к Контракту N 10-23

от "\_\_" \_\_\_\_ 20\_\_ г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Качественные характеристики поставляемого *товара*** *(Заполняется в соответствии с техническим заданием и предложением победителя аукциона)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **наименование** | **Характеристика товара** |
| 1. |  Конфеты шоколадные  | Конфеты глазированные шоколадом, с помадной начинкой, с добавлением вкусовых и питательных продуктов. Содержаниежира не менее 21%, влажности 4%.Форма, свойственная данному виду конфет, деформация не допускается. Глазурь недолжна иметь поседения или повреждения, без салистого или прогорклого привкуса, развесные |
| 2. | Мука в/с  | Высший сорт. ГОСТ 26574-2017Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Обязательно указание страны-происхождения и производителя товара.. |
| 3. | Ячневая крупа  | ГОСТ 5784-2022Крупа ячменная. Технические условия ГОСТ 26791-2018Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ГОСТ 5784-2022Крупа ячменная. Технические условияСорт: первый.Цвет: белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками.Запах: свойственный нормальный ячневой крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов.Вкус: свойственный нормальной ячневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Без зараженности вредителями. |
| 4. | Манка  | Из муки марки «М» или «МТ». Цвет - белый, с различными оттенками (от кремового до желтоватого). Вкус, запах - без посторонних привкусов и запахов. Упаковка –обеспечивающая сохранность продукции с массой продукта от 1 до 50 кг. ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», [ТР ТС 005/2011](http://docs.cntd.ru/document/902299529) "О безопасности упаковки". |
| 5. | Пшено  | Не ниже высшего сорта. Цвет - желтый разных оттенков. Запах - свойственный пшену, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый. Вкус - свойственный пшену, не кислый, не горький. Упаковка – обеспечивающая сохранность продукции с массой продукта от 1 до 50 кг.ГОСТ 572-2016, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», [ТР ТС 005/2011](http://docs.cntd.ru/document/902299529) "О безопасности упаковки". |
| 6. | Перловка  | Сорт: первый.Цвет: белый с желтоватым, иногда с зеленоватым оттенками.Запах: свойственный нормальный перловой крупе без затхлости, плесени и других посторонних запахов.Вкус: свойственный нормальной перловой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Без зараженности вредителями. |
| 7 | Геркулес  | Хлопья овсяные «Геркулес» Гост 21149-93, цвет белый с оттенками от кремового до желтоватого, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Без зараженности вредителями. |
| 8 | Икра кабачковая 510гр. с/б | Икра кабачковая консервированная для [детского питания](https://pandia.ru/text/category/detskoe_pitanie/) (без уксуса, жгучих специй, из уваренных овощей) 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.  |
| 9 | Кукуруза, ж/б, 400гр.  | Кукуруза консервированная высший сорт. 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. Без посторонних привкуса и запаха. Цвет, белый золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке" Значение характеристики: "Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости молочного оттенка (с опалесценцией). Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто не менее 60%. ГОСТ 34114-2017Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Упаковка ж/б с наличием маркировки, не менее 340 гр". |
| 10 | Огурцы соленые в банках 1,5 | Огурцы консервированные без содержания уксуса 1 сортГОСТ 31713-2012Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия Массовая доля огурцов не менее 50%.Упаковка, транспортировочная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [санитарных норм](https://pandia.ru/text/category/sanitarnie_normi/), документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество товара при транспортировке и хранении в течение всего срока годности |
| 11 | Яйцо 1кат. | Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной. Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.). ГОСТ 31654-2012. Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Дата изготовления на момент поставки товара не должна превышать 25 дней. Упаковка: картонная коробка вместимостью не более 390 шт. |
| 12 | Картофель | Первого класса, должен соответствовать ГОСТ 7176-2017 Клубни должны быть целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, непроросшие, неувядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Обязательно указание страны-происхождения товара. Корнеплоды поставляются чистыми (помытые) в сетках. |
| 13 | Свекла | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями. ГОСТ 1722-85. Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Обязательно указание страны-происхождения товара. Упаковка - х/б мешки, сетки вместимостью не более 20кг.Корнеплоды поставляются чистыми (помытые) в сетках. |
| 14 | Морковь | Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений с/х вредителями. ГОСТ 1722-85. Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Обязательно указание страны-происхождения товара. Упаковка - х/б мешки, сетки вместимостью не более 20кг.Корнеплоды поставляются чистыми (помытые) в сетках. |
| 15 | Капуста св. | Кочаны должны быть свежими, целыми, здоровыми, чистыми, не проросшими, без повреждений с/х вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги, не треснувшие. ГОСТ 33494-2015Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Обязательно указание страны-происхождения товара. Упаковка - х/б мешки вместимостью не более 30 кг. |
| 16 | Лук  | Внешний вид – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений с/х вредителями, с сухими наружными чешуями. Не допускаются луковицы загнившие, подмороженные, поврежденные. ГОСТ 1723-2015Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия. Обязательно наличие сертификата соответствия с указанием ГОСТ. Обязательно указание страны-происхождения товара. Упакован в полипропиленовые мешки весом не более 20 кг. |
