**Описание объекта закупки\***

**Поставка бакалейной продукции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование товаров, функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики объекта закупки** | **Ед. изм.** | **Кол-во (объем)** |
| Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №24 города Белово» |
| 1 | **Крупа рисовая (рис шлифованный) в/с, фасовка до 1 кг. (ГОСТ 6292-93).**Цвет белый, с различными оттенками. Запах Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. | Килограмм (кг) | 630 |
| 2 | **Крупа гречневая (ядрица), в/с, фас.до 1 кг. (ГОСТ 5550-2021).**Цвет кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. | Килограмм (кг) | 630 |
| 3 | **Крупа пшено шлифованное, в/с, фасовка до 1 кг. (ГОСТ 572-2016).**Цвет желтый разных оттенков. Запах свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не прелый, не плесневый. Вкус свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. | Килограмм (кг) | 102 |
| 4 | **Крупа манная (М), фас. до 1 кг., (ГОСТ 7022-2019).**Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Залах свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Наличие минеральной примеси: при разжевывании манной крупы не должно ощущаться хруста. | Килограмм (кг) | 190 |
| 5 | **Горох шлифованный (колотый), 1 сорт, фасовка до 1 кг. (ГОСТ 6201-68).**Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. | Килограмм (кг) | 162 |
| 6 | **Крупа перловая, № 1,2, фасовка до 1 кг., (ГОСТ 5784-60).**Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное Крупа № 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной перловой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной перловой крупе, без затхлости, плесени. | Килограмм (кг) | 20 |
| 7 | **Хлопья овсяные «Геркулес», фасовка до 1 кг., (ГОСТ 21149-93).**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. | Килограмм (кг) | 126 |
| 8 | **Крупа кукурузная шлифованная, фасовка до 1 кг. (ГОСТ 6002-69).**Дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. Цвет белый или желтый. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. | Килограмм (кг) | 157 |
| 9 | **Мука пшеничная, высший сорт.** Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность вредителями не допускается, загрязненность вредителями не допускается. Упаковка – бумажная. Маркировка на каждой упаковке.  | Килограмм (кг) | 450 |
| 10 | **Макаронные изделия, высший сорт.** Макаронные изделия (тип по согласованию с заказчиком), изготовленные из муки твердых сортов пшеницы, группы А и воды. Вкус и запах свойственный данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается.  | Килограмм (кг) | 548 |
| 11 | **Смесь сушеных фруктов, ТУ,** фасовка: объем 0,7–5,0 кг.Компотная смесь: яблоки, груши, курага, изюм, алыча. Высший сорт. Внешний вид и форма – 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). Фрукты не должны слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Не допускается загрязненность сушеных плодов, зараженность вредителями, механические примеси, наличие плодов с различными дефектами.  | Килограмм (кг) | 115 |
| 12 | **Полуфабрикат "Оладьи замороженные"** **ТУ 10.85.19-053-37676459-2024** **•** Состав: мука, вода, сахар, масло, яйца, соль.• Условия хранения: при температуре не выше −18 °С, срок хранения — 180 суток. | Килограмм (кг) | 216 |
| 13 | **Блинчики п/ф замороженные без начинки (ТУ).****Состав**: вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яйцо куриное пищевое, масло сладко-сливочное несолёное, молоко сухое цельное, сахар, соль пищевая. **Внешний вид**: блинчики пышные, приготовлены по домашнему рецепту без добавления искусственных вкусоароматических усилителей. **Срок хранения:** в морозильной камере — до 6 месяцев. | Килограмм (кг) | 216 |
| 14 | **Сок фруктовый в ассортименте (яблочный без мякоти, апельсиновый, яблочно-грушевый) , 1 л.** Вид сока по технологии производства: ВосстановленныйВозрастная категория: Дети дошкольного и школьного возраста.Описание: Не содержит ГМО. Стерилизован и асептически расфасован. Соки без консервантов и искусственных пищевых добавок.Внешний вид и консистенция: однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. | Литр (л) | 300 |
| 15 | **Сок фруктовый, 200 г.** Вид сока по технологии производства: ВосстановленныйВозрастная категория: Дети дошкольного и школьного возраста.Описание: Не содержит ГМО. Стерилизован и асептически расфасован. Соки без консервантов и искусственных пищевых добавок.Внешний вид и консистенция: однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока. Вкус и аромат натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен сок. | шт | 7745 |
| 16 | **Сироп (шиповник, облепиха)** **ГОСТ 28499-2014** **•** Внешний вид: прозрачная или слегка мутная вязкая жидкость, допускается наличие взвесей или осадка плодовой мякоти, без семян и проросших включений, не свойственных продукту.• Цвет: от жёлто-коричневого до красно-коричневого.• Вкус: сладко-кислый, соответствующий использованному плодовому сырью без постороннего привкуса.• Запах: соответствует использованному плодовому сырью, без постороннего запаха.• Фасовка: не более 5 л.• Упаковка: стеклянная банка с маркировкой, или полиэтиленовая бутылка с завинчивающейся пробкой, с маркировкой.• Остаточный срок годности: на момент поставки не менее 50% срока годности, установленного производителем. | Килограмм (кг) | 94 |
