**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

МБОУ «Малинская СОШ»

С.В. Ильина

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку бакалейной продукции лот 1**

1. **Наименование Заказчика:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Малинская средняя общеобразовательная школа им. П.М. Овсянкина» городского округа Ступино Московской области.
2. **Адрес:** 142850, Московская область, городской округ Ступино, рабочий посёлок Малино, улица Школьная, д 10
3. **Источник финансирования:** бюджет городского округа Ступино Московской области.
4. **Наименование объекта закупки**: поставка бакалейной продукции лот 1
5. **Гарантийные обязательства:** Срок предоставления гарантии качества товара – в течение срока годности, при соблюдении условий хранения. Поставщик гарантирует надлежащее качество товара, его, соответствие государственным стандартам и техническим условиям.
6. **Место поставки товаров:**

142850, Российская Федерация, Московская область, г.о. Ступино, рп. Малино, ул. Победы, вл. 8

142861, Российская Федерация, Московская область, г.о. Ступино, д. Леонтьево, ул. Новая, вл. 7

142860, Российская Федерация, Московская область, г.о. Ступино, д.Алфимово, Проезд Новоселов, вл 3

1. **Срок поставки товаров**: **с даты заключения контракта по 31.12.2025 г.** **Срок действия контракта: с даты заключения контракта и по 31.01.2026 г.**
2. **КОЗ 2/ОКПД2:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование товара | КОЗ 2 | ОКПД 2 | КТРУ |
|  | Сахар-песок | 11.101.01.07.03.01.002 - Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок, кристаллический | 10.81.12.110 - Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок | [10.81.12.110-00000004 - Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок (Вид сахара белого: Кристаллический)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.81.12.110-00000004/) |
|  | Чай черный | 11.101.01.18.04.02.011 - Чай черный (ферментированный), листовой, средний | 10.83.13.120 - Чай черный (ферментированный) в упаковках массой не более 3 кг | [10.83.13.120-00000003 - Чай черный (ферментированный) (Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: Листовой)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.83.13.120-00000003/) |
|  | Кофейный напиток злаковый | 11.101.01.18.03.02.006 - Кофейный напиток растворимый, без натурального кофе и цикория | 10.83.12.120 - Экстракты, эссенции и концентраты кофе или заменителей кофе | [10.83.12.120-00000009 - Кофе растворимый (Вид кофе растворимого: Порошкообразный)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.83.12.120-00000009/) |
|  | Какао-порошок | 11.101.01.16.02.01.009 - Какао-порошок, без сахара или других подслащивающих веществ | 10.82.13.000 - Порошок какао без добавок сахара или других подслащивающих веществ | [10.82.14.000-00000009 - Какао-порошок (Наличие в составе сахара или других подслащивающих веществ: Нет, Тип какао-порошка: Какао-порошок)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.82.14.000-00000009/) |
|  | Шиповник сухой | 11.101.05.01.01.01.041 - Ягоды сушеные Шиповник (плоды), целые | 01.25.19.190 - Ягоды, плоды растений вида Vaccinium прочие, не включенные в другие группировки | [01.25.19.190-00000010 - Ягоды сушеные (Наименование ягод: Шиповник (плоды))](https://moy-zakupki.ru/ktru/01.25.19.190-00000010/) |
|  | Сок фруктовый | 11.101.12.01.09.01.036 - Сок фруктово-овощной (единица измерения: литр; кубический дециметр), восстановленный, стерилизованный, осветленный, с обогащающими компонентами | 10.32.17.130 - Смеси фруктовых и овощных соков | [10.32.10.000-00000006 - Сок из фруктов и (или) овощей (Вид сока: Фруктовый)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.32.10.000-00000006/) |
|  | Повидло | 11.101.05.02.03.02.003 - Повидло | 10.39.25.120 - Консервы фруктовые | [10.39.25.120 - Консервы фруктовые](https://moy-zakupki.ru/okpd-2/10.39.25.120/) |
|  | Соль пищевая | 11.101.01.20.01.01.003 - Соль пищевая, выварочная, сорт экстра, йодированная | 10.84.30.140 - Соль пищевая молотая | [10.84.30.000-00000006 - Соль пищевая (Вид соли по способу производства: Выварочная, Соль йодированная: Да, Сорт: Экстра,Высший)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.84.30.000-00000006/) |
|  | Масло подсолнечное | 11.101.13.02.03.01.003 - Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, премиум | 10.41.54.000 - Масло подсолнечное и его фракции рафинированные, но не подвергнутые химической модификации | [10.41.54.000-00000004 - Масло подсолнечное рафинированное (Вид масла подсолнечного рафинированного: Дезодорированное, Марка масла подсолнечного рафинированного дезодорированного: Премиум)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.41.54.000-00000004/) |
