Приложение № 1 к Извещению

**Техническое задание**

**(Описание объекта закупки)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование******товара***  | ***Технические и функциональные (потребительские свойства) характеристики\**** | ***Единица измерения*** | ***Количество*** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Мука пшеничная | Вид муки – ХлебопекарнаяСорт пшеничной хлебопекарной мука, не ниже – Высший ГОСТ 26574-2017 | кг | 4000 |
| 2 | Соль йодированная | ГОСТ Р 51574-2018Соль пищевая. Общие технические условияВнешний вид: Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства солиВкус: Соленый, без постороннего привкусаЦвет: БелыйЗапах: Без посторонних запаховПри введении в пищевую соль йодирующей добавки допускается слабый запах йода.Гранулометрический состав: 2,5-4 мм | кг | 2900 |
| 3 | Соль мелкая Экстра | ГОСТ Р 51574-2018Соль пищевая. Общие технические условияВнешний вид: Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства солиВкус: Соленый, без постороннего привкусаЦвет: БелыйЗапах: Без посторонних запаховГранулометрический состав: до 0,8 мм | кг | 100 |
| 4 | Крупа пшеничная Булгур | ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная. Технические условия.Цвет: желтыйЗапах: свойственный крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запаховВкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый и не горький | кг | 400 |
| 5 | Крупа Горох | ГОСТ 6201-68. Горох шлифованный. Желтого или зеленого цвета. На вид нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Соответствие сертификатам, ГОСТ. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировании, хранении и погрузочно-разгрузочных работ. Вес единицы тары (упаковки) должен быть 25 – 50 кг. Маркировка тары (упаковка) каждой единицы товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, нанесенной несмываемой краской и содержать информацию согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 № Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Страна происхождения – Российская Федерация. Остаточный срок годности не менее 2 месяцев от срока, установленного производителем. | кг | 1200 |
| 6 | Крупа Геркулес | ГОСТ 21149-93 «Хлопья овсяные. Технические условия» для хлопьев видов «Экстра» №1, №2 или №3 и «Геркулес». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Цвет светло- серый. Без запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус не кислый, не горький, без посторонних привкусов. Сорная примесь не более 0,35%. Сорт первый или высший. Масса нетто потребительской упаковки должна быть не менее 3 кг. Хлопья не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка, маркировка и срок хранения должны соответствовать требованиям ГОСТ 26791 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» и ГОСТ Р. 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Фасовка должна быть 25 – 50 кг.Товар имеет срок годности не более 4 месяцев при температуре хранения не выше 18 °С (оптимальная температура — от —5 до 5 °С) и относительной влажности воздуха 60-70% . | кг | 400 |
| 7 | Хлопья 5 злаков | ТУ 9196-183-79036538-2010 «Хлопья крупяные, не требующие варки»Состав: хлопья овсяные, хлопья ржаные, хлопья пшеничные, хлопья ячменные, хлопья гречневые | кг | 400 |
| 8 | Крупа Гречка | Крупа гречневая Ядрица, 1 сорт. Вырабатывается из не пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек. 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. ГОСТ 5550-74 «Крупа гречневая. Технические условия», ГОСТ-Р 55290-2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия». Соответствие сертификатам, ГОСТ. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировании, хранении и погрузочно-разгрузочных работ. Вес единицы тары (мешок) должен быть должен быть 25 – 50 кг. Маркировка тары (мешка) каждой единицы товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, нанесенной несмываемой краской и содержать информацию согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 № Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Страна происхождения – Российская Федерация. Остаточный срок годности не менее 2 месяцев от срока, установленного производителем | кг | 2000 |
| 9 | Крупа Манная | ГОСТ 7022-97. Крупа манная. 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. Соответствие сертификатам, ГОСТ. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировании, хранении и погрузочно-разгрузочных работ. Вес единицы тары (упаковки) должен быть 25 – 50 кг. Информация для потребителей. Общие требования». Страна происхождения – Российская Федерация. Остаточный срок годности не менее 2 месяцев от срока, установленного производителем. | кг | 600 |
| 10 | Крупа Кукурузная | Крупа изготовлена из цельного кукурузного зерна и не должно быть посторонних примесей, слипшихся комков, запах крупы свойственен данному виду. Фасовка мешки, без признаков порчи и повреждений. Зараженность амбарными вредителями не допускается. ГОСТ 6002-69 | кг | 400 |
| 11 | Крупа Пшено | ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия». Крупа пшено шлифованное. Цвет - желтоватых разных оттенков. Запах - свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус - свойственный пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Вес единицы тары (упаковки) должен быть 25 – 50 кг. Маркировка тары (упаковка) каждой единицы товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, нанесенной несмываемой краской и содержать информацию согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 № Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Соответствие сертификатам, ГОСТ. Страна происхождения – Российская Федерация. Остаточный срок годности не менее 2 месяцев от срока, установленного производителем. | кг | 700 |
| 12 | Крупа Пшеничная | Цвет желтый. Вкус свойственный нормальной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Влажность не более 17% . Доброкачественное ядро не менее 99,0% . СанПиН 2.3.2.1078-01. Вес единицы тары (упаковки) должен быть 25 – 50 кг | кг | 200 |
| 13 | Крупа Перловая | ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная перловая. Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Цвет - белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками Вкус - свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах - свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Соответствие сертификатам, ГОСТ. Упаковка товара должна обеспечивать сохранность товара при транспортировании, хранении и погрузочно-разгрузочных работ. Вес единицы тары (упаковки) должен быть 25 – 50 кг. Маркировка тары (упаковка) каждой единицы товара должна быть на русском языке, четкой, легко читаемой, нанесенной несмываемой краской и содержать информацию согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 № Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Страна происхождения – Российская Федерация. Остаточный срок годности не менее 2 месяцев от срока, установленного производителем. | кг | 600 |
| 14 | Крупа киноа белая | ГОСТ 35051-2023 Крупа киноа. Технические условияЦвет: белый, кремовыйЗапах: свойственный крупе киноа, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный крупе киноа, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; допускается легкая горчинка, свойственная крупе киноа | кг | 100 |
| 15 | Крупа фасоль красная однотонная | ГОСТ 7758-2020 Фасоль продовольственная. Технические условия.Вкус и запах, свойственные данному виду круп, без постороннего привкуса и запаха. Фасоль красная (разных оттенков), длиной около 10-12мм, толщиной 5ммГалька, частицы шлака, руды не допускаются | кг | 500 |