| 17 | **Чай черный листовой, (ГОСТ 32573-2013).**Внешний вид настоя чая: яркий прозрачный, аромат и вкус настоя чая: нежный аромат, терпкий вкус, цвет разваренного листа чая: однородный, коричневый или коричнево-красный, внешний вид чая: однородный, ровный, хорошо скрученный. | Килограмм (кг) | 15,5 |
| 18 | **Сахар-песок (ГОСТ 33222-2015).**Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавокВид сахара белого: Кристаллический.Не загрязненный, сухой, сыпучий. Без постороннего привкуса и запаха, цвет белый. Фасовка в бумажные и/или полиэтиленовые пакеты. | Килограмм (кг) | 1340 |
| 19 | **Масло растительное (ГОСТ 1129-2013).**Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, высший сорт. Масло прозрачное, вымороженное, без запаха и вкуса. Подсолнечное масло расфасовывают по массе или объему в любую потребительскую тару, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с растительными маслами в установленном порядке. | Килограмм (кг) |  |
| 20 | **Зеленый горошек консервированный** **ГОСТ 34112-2017****•** Вкус и запах — свойственные консервированному зелёному горошку, посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительный крахмалистый привкус.• Цвет зёрен — зелёный, светло-зелёный или оливковый, однородный в упаковочной единице. Допускается наличие единичных зёрен горошка, отличающихся по цвету от основной массы.• Консистенция — мягкая, однородная.• Качество заливочной жидкости — прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти.• Физико-химические показатели:o массовая доля зелёного горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, — не менее 60%;o массовая доля хлоридов — 0,8–1,5%;o содержание примесей растительного происхождения (лепестки, обрывки створок, стручков зелёного горошка) — не более 1, 2 или 3 шт. на 100 г консервов.Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%:• в стеклянных банках — не более трёх лет;• в металлических банках — не более двух лет;• в металлических банках с эмалевым внутренним покрытием — не более четырёх лет. | Килограмм (кг) | 93 |
| 21 | **Икра овощная (кабачковая)** ГОСТ 2654-2017 Консистенция — мажущаяся, слегка зернистая. Для икры из уваренных кабачков допустимо незначительное отделение жидкости Вкус и запах — свойственные икре из кабачков, без посторонних привкуса и запаха. Цвет — однородный по всей массе, для икры из кабачков — от жёлтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Массовая доля сухих веществ — не менее 18%. Важно, чтобы продукт не содержал консервантов, красителей и сахарозаменителей | Килограмм (кг) | 91 |
| 22 | **Томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ не менее 25%, (ГОСТ 3343-2017).**Консистенция — густая, однородная, без тёмных включений и грубых частиц плодов.Цвет — красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массеВкус и запах — свойственный концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.Состав — без консервантов, ароматизаторов, соли, сахара и загустителей, поскольку все необходимые вещества уже присутствуют в самом томате. | Килограмм (кг) | 122 |
| 23 | **Джем промышленного производства** **производства ГОСТ 31712-2012** Массовая доля фруктовой части должна составлять не менее 35%В готовом продукте должно быть не менее 60% растворимых сухих веществДжемы должны обладать желейной консистенцией с равномерно распределёнными в массе продукта фруктами или их частямиВкус и запах джема должны быть хорошо выраженными, свойственными фруктам, из которых он изготовленДля джема из сухофруктов допускается наличие лёгкого привкуса карамелизованного сахараДжемы из айвы, ананасов, апельсинов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, дыни и тыквы изготовляют с предварительной очисткой от кожицыджемы стерилизованные, в том числе фасованные способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару. | Килограмм (кг) | 98 |
| 24 | **Напиток растворимый «Горячий шоколад», ТУ,** внешний вид: порошок однородный с кристалликами сахара; цвет- в зависимости от наименования: кремовый – для белого шоколада; от темно- до светло-коричневого – для темного и молочного; вкус и аромат: свойственный шоколаду без посторонних привкусов и запахов | Килограмм (кг) | 50 |
| 25 | **Консервированная кукуруза ГОСТ 34114-2017**Некоторые характеристики, которые должны быть указаны на упаковке:Цвет зёрен: белый, золотистый или жёлтый, однородный в одной банке. Допускается наличие единичных зёрен, отличающихся по цвету от основной массы, но пятнистые зёрна не допускаются.Консистенция: мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Допускается более плотная консистенция.Вкус и запах: свойственный варёной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха.Качество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией), допускается небольшое количество взвешенных частиц. | Килограмм (кг) | 63 |
| 26 | **Крупа рис обработанная паром, не ниже 1 с., фас. до 1 кг** **ГОСТ ISO 7301-2013**Влажность — не более 15% по массовой доле. Более низкое содержание влаги может потребоваться для определённых мест назначения в зависимости от климата, продолжительности транспортировки и храненияСодержание посторонних примесей:• Сорные примеси — не более 0,1% (массовая доля)Органолептические характеристики — запах, цвет и вкус — оцениваются опытными дегустаторами, рекомендуется проводить экспертизу с использованием стандартных шкал, чтобы минимизировать субъективность• Контроль упаковки и хранения — упаковка должна защищать продукт от воздействия влаги и света, а условия хранения — соответствовать температурным режимам, чтобы избежать порчи товара. | Килограмм (кг) | 197 |