|  | Дрожжи | 11.101.15.02.03.01.001 - Дрожжи хлебопекарные прессованные, сорт высший | 10.89.13.111 - Дрожжи хлебопекарные прессованные | [10.89.13.111-00000003 - КТРУ Дрожжи хлебопекарные прессованные (Сорт: Высший)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.89.13.111-00000003/) |
|  | Томатная паста | 11.101.04.01.01.05.003 - Паста томатная категории экстра | 10.39.17.112 - Паста томатная | - |
|  | Огурцы консервированные | 11.101.04.01.01.06.005 - Огурцы соленые | 10.39.17.190 - Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки | - |
|  | Кукуруза консервированная | 11.101.04.01.01.04.010 - Кукуруза консервированная без уксуса (уксусной кислоты), Килограмм | 10.39.17.190 - Овощи (кроме картофеля), консервированные без уксуса или уксусной кислоты, прочие (кроме готовых овощных блюд), не включенные в другие группировки | - |
|  | Горошек консервированный | 11.101.04.01.01.04.014 - Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей), высший сорт (килограмм) | 10.39.16.000 - Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей) | [10.39.16.000-00000002 - КТРУ Горох, консервированный без уксуса или уксусной кислоты (кроме готовых блюд из овощей)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.39.16.000-00000002/) |
|  | Компотная смесь из сухофруктов | 11.101.05.01.01.03.003 - Смесь сушеных фруктов (сухой компот) (Вишня, Яблоко, Чернослив, Груша, Курага), без косточки, тепловая сушка | 10.39.25.134 - Смеси сушеных фруктов (сухой компот) | [10.39.25.134-00000001 - КТРУ Смесь сушеных фруктов (сухой компот)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.39.25.134-00000001/) |
|  | Виноград сушеный | 11.101.05.01.01.01.036 - Ягоды сушеные Виноград, Кишмиш (Сабза), целые без косточки, первый сорт, сублимационная сушка | 10.39.25.131 - Виноград сушеный (изюм) | - |
|  | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 11.101.14.05.01.01.023 - Молоко сгущенное с сахаром, цельное, без вкусовых компонентов | 10.51.51.113 - Молоко сгущенное (концентрированное) с сахаром | [10.51.51.000-00000001 - КТРУ Молоко сгущенное (Вид продукта: Молоко сгущенное с сахаром)](https://moy-zakupki.ru/ktru/10.51.51.000-00000001/) |
|  | Икра кабачковая | 11.101.04.01.01.05.011 - Икра овощная из кабачков | 10.39.17.119 – пюре и пасты овощные прочие | - |

1. **Требования к поставке товара:** 
   1. Поставляемые продукты питания должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативных и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении. Поставляемый товар (пищевые продукты) должен быть новым товаром (товаром, который не прошел восстановление потребительских свойств), иметь сертификат качества и быть разрешен к употреблению на территории Российской Федерации.
   2. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
   3. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта.
   4. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.
   5. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО.
   6. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки.
   7. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по заявкам Заказчика, оформленной письменно или по телефону в I половине дня, за один день до дня поставки товара.
   8. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия пищевых продуктов установленным требованиям по каждому наименованию (полное наименование изготовителя (продавца), номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, полное наименование изготовителя (при оформлении Поставщиком (Продавцом) также наименование Поставщика (Продавца) принявшего декларацию и органа, ее зарегистрировавшего)), которые предоставляется Заказчику, либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенные печатью держателя подлинника. Продукция животного происхождения должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами. **Поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 80 % от установленного предприятием-изготовителем срока годности.**
   9. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Поставщиком, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно должно быть указано:

– наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес;

– дата упаковки;

– дата и время упаковки (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами);

– срок годности после вскрытия (для скоропортящихся продуктов, срок годности которых исчисляется часами).

