***Часть II. «Техническое задание»***

Продукты питания для нужд

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат №11»

1. Срок поставки: с момента подписания государственного контракта до 31.12.2021 г.
2. Место поставки: Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Даниловская 2Д,.

Условия поставки: поставка продукции не менее 1-2 раз в неделю по предварительной заявке Заказчика мелким оптом с указанием количества поставляемого товара, ассортимента и уточнением времени поставки. Заявка оформляется заказчиком по телефону за 2-5 дня до дня поставки.

График поставки товара:

молочная продукция – пн, ср, пт с 07.00 – 09.00

остальная продукция - вт, чт с 09.00 – 14.00

Поставка продуктов питания – с момента подписания государственного контракта до 31.12.2021 г. (кроме праздничных и каникулярных дней)

1. Требование к поставке: поставка осуществляется силами Поставщика на чистом и оборудованном для перевозки пищевых продуктов автотранспорте, в том числе изотермическом при наличии санитарного паспорта. Скоропортящаяся продукция должна храниться в холодильных камерах или холодильниках. Фасовка весовой продукции должна осуществляться в тару для пищевых продуктов. Поставщик должен своими силами осуществлять разгрузку товаров на склад заказчика.
2. Требования к поставляемым продуктам: качественные характеристики предлагаемых продуктов должны соответствовать или превосходить требования настоящего технического задания. Продукция должна быть поставлена в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. с изменениями № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». На скоропортящиеся продукты (мясо говядины и кур, мясные изделия, рыба) должны прикладываться сертификат, ветеринарное свидетельство, качественное удостоверение, с указанием даты выработки и даты конечного срока реализации, которые должны совпадать с маркировкой на товаре. На мясную продукцию и субпродукты в товарно-транспортной накладной или счете-фактуре указывается ветеринарный штамп или прикладывается заключение государственной ветеринарной службы РФ о соответствии ветеринарным правилам и нормам. Не допускается поставка продуктов, полученных с применением методов генной инженерии и содержащих генно - модифицированные организмы.

Поставщик обязан соблюдать конечные сроки реализации продукции исполнять требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении, перевозке и реализации в соответствии с Федеральными законами от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Остаточный срок годности продуктов питания на момент доставки должен составлять не менее 80%. Некачественная продукция подлежит замене в течение 24 часов.

1. Сопроводительная документация: поставщик на каждую позицию номенклатуры продуктов предоставляет накладные с обязательным приложением: сертификат (паспорт) соответствия или декларацию о соответствии продуктов питания, выданного или подтвержденного на территории России, с обязательным указанием в нем информации о наличии санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (номер, дата выдачи и наименование Территориального Управления, выдавшего санитарно-эпидемиологическое заключение); удостоверение качества, в котором должны быть отражены: номер и дата выдачи удостоверения; наименование и адрес изготовителя продукции; наименование продукции; показатели качества (сорт, категория, жирность); дата изготовления (дата фасовки); температурные условия хранения для скоропортящейся продукции; срок годности; наименование нормативно- технической документации, по которой выпускается продукция (ГОСТ, ОСТ, ТУ. СанПиН); товарно-транспортные накладные предоставляются в течение 3 рабочих дней.
2. Тара и упаковка: в соответствии с заявками Заказчика, Поставщиком должна проводиться ежедневная предпродажная подготовка товара (комплектация).

Поставщик должен обеспечить упаковку продукции, способную предотвратить её повреждение или порчу во время перевозки к конечному пункту назначения в соответствии с контрактом. Предпродажная подготовка товара должна осуществляться в условиях, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также работниками, имеющими санитарные книжки.

Поставщик обязан проверить качество и безопасность каждой партии продуктов, и передать получателю вместе с продуктами удостоверение качества и безопасности продуктов, заверенные в соответствии с действующим законодательством.