**Место поставки товаров:** Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №24 города Белово»

Адрес: 652642, Кемеровская область – Кузбасс, город Белово, пгт Бачатский, ул. 50 лет Октября, 9.

 **Срок поставки товаров:** Поставка товара осуществляется с 20.08.2025г. по 31.12.2025г. Поставка осуществляется отдельными партиями по заявке Заказчика в течение 3 (трех) рабочих дней после поступления заявки Поставщику до 14-30 часов местного времени.

**Гарантийный срок, объем предоставления гарантий качества товаров:**

Остаточный срок годности поставляемого Товара должен быть не менее показателя обозначенного в описании объекта закупки.

При поставке товара обязательное наличие следующих документов:

- личная медицинская книжка установленного образца лицу, сопровождающему продукты;

- документы, подтверждающие качество товара.

Поставщик обязан заменить Товар несоответствующего качества, осуществить допоставку Товара или возвратить Заказчику уплаченную за него стоимость в течение 1 (одного) календарного дня со дня выставления Заказчиком соответствующего требования.

**Прочие условия:**

Поставка товара производится силами Поставщика, в упаковке и при температуре, которые обеспечивали бы его сохранность от всякого рода повреждений при транспортировке и хранении. Для перевозки товара должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

При поставке товара качество, маркировка, упаковка поставляемого товара должны соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, техническим условиям производителя, санитарным правилам и нормам, иным нормативным документам по техническому регулированию и иным законодательным актам. Маркировка товара должна обеспечивать полную и однозначную идентификацию каждой единицы товара при его приемке.

При поставке товара в обязательном порядке предоставляются документы, подтверждающие качество и безопасность товара, в соответствии с действующим законодательством РФ -  личная медицинская книжка установленного образца, выданная лицу, сопровождающему товар. В случае непредставления документов в соответствии с настоящим пунктом, условие контракта о сроке поставки, считается нарушенным Поставщиком.

Заказчик вправе провести экспертизу поставленных товаров своими силами, или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, в том числе в случае установления факта поставки товаров ненадлежащего качества. Расходы на экспертизу несет Поставщик, за исключением случаев, когда экспертизой установлено отсутствие нарушений Поставщиком настоящего контракта или причинной связи между действиями Поставщика и обнаруженными недостатками. В указанных случаях, расходы на экспертизу несет Сторона, потребовавшая назначения экспертизы, а если она назначена по соглашению между Сторонами, обе Стороны поровну.

При установлении факта ненадлежащего исполнения настоящего контракта, Заказчик направляет Поставщику соответствующее Извещение не позднее одного рабочего дня, с момента установления данного факта. Заказчик составляет Акт ненадлежащего исполнения контракта, который является основанием для применения к Поставщику мер ответственности, предусмотренных контрактом.

 В составе заявки участник закупки предоставляет на электронную почту edu-blinova@mail.ru подтверждение принадлежности к СМСП, документы подтверждающие качество предлагаемой продукции, подтверждение опыта, квалификации работы, деловая репутация.