9.10. **Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки товара, включая выходные и праздничные дни с 8.00 до 14.00 часов.**

9.11. Заказчик вправе отказаться от принятия товара в случае его несоответствия по ассортименту и/или объему заявке. **Замена продукции ввиду ее ненадлежащего качества должна быть осуществлена Поставщиком в течение 2-х часов с момента уведомления его об этом со стороны Заказчика.**

9.12. Заказчик вправе до въезда на территорию производить досмотр автотранспорта на наличие посторонних предметов.

9.13. В течение **5 (пяти) рабочих дней** после подписания Контракта, Поставщик обязан предоставить списки транспортных средств, обеспечивающих поставку продуктов питания, с указанием номера автотранспорта, ФИО водителя, водителя-экспедитора на фирменном бланке организации, заверенном печатью и подписью руководителя. В противном случае, Заказчик вправе не допускать транспортное средство на свою территорию, не осуществлять приемку товара и применить штрафы к Поставщику в соответствии с условиями Контракта.

1. ***Требования к безопасности товаров***

10.1. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московскую область соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов.

10.2. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продуктов, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации.

10.3. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов.

10.4. Контроль за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания, осуществляет уполномоченный контролирующий орган.

10.5. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10.6. Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке.

10.7. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации.

10.8. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

10.9. Поставщик несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством.

1. ***Требования к используемым материалам и оборудованию***

11.1. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

11.2. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим или охлаждаемым кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем.

11.3. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

11.4. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от – 5 до – 10 град. С (повторное замораживание запрещено).

11.5. При доставке пищевых продуктов запрещено производить загрузку автомобильного транспорта попутными и другими грузами, не относящимися к условиям исполнения настоящего Договора.

11.6. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами при их производстве, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.