| 16 | Рис круглый | ГОСТ 6292-93Первый или высший сорт. Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.Используется при организованном детском питании.Показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 6292-93.Внешний вид: имеет почти круглые непрозрачные зерна. Цвет белый с различными оттенками. Вкус и запах, свойственные данному виду круп, без постороннего привкуса и запаха. Влажность не более 15,0%. Доброкачественного зерна не менее 99,4%. Красные ядра не допускаются. Зараженность вредителями хлебных запасов или наличие следов заражения не допускается. Нешелушенные зерна риса не допускаются. Сорная примесь не более 0,3%. Испорченные ядра не допускаются. Металломагнитная примесь не более 3 мг в 1 кг. Кислотность не более 2,0°. Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, не более 2,5\*104 клетки в 1 г. Плесневые грибы не более 2,0\*102 клетки в 1 г. Бактерии группы кишечной палочки не допускаются.Показатели безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.Используется для приготовления первых блюд и гарниров. Фасовка должна быть 25 – 50 кг. Упаковка: полиэтиленовые пакеты с термосваренными краями, плотно запаянные со всех сторон, с маркировкой. Транспортная тара термоусадочная пленка, с маркировкой. Маркировка должна быть четкой и соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003. Остаточный срок годности на момент поставки должен быть:– не менее 6 (шести) месяцев при общем сроке годности товара 12 (двенадцать) и более месяцев;– не менее 70 % от срока годности, установленного производителем, при общем сроке годности товара менее 12 (двенадцати) месяцев | кг | 1500 |
| 17 | Рис пропаренный | Рис пропаренный НД производителя.Крупа рисовая длиннозерная обработанная паром.Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.Используется при организованном детском питании.Показатели качества должны соответствовать требованиям нормативного документа в соответствии, с которым выработан продукт, а именно ТУ производителяВысший сорт, шлифованный обработанный паром. Длинное зерно от светло-желтого до насыщенного золотистого, кремовый, золотисто-сероватый, светло-серый. Вкус и запах, свойственные данному виду круп, без постороннего привкуса и запаха. Зараженность вредителями хлебных запасов или наличие следов заражения не допускается. Испорченные ядра не допускаются.Показатели безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.Используется для приготовления первых блюд и гарниров.Фасовка должна быть 25 – 50 кг. Упаковка: полиэтиленовые пакеты с термосваренными краями, плотно запаянные со всех сторон, с маркировкой. Транспортная тара термоусадочная пленка, с маркировкой. Маркировка должна быть четкой и соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003. Остаточный срок годности на момент поставки должен быть:– не менее 6 (шести) месяцев при общем сроке годности товара 12 (двенадцать) и более месяцев;– не менее 70 % от срока годности, установленного производителем, при общем сроке годности товара менее 12 (двенадцати) месяцев. | кг | 1500 |
| 18 | Лапша домашняя в/с грВ | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Цвет – соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая, допускается шероховатость. Излом – стекловидный. Вкус – свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Макаронные изделия не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы. Фасовка должна быть 25 – 50 кг. Остаточный срок годности макаронных изделий на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от полного срока годности.  | кг | 300 |
| 19 | Лапша для лагмана | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Цвет – соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Поверхность гладкая, допускается шероховатость. Излом – стекловидный. Вкус – свойственный данному изделию, без посторонних привкусов. Запах, свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Макаронные изделия не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы. Фасовка не менее 400 гр и не более 1 кг. Остаточный срок годности макаронных изделий на момент поставки должен составлять не менее 16 месяцев от полного срока годности.  | кг | 700 |
| 20 | Макаронные изделия в ассортим. | макаронные изделия ГОСТ 31743-2017Рожки витые, Спираль, Ракушки, Пружинки, Улитки.Группа В, высший сорт, из твердых сортов пшеницы.Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.Используется при организованном детском питании.Показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017.Основные показатели качества должны быть следующими: Зольность не более 0,56%. Цвет: соответствующий сорту муки. Форма: короткие, фигурные (рожки витые), трубчатые макаронные изделия. Вкус: свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах: свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Влажность изделий не более 13%. Зола не растворимая в 10%-ном растворе HCl не более 0,2%. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 9,0%. Сохранность формы готовых изделий не менее 100%. Металломагнитная примесь на 1 кг продукта не более 3мг. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается. Показатели безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.Используется для приготовления первых блюд и гарниров.Упаковка в индивидуальные пакеты из полимерного материала с термосваренными швами, с маркировкой. Маркировка должна быть четкой и соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003. Фасовка от16 до 25 кг. Остаточный срок годности на момент поставки Заказчику должен быть:– не менее 6 (шести) месяцев при общем сроке годности товара 12 (двенадцать) и более месяцев;– не менее 70 % от срока годности, установленного производителем, при общем сроке годности товара менее 12 (двенадцати) месяцев. | кг | 1500 |
| 21 | Спагетти | Изделия макаронные (спагетти)- высшего сорта. ГОСТ 31743-2017. Группа В, высший сорт, из твердых сортов пшеницы. Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, искусственных красителей и ароматизаторов.Используется при организованном детском питании.Показатели качества должны соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017.Основные показатели качества должны быть следующими: Зольность не превышает 0,56%. Цвет: соответствующий сорту муки. Форма: длинные, трубчатые макаронные изделия - сформованные в виде прямой трубки. Вкус: свойственный данному изделию, без постороннего вкуса. Запах: свойственный данному изделию, без постороннего запаха. Влажность изделий не более 13%. Зола не растворимая в 10%-ном растворе HCl не более 0,2%. Сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 9,0%. Сохранность формы готовых изделий не менее 100%. Металломагнитная примесь на 1 кг продукта не более 3мг. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается. Показатели безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, а также установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.Используется для приготовления первых блюд и гарниров.Упаковка в индивидуальные пакеты из полимерного материала с термосваренными швами, с маркировкой. Маркировка должна быть четкой и соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003. Фасовка от 3 до 5 кг. Остаточный срок годности на момент поставки Заказчику должен быть:– не менее 6 (шести) месяцев при общем сроке годности товара 12 (двенадцать) и более месяцев;– не менее 70 % от срока годности, установленного производителем, при общем сроке годности товара менее 12 (двенадцати) месяцев. | кг | 1500 |

