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений – соответствие  Вкус и запах: Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей  Допускается легкая естественная горечь перца – соответствие  Не допускаются посторонние привкус и запах – соответствие  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  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 600 г | кг | 8,64 |
|  | Крупа перловая | 10.61.32.116 | П | 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: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горьки  Без признаков заражения вредителями – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 800 г | кг | 7,2 |
|  | Печенье | 10.72.12.120 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия  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: не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.  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.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 5 кг | кг | 10 |
|  | Повидло | 10.39.22.110 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Вид сырья: ассортимент  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  Вкус и запах: Вкус и запах хорошо выраженные.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 600 г | кг | 10,8 |
|  | Крупа рис | 10.61.12.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия  Сорт: не ниже высшего  Цвет: белый или белый с различными оттенками  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Не допускается признаков заражения вредителями  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха  Фасовка: не более 5 кг | кг | 25 |
|  | Сахар | 10.81.12.110 | О | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия  Цвет: белый, чистый, допускается желтоватый оттенок  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.  Фасовка: не более 5 кг | кг | 100 |
|  | Соль | 10.84.30.140 | П | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)  Соль поваренная пищевая молотая  Сорт: не ниже высшего  Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт.  Вкус: соленый, без постороннего привкуса  Цвет: белый.  Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.  Без посторонних запахов.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данного вида продукции  Фасовка: не более 1 кг. | кг | 9 |
|  | Сухофрукты | 10.39.25.134 | П | Соответствуют требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия  Вид: неочищенные с семенной камерой необработанные  Сорт: столовый  Состав: яблоки сушеные, груши сушеные, сушеные ягоды и другое.  Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с косточкой, 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).  Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету – соответствие  Не слипающиеся при сжатии – соответствие  Встречается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии – соответствие  Упаковка: тара сухая, чистая, без постороннего запаха или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 3 кг. | кг | 5 |
|  | Томатная паста | 10.39.17.112 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %: не менее 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  Без содержания ГМО, красителей: соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 480 г. | кг | 5,28 |
|  | Чай | 10.83.13.120 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия  Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: байховый, черный, крупнолистовой  Сорт: не ниже высшего  Цвет разваренного листа – однородный коричнево-красный.  Не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.  Вкус должен быть нежный, ароматный, приятный с терпкостью. Настой яркий, прозрачный.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 100 г | кг | 0,8 |
|  | Чернослив | 10.39.25.130 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия  Сорт: не ниже первого  Внешний вид и форма: Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты или 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.  Цвет: от черного до буровато-коричневого  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 3 кг | кг | 5 |
|  | Плоды шиповника | 01.25.19.190 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия  Внешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной  Цвет плодов: от оранжево-красного до буровато-красного  Запах: свойственный данному сырью, без посторонних запахов  Вкус: кисловато-сладкий, слегка вяжущий  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 3 кг | кг | 5 |
|  | Яйца куриные | 01.47.21.000 | П | Соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия  Вид: столовые  Категория: не ниже первой  Скорлупа яиц: должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.  Содержимое яиц: не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.)  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Фасовка: не более 30 шт | шт. | 1200 |

*При осуществлении закупок на вышеуказанные товары распространяются меры национального режима в виде «ограничение» допуска согласно Постановлению Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2024 г. N 1875 “О мерах по предоставлению национального режима при осуществлении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, закупок товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц”.*

**2. Место поставки:** 620098, Россия, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Коммунистическая, 51

**3. Период поставки товара:** с 14 июля 2025 года по 30 сентября 2025 года, согласно графику и заявке Заказчика.

График поставки:

| **Наименование** | **Ед. изм** | **Количество** | **Периодичность поставки** |
| --- | --- | --- | --- |
| Аскорбиновая кислота | кг | 0,5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Вишня | кг | 4 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Вафли | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа геркулес | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа горох | кг | 2,4 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа гречневая | кг | 15 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Зелёный горошек, консервированный | кг | 13,2 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Зефир | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Изюм б/косточек | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Икра кабачковая | кг | 7,2 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Кисель | кг | 4 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Кукуруза консервированная | кг | 2,04 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Курага | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Макаронные изделия | кг | 20 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа манная | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Мармелад | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Масло растительное | кг | 10,12 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Молоко концентрированное | кг | 1,8 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Молоко сгущенное | кг | 9,12 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Мука | кг | 45 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Огурцы консервированные | кг | 8,64 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа перловая | кг | 7,2 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Печенье | кг | 10 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Повидло | кг | 10,8 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Крупа рис | кг | 30 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Сахар | кг | 100 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Соль | кг | 9 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Сухофрукты | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Томатная паста | кг | 5,28 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Чай | кг | 0,8 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Чернослив | кг | 5 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Плоды шиповника | кг | 3 | 1 раз в неделю до 08.00час |
| Яйца куриные | шт. | 1200 | 1 раз в неделю до 08.00час |

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.

4.5. Ветеринарные сопроводительные документы на товар должны быть оформлены в соответствии с приказом от 13 декабря 2022 года № 862 Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.

**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.