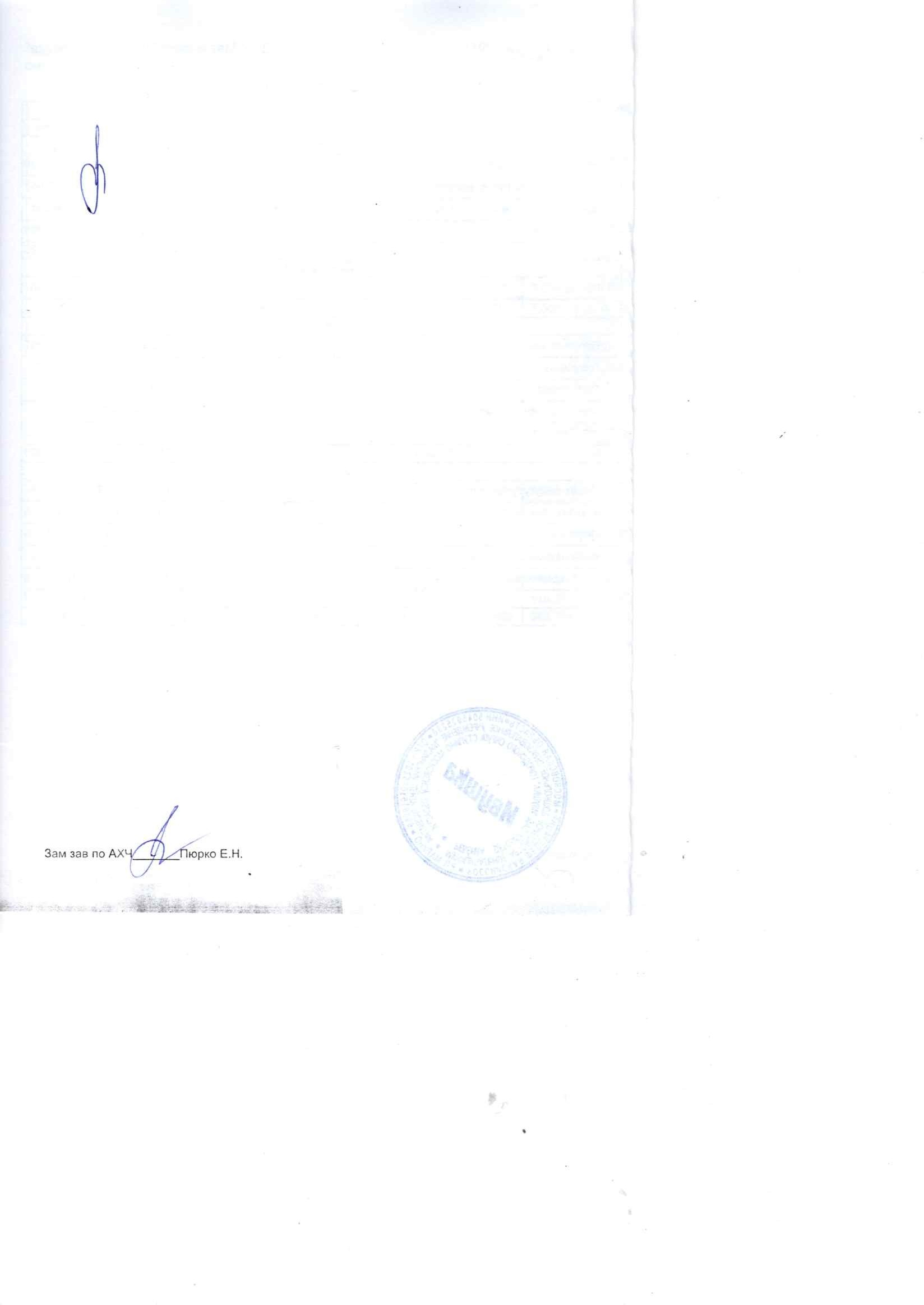
11.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

11.8. Поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законам Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденным 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), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам.

.

