«Описание объекта закупки»

Поставка хлебобулочных изделий для ГБОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №12»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  товара | Товарный знак и страна происхождения | Функциональные, технические, качественные, эксплуатационные характеристики (при необходимости), их стандартные показатели, требования, условные обозначения и терминологии, касающиеся технических и качественных характеристик | Стандартные показатели, требования, условные обозначения. | Ед. изм. | Кол-во |
| 1. | Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки с витаминно- минеральной добавкой  ***КТРУ: 10.71.11.110-00000004;*** |  | Вид хлеба – Пшеничный  Хлеб по способу производства - формовой  'Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами – Да  Изделие нарезанное - Да  Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки 1 сорта с витаминно- минеральной добавкой.  **Масса изделия от 0,6 кг до 0,650 кг;**  Хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиямГост 31805-2018,ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»и должны быть изготовлены по технологическим инструкциям, рецептурам с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.  Без добавления консервантов, ароматизаторов, улучшителей вкуса. Нарезка куска хлеба не толще 12мм, вес нарезанного куска - 40-44 г.  **Внешний вид**: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Мякиш: пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В хлебе не должно быть посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков «тягучей» (картофельной) болезни и плесени.  **Форма поставки и упаковки:**  Тара - хлебные лотки или другие виды транспортной тары, соответствующей требованиям безопасности  Каждое хлебобулочное изделие упаковано по ГОСТ 31752-2012в виде отдельного изделия **в полиэтиленовую пищевую пленку или полиэтиленовую термоусадочную пленку или целлюлозную пленку (целлофан) или полипропиленовую пленку**, безопасную для здоровья человека. Упаковка предохраняет товар от порчи во время транспортировки и хранения, должна быть прочной, целой, прозрачной, сухой, чистой и без посторонних запахов и плесени. | ГОСТ 31805-2018 | КГ | 2000 |
| 2 | Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с витаминно-минеральной добавкой  КТРУ: 10.71.11.110-00000002; Наименование: Хлеб недлительного хранения; Версия: 3 |  | Вид хлеба – Ржано-пшеничный  Хлеб по способу производства - формовой  'Хлеб обогащенный витаминами/микроэлементами – Да  Изделие нарезанное -Да  Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с витаминно-минеральной добавкой.  **Масса изделия от 0,600 кг до 0,650 кг.**  Хлебобулочные изделия должны соответствоватьтребованиям Гост 31807-2018 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и должны быть изготовлены по технологическим инструкциям, рецептурам с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.  Без добавления консервантов, ароматизаторов, улучшителей вкуса. Нарезка куска хлеба не толще 12мм, вес нарезанного куска - 40-44 г.  Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Промес без комочков и следов непромеса. Мякиш: пористость развитая, без пустот и уплотнений. Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. В хлебе не должно быть посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков "тягучей" (картофельной) болезни и плесени.  **Форма поставки и упаковки:**  Тара - хлебные лотки или другие виды транспортной тары,соответствующей требованиям безопасности. Каждое хлебобулочное изделиедолжно быть упаковано по ГОСТ 31752-2012 в виде отдельного изделия **в полиэтиленовую пищевую пленку или полиэтиленовую термоусадочную пленку или целлюлозную пленку (целлофан) или полипропиленовую пленку**, безопасных для здоровья человека. Упаковка предохраняет товар от порчи во время транспортировки и хранения, должна быть прочной, целой, прозрачной, сухой, чистой и без посторонних запахов и плесени. | ГОСТ  31807-2018 | КГ | 1350 |
| 3 | Батон нарезной из муки в/с (Нарезанный ломтиками)  Вес не менее 0,4 кг и не более 0,45 кг  В упаковке |  | ГОСТ 27844-88, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»  Продолговато-овальной формы, не расплывчатой.  Цвет: от светло-желтого до коричневого.  Пропечённый, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания мякиш должен принимать первоначальную форму.Изготовлен без маргарина на подсолнечном растительном масле.  Без комочков и следов непромеса. Нарезка ломтика не толще 12 мм, вес 20-25 г.  Пористость развитая, без пустот и уплотнений.  Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.  **Форма поставки и упаковки:**  Тара - хлебные лотки или другие виды транспортной тары, соответствующей требованиям безопасности. Каждое хлебобулочное изделие должно быть упаковано по ГОСТ 31752-2012 в виде отдельного изделия **в полиэтиленовую пищевую пленку или полиэтиленовую термоусадочную пленку или целлюлозную пленку (целлофан) или полипропиленовую пленку**, безопасных для здоровья человека. Упаковка предохраняет товар от порчи во время транспортировки и хранения, должна быть прочной, целой, прозрачной, сухой, чистой и без посторонних запахов и плесени. | ГОСТ 27844-88 | КГ | 500 |

**Требования к поставке:**

**Товар доставляется специализированным автотранспортом**.

**У экспедитора обязательно наличие санитарной книжки.**

Каждая поставка сопровождается удостоверением качества.

С момента выработки хлеба на момент поставки **должно** пройти **не более** 12 часов

***6.Требование об электронном актировании****.*

*В соответствии с изменениями в ст. 94 Закона N 44-ФЗ, внесенными Федеральным законом от 02.07.2021 N 360-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации", установлена обязанность электронного актирования в единой информационной системе в сфере закупок (далее - ЕИС) исполненного по контрактам, заключенным по результатам проведения электронных процедур.*

*\*Необходимо указать конкретные показатели, соответствующие значениям, установленным документацией о таком аукционе, и указание на товарный знак (его словесное обозначение) (при наличии), знак обслуживания (при наличии), фирменное наименование (при наличии), патенты (при наличии), полезные модели (при наличии), промышленные образцы (при наличии), наименование* ***страны происхождения товара;***

*\*\* если показатели соответствия указаны как «не менее, не более, от и до и т.д.», участнику следует указать конкретные показатели, в случае, если показатели соответствия указаны как диапазонные значения, участнику закупки следует указать значения в диапазоне.*