| 17 | Вареники с творогом | Продукт не должен содержать: растительныйбелок, генетически- модифицированнуюпродукцию, красители, усилители вкуса и аромата, эмульгаторы, консерванты, недопускается использование фосфатов.Не допускается повторное замораживание, наличие льда и снега. Вареники не слипшиеся,недеформированные, имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Начинка однороднойконсистенции. Вкус и запах: вареныевареники должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные заложенному сырью, начинка без постороннего привкуса и запахаБез посторонних привкуса и запаха.Остаточный срок годности на момент поставки 80%. Упакованы в пакеты изполимерных материалов или ящики из гофрированного картона. Товар поставляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке,которая обеспечивает, при условии надлежащего обращения с грузом, сохранность товара вовремя его транспортировки и хранения. |
| 18 | Крупа кукурузная | ГОСТ 6002-2022 Крупа кукурузная. Технические условия ГОСТ 26791-2018Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ГОСТ 6002-2022 Крупа кукурузная. Технические условия Крупа кукурузная. Техническиеусловия (с Изменениями N 1, 2, 3)Шлифованная, номер 2 или 3цвет все оттенки желтого. Запах свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность крупы не более 14%. Не допускается содержание вредных примесей и поражение крупяными насекомыми- вредителями. Сорная примесь в том числе мусор не более 0,03%.Содержание токсичных элементов,Микотоксинов пестицидов в крупе не должно превышать допустимые Уровни. Крупа доставляетсяПотребителю разрешенной для этих целей тарной упаковке (мешки), перевозится в закрытых, чистых и с соблюдением товарного соседства транспортных средствах, правил транспортировки на данном транспорта. |
| 19 | молоко т/п 1л 3,2% ж | Питьевое молоко – молоко с массовой долей жирности 3,2%, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока). Продукт упакован в бумажные пакеты из жироводонепроницаемого картона с полимерными покрытиями (тетрапак). Расфасовка 1 литр. Качество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2018) и ГОСТ 31450-2013.Внешний вид: непрозрачная жидкость.Консистенция: жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.Вкус и запах: характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус.Цвет: белый. |
| 20 | снежок ж2,5%, 500гр | Фасовка – 0,5 кг. Продукт упакован в бумажные пакеты из жироводонепроницаемого картона с полимерными покрытиями.Дополнительные требования к товару (для детского питания) – без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок.Кисломолочный напиток снежок, жирностью 2,5%. Качество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2018) и ГОСТ 31455-2012. Соответствие подтверждается маркировкой товара.Сгусток в меру плотный, не нарушенный. Вкус и запах: характерные для данного вида продукта, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: молочно - белый или слегка кремовый. Остаточный срок годности не менее 90%. Партия поставленного товара должна быть однородной по сроку годности. |
| 21 | йогурт 110 гр | Товар должен соответствовать ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия. Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Жирность не менее 3,2 %, без признаков «бомбажа». фасовка не менее 125грКачество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2018) и ГОСТ 31450-2013 |
| 22 | сметана ж20% 300гр | Фасовка – 300гр. Продукт упакован в бумажные пакеты из жироводонепроницаемого картона с полимерными покрытиями.Дополнительные требования к товару (для детского питания) – без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок.Качество, технические и функциональные характеристики товара должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), (с изм. и доп., вступ. в силу с 15.07.2018) и ГОСТ 31452-2012. Соответствие подтверждается маркировкой товара.Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах: характерные для сметаны, без посторонних привкусов и запахов. Цвет: белый, равномерный по всей массе. Остаточный срок годности не менее 90%. Партия поставленного товара должна быть однородной по сроку годности. |
| 23 | Котлеты  | Внешний вид соответствует данному виду продукта. Поверхность без загрязнений без плесени без выхватов равномерно посыпанная панировочными сухарями; Форма в соответствии с рецептурой и технологической документации на конкретный вид изделия; Вкус и запах свойственный данному виду продукту, в меру соленный без постороннего привкуса и запаха В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью, в доведенном до кулинарной готовности виде-свойственный данному продукту, вид на разрезе равномерно перемешанная однородная масса без постороннего привкуса и запаха, сочная ,некрашливая,мягкая; Паваренная соль 3% Массовая доля нитрата натрия не более 0,005%; Допускается увеличение массы поваренной соли в готовой продукции на 0,3% в теплый период времени года май-сентябрь. Вес продукции 60гр.-80гр. |
| 24 | Тефтели с рисом  | Внешний вид форма шаровидная поверхность равномерно посыпанная панировочными сухарями без разрыва и ломаных краев; вкус и запах - В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью, в доведенном до кулинарной готовности виде-свойственный данному продукту, вид на разрезе равномерно перемешанная однородная масса без постороннего привкуса и запаха, сочная , некрашливая, мягкая. Массовая доля белка10%.Массовая доля жира 9%.Массовая доля хлорида натрия не более 0,7%.Массовая доля общего фосфора не более 0,2% . Вес продукции 60гр.-80гр. |
| 25 | Фрикадельки  | Внешний вид форма шаровидная поверхность без разрыва и ломаных краев; вкус и запах - В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью, в доведенном до кулинарной готовности виде-свойственный данному продукту, вид на разрезе равномерно перемешанная однародная масса без постороннего привкуса и запаха, сочная ,некрашливая,мягкая. Массовая доля белка10%.Массовая доля жира 9%.Массовая доля хлорида натрия не более 0,7%.Массовая доля общего фосфора не более 0,2%  |
| 26 | Котлеты куриные | Внешний вид соответствует данному виду продукта. Поверхность без загрязнений без плесени без выхватов равномерно посыпанная панировочными сухарями; Форма в соответствии с рецептурой и технологической документации на конкретный вид изделия; Вкус и запах свойственный данному виду продукту, в меру соленный без постороннего привкуса и запаха В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью, в доведенном до кулинарной готовности виде-свойственный данному продукту, вид на разрезе равномерно перемешанная однородная масса без постороннего привкуса и запаха, сочная ,некрашливая,мягкая; Паваренная соль 3% Массовая доля нитрата натрия не более 0,005%; Допускается увеличение массы поваренной соли в готовой продукции на 0,3% в теплый период времени года май-сентябрь. Вес продукции 60гр, 80 гр. |