***12.Требования к качеству, характеристикам и объему товаров***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование продуктов** | **Требования к качеству, характеристикам товара** | **Требования к размерам, упаковке, отгрузке товара** | **Страна происхождения** | **Единица измерения** | **Объем** |
| 1 | Горошек зеленый консервированный  ГОСТ 34112-2017, без уксуса и уксусной к-ты, а также компонентов запрещенных для использования в пище детей дошкольных учреждений | Горошек зеленый консервированный. ГОСТ 34112-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, допускается наличие битых зерен по отношению к общей массе горошка, не более 10 %. Вкус и запах - натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и привкуса. Допускается незначительный крахмалистый привкус. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки, наличие единичных зерен 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. Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков) на 100 г. консервов не более 2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности». Горошек должен быть мозговых сортов, без содержания ГМО.  Сорт – высший  Массовая доля горошка от массы нетто консервов – не менее 60%  Белки – 3,1 г  Углеводы – 6,5 г  Энергетическая ценность – 38,4 ккал  **При поставке учитывается масса нетто основного продукта без учета заливочной жидкости.** | Фасовка 420-500 г в жестяные банки. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 154,00 |
| 2 | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная, без уксуса и уксусной к-ты, а также компонентов запрещенных для использования в пище детей дошкольных учреждений ГОСТ Р 34114-2017 | Кукуруза сахарная в зернах, консервированная. ГОСТ 34114-2017. Сорт высший. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах, свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией) Наличие механических повреждений зерен к массе кукурузы 20%. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Сорт – высший  Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов – не менее 60%.  Массовая доля белка – 2,2 г  Массовая доля минеральных веществ 50 мг  Массовая доля витамина С – 4,8 мг  Энергетическая ценность 58 ккал.  **При поставке учитывается масса нетто основного продукта без учета заливочной жидкости.** | Фасовка 400- 500 г в жестяные банки. Доставка до пищеблока учреждения силами Поставщика | Россия | кг | 43,00 |
|
| 3 | Повидло плодовое, ягодное без консерванта в стерилизованное или нестерилизованное  ГОСТ 32099-2013 | Повидло плодовое, ягодное без консерванта, стерилизованное или нестерилизованное ГОСТ 32099-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплодно- рябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Сорт – высший  Массовая доля растворимых сухих веществ – не менее 61%  Углеводы – не менее 61 и не более 70 г  Энергетическая ценность – не менее 244 и не более 280 ккал | Фасовка: банки стеклянные 0,5- 0,7 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 141,00 |
| 4 | Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без уксуса) ТУ производителя при наличии св-ва о гос регистрации продукции для детского питания или ГОСТ 31713-2012; | Огурцы, консервированные без добавления уксуса. ГОСТ 31713-2012. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – огурцы целые без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений. Цвет – огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Консистенция – огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.  Вкус и запах – слабо - кислый умеренно-соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов. Качество заливки – заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком с частицами пряностей.  Не допускается использование острых (жгучих) специй и приправ (перца, горчицы, хрена и др. Хранение в помещениях защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 до 25оС и относительной влажности воздуха не более 75% не более двух лет со дня изготовления. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Длина огурцов – не более 110 мм  Диаметр – не более 50 мм  Массовая доля огурцов от общей массы огурцов – не 55%  **При поставке учитывается масса нетто основного продукта без учета заливочной жидкости.** | Фасовка: банки стеклянные от 0,5 до 1 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 204,00 |
| 5 | Дрожжи хлебопекарные прессованные  ТУ производителя, ГОСТ 54731-2011 | Дрожжи хлебопекарные прессованные. Сорт высший. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Плотная масса, легко ломается и не мажется. Цвет равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремовый или желтоватый оттенок. Вкус пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах свойственный дрожжам. СанПиН 2.3.2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Сорт – не менее первого и не более высшего  Массовая доля влаги – не менее 25%  Подъемная сила дрожжей в день выработки – не более 60 мин.  Стойкость – не менее 72 часов | В пачках 100 г, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 9,00 |
| 6 | Томатная паста Экстра  ГОСТ 3343 - 2017 | Томатная паста категории экстра. ГОСТ 3343-2017. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно измельченная масса, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Не допускается использование пищевых добавок за исключением поваренной соли. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Категория – Экстра  Массовая доля растворимых сухих веществ – не менее 12%  Массовая доля углеводов – не менее 7,1 и не более 25,3 г  Витамин С – не менее 15,6 и не более 59,4 мг  Калорийность – не менее 28,4 и не более 101,2 ккал | Банки стеклянные 0,5 кг. Отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 82,00 |