**1. Требования к качеству товара:**

Качество поставляемой в рамках данного технического задания продукции должно соответствовать требованиям ГОСТ, технических условий и регламентов, действующих на территории Российской Федерации и удостоверяться документом (паспортом, сертификатом соответствия, ЕЭС декларация о соответствии, которая зарегистрированная в федеральной службе аккредитации или другим документом изготовителя) подтверждающим соответствие установленным требованиям.

**2. Требования к упаковке и маркировке товара:**

Поставщик обязан обеспечить упаковку Товара, отвечающую требованиям технических регламентов, документов, разрабатываемых и применяемых в национальной системе стандартизации, технических условий, способную предотвратить повреждение и (или) порчу Товара во время перевозки к месту доставки, погрузочно-разгрузочных работ и обеспечивающую его годность к эксплуатации.

Маркировка должна быть нанесена на упаковку Товара в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

**3. Требование к транспортировке:**

Поставщик поставляет Товар Заказчику собственным транспортом или с привлечением транспорта третьих лиц за свой счет. Все виды погрузо-разгрузочных работ, включая работы с применением грузоподъемных средств, осуществляются Поставщиком собственными техническими средствами или за свой счет.

 4**. Срок поставки:**

Поставка Товара осуществляется Поставщиком в соответствии с заявками заказчика не чаще 1 раза в неделю.