| 7 | Сок фруктовый восстановленный в ассортименте  ТУ производителя при наличии св-ва о гос регистрации продукции для детского питания или ГОСТ 32103-2013 | Соки фруктовые восстановленные. ГОСТ 32103-2013 Осветленные, с мякотью. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид для осветленных соков и нектаров - прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция, соки и нектары с мякотью - однородная текучая жидкость с мякотью фруктов. Допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки или цвету сока или пюре из использованных фруктов, овощей или смеси компонентов, из которых изготовлен продукт. Массовая доля осадка не более 0,3%. PH не выше 4,2. Массовая концентрация оксиметилфурфурола не более 20мг/дм3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Массовая доля растворимых веществ – не менее 4,2%  Углеводы – не менее 4,1 и не более 17 г  Энергетическая ценность – не менее 16,8 и не более 68 ккал | Пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги до 1 л указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | дм3 | 2931,00 |
| 8 | Масло подсолнечное Премиум  рафинированное дезодорированное  ГОСТ 1129-2013 | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное для непосредственного употребления в пищу. ГОСТ 1129-2013. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Сорт премиум. Масло прозрачное, без осадка, без запаха, обезличенный вкус. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Сорт – Премиум | Фасовка от 0,90 до 1 л. бутылки, с указанием срока изготовления и реализации, в коробках, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | Дм3 | 220,00 |
| 9 | Соль поваренная пищевая выварочнаяйодированная ГОСТ 51575-2000; ГОСТ 51574-2018 | Соль поваренная пищевая, выварочная, йодированная, ГОСТ 51575-2000; ГОСТ 51574-2018 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид – кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Без посторонних запахов. Цвет: белый. Вкус – соленый, без постороннего привкуса. Запах – без посторонних запахов. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Сорт – высший, экстра  Массовая доля хлористого натрия – не менее 98,4 %  Массовая доля нерастворимого в воде остатка – не более 0,16%  Массовая доля влаги – не более 0, 7% | до 1 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 96,00 |
| 10 | Чай черный крупный (листовой)  ГОСТ 32573-2013 | Чай черный крупный (листовой). ГОСТ 32573-2013. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чай листовой, ровный, однородный, хорошо скрученный, цвет разваренного листа – однородный, коричнево-красный, без посторонних примесей. Аромат и вкус – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение в сухом, чистом, хорошо проветренном помещении при относительной влажности воздуха не более 70%.  Содержание водорастворимых экстрактивных веществ – не менее 32%  Массовая доля влаги – не более 10%  Содержание грубых волокон – не более 19% | Чайдолжен быть герметично упакован. Фасовка 100 г до 1 кг. Завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 12,00 |
| 11 | Какао-порошок  ГОСТ 108-2014 | Какао-порошок. ГОСТ 108-2014. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый и серый оттенок не допускается. Вкус и аромат, свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов.  СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Хранение при температуре от +15-21оС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не подвергать воздействию прямого солнечного света.  Влажность – не более 7,5%  Дисперсность (количество мелких фракций) – не менее 90% | В пачках по 100 г до 1 кг. Какао должен быть герметично упакован в пакеты из пищевой фольги и в картонную коробку, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 12,00 |
| 12 | Кофейный напиток злаковый. ГОСТ Р 50364-92 или ТУ производителя при наличии св-ва о гос регистрации продукции для детского питания | Кофейный напиток злаковый. ГОСТ Р 50364-92 или ТУ производителя при наличии св-ва о гос регистрации продукции для детского питания или ГОСТ 50364-92. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В 100 г продукта белков - 6,0, жиров - 0,2, углеводов - 86,0. Энергетическая ценность – 370/1550 ккал/кДж. Хранение при температуре не выше +25оС и относительной влажности воздуха не более 75%.  СанПиН2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов | В пачках по 100 г до 1 кг, с указанием срока изготовления и хранения, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 20,00 |
| 13 | Сахар-песок (сахар белый кристаллический), фасованный  ГОСТ 33222-2015 | Сахарный песок (сахар белый кристаллический) фасованный ГОСТ 33222-2015. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Белого цвета, сухой, не липкий на ощупь, хорошо растворяется в воде, без посторонних запахов и примесей, соответствие сертификатам. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Категория – не менее первой  Массовая доля влаги – не более 0,2%  Массовая доля сахарозы – не менее 99,9%  Калорийность – не менее 399,36 ккал  Углеводы – не менее 99,84 г | В пакетах по 0,9 -1.0 кг, с указанием срока изготовления и реализации, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 604,00 |
| 14 | Компотная смесь из сухофруктов. ГОСТ 32896-2014, ГОСТ Р 51074-2003 | Сухофрукты. ГОСТ 32896-2014, ГОСТ Р 51074-2003. ТУ производителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Компотная смесь из сухофруктов (смесь из яблок, груш, сливы. абрикоса, айвы), расфасовка в мешках. Фрукты семечковые сушеные. Целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), дольки плодов. Сушеные фрукты должны быть эластичными, не ломкими, не слипаться при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии. Фрукты косточковые сушеные. Целые плоды с косточкой, целые приплюснутые плоды с выдавленной косточкой, половинки плодов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. Допускается: половинки плодов неправильной формы не более 5%. Для нарезанных плодов: массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями не более 10%. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». | В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока учреждения. | Россия | кг | 120,00 |
| 15 | Виноград сушеный  ГОСТ 6882-88 или ГОСТ 32896-2014 | Виноград сушеный – изюм, кишмиш. ГОСТ 6882-88, или ГОСТ 32896-2014. Продукция по показателю качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки, без плодоножек. Не допускаются ягоды загнившие, поражены вредителями хлебных запасов. Вкус и запах свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Цвет светло-зеленый, светло-зеленый с золотистым оттенком, от золотистого до светло-коричневого, сине-черный, коричневый с бурым оттенком. Посторонние привкус и запах не допускаются Сушеные плоды не должны иметь признаков спиртового брожения и плесени, видимой невооруженным глазом. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в плодах киви не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации. «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Вид – изюм, кишмиш  Сорт – высший  Энергетическая ценность – не менее 226 и не более 264 ккал  Углеводы – не менее 70,9 и не более 71,2 г на 100 г | В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 57,00 |
| 16 | Плоды шиповника сушеные  ГОСТ 1994-93 | ГОСТ 1994-93. Плоды шиповника должны быть цельными, очищенными от чашелистиков и плодоножек. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато-красного. Цвет орешков — светло-желтый, иногда буроватый. Запах — свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус — кисловато-сладкий, слегка вяжущий.  Длина плодов не менее 0,7 см, не более 3 см Диаметр плодов не менее 0,6 см, не более 1,7 см. Не допускается наличие посторонних примесей (органических и минеральных), наличие вредителей и их личинок.  Упаковка должна обеспечить сохранность продукта при его хранении, в каждой упаковочной единице плоды должны быть однородными по качеству и размеру. Тара и материалы для упаковывания должны быть целыми, прочными, чистыми, сухими. В каждую транспортную упаковочную единицу вкладывают упаковочный ярлык с указанием: наименования предприятия-изготовителя; наименования продукта; массы нетто, брутто; даты выработки упаковывания; срока хранения; номера упаковщика. | В пакетах до 1 кг, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока учреждения | Россия | кг | 41,00 |
| 17 | Молоко цельное сгущенное с сахаром  ГОСТ 31688-2012 | Консервы молочные. Молоко, сгущенное с сахаром. ГОСТ 31688-2012 Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром. Технический регламент на молоко и молочную продукцию (Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Массовая доля влаги – не более 26,5%  Массовая доля сахарозы – не менее 43,5 и не более 45,5%  Массовая доля сухого молочного остатка не менее 28,5 %  Массовая доля жира – не менее 8,5%  Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке – не менее 34%. Кислотность – не более 48 0Т | Фасовка в жестяных банках по 380 г, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика. | Россия | кг | 39,00 |
| 18 | Икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания ТУ производителя  При наличии Свидетельства о государственной регистрации продукции для детского питания | Икра из кабачков для детского (дошкольного и школьного) питания. ТУ производителя. Продукция по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В составе продукта не допускается содержание уксуса и жгучих специй. Икра изготавливается только из вареных (не обжаренных) овощей. Внешний вид и консистенция - однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается незначительное отделение жидкости. Вкус и запах, свойственные икре, изготовленной из предварительно подготовленных кабачков. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Цвет однородный по всей массе от желтого до светло-коричневого. Наличие минеральных примесей не допускается. Сан ПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».  Массовая доля сухих веществ – не более 19%  Массовая доля жира – не менее 3,5%  Массовая доля белка – не менее 1 г  Массовая доля углеводов – не менее 7 г  Энергетическая ценность – не менее 64% | Фасовка банки до 700 гр, с указанием срока изготовления и реализации, в коробках, завоз и отгрузка силами Поставщика до пищеблока Заказчика | Россия | кг | 43,00 |

В случае, если ГОСТ, указанный в требованиях, утратил силу, Поставщик осуществляет поставку продуктов питания в соответствии с действующим ГОСТ на данную продукцию, введенным вместо утратившего силу.****