Комплектация товара по заявкам Заказчика осуществляется Поставщиком в собственную оборотную тару, прошедшую санитарную обработку. Тара, в которой доставляют продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Транспортировка скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре Поставщика.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п № | Наименованиетовара | Характеристика товара  | Ед. изм.  | Кол-во |
| 1 | Картофель. | Картофель 1 категории, клубни ровные, целые, без повреждений, без гнили, не увядшие, не проросшие, среднего размера, длительного хранения. Остаточный срок годности на момент поставки не менее 80% от общего срока хранения. ГОСТ Р 51808-2001. Мешок сетка | кг | 1500,00 |
| 2 | Капуста белокочанная свежая | Капуста свежая белокочанная без повреждений и гнили, свежий урожай, 1 класса. Кочан плотный, не рыхлый, защищен плотно облегающих зеленых или белых листов. С кочанов раннеспелых сортов удалены розеточные и неприродные для потребления листья. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в капусте не превышает допустимые уровни, установленные СанпиН. Плоды с признаками порчи не допускаются. ГОСТ 1724-85. сетка | кг | 1250,00 |
| 3 | Морковь | Морковь столовая свежая, мытая, урожай свежий. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта форма и окраска. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в моркови не превышает допустимые уровни, установленные СанпиН. Плоды с признаками порчи не допускаются. ГОСТ 1722-85ГОСТ Р 51811-2001. сетка | кг | 250,00 |
| 4 | Свекла | Свекла столовая свежая. Корнеплоды свежи целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типично для ботанического сорта формы и окраски. Без постороннего запаха и привкуса. Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в лсвекле не превышает допустимые уровни, установленные СанпиН. Плоды с признаками порчи не допускаются. ГОСТ 1722-85ГОСТ Р 51811-2001. сетка | кг | 200,00 |
| 5 | Лук репчатый | Лук репчатый свежий, луковицы вызревшие, чистые, целые, не проросшие, не увялые, без гнили, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов в луке не превышает допустимые уровни, установленные СанпиН. Плоды с признаками порчи не допускаются. ГОСТ Р 51783-2001. сетка | кг | 200,00 |
| 6 | Огурцы | Огурцы свежие. Сорт высший. Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, правильной формы и практически прямые (допускается высота внутренней дуги не более 10 мм на 10 см длины огурца). Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта. Внутреннее строение - мякоть плотная, с недоразвитыми, водянистыми некожистыми семенами, без внутренних пустот. Состояние огурцов- способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Упаковка согласно ГОСТУ. ГОСТ Р 54752-2011. картон | кг | 130,00 |
| 7 | Помидоры | Томаты свежие. Высший сорт. Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Не перезревшие, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зелёных пятен и незарубцевавшихся трещин, без излишней внешней влажности. Стебли кистей томатов должны быть свежие, чистые, здоровые. Без постороннего запаха и привкуса свойственные данному ботаническому сорту. Состояние плодов способные выдерживать транспортирование погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть плотная. Степень зрелости красная, розовая. Упаковка согласно ГОСТУ. ГОСТ 1725-85ГОСТ Р 55906-2013. картон | кг | 130,00 |
| 8  | Чеснок  | Внешний вид: Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус: Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса. Состояние луковиц: Твердые и плотные.Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших не допускается. ГОСТ Р 55909- 2013. | кг | 8,00 |
| 9 | Зелень свежая  | Листья молодые, зеленые(различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, це­лые. здоровые, не вялые,не загрязненные, без при­месисорных растений, без насекомых вредителей. без излишней внеш­ней влажности. Допуска­ются незначительныедефекты листьев:- небольшаяпомятость,незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влия­ющие на общий внешний вид.качество, сохраня­емость и товарный вид продукта в упаковкеГОСТ 34214-2017,32856-2014 | кг | 8,00 |
| 10 | Капуста квашеная  | Внешний вид: Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Овощные и плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, хрен нашинкованы и нарезаны соломкой шириной 3-5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Перец сладкий, измельченный на полоски шириной 3-5 мм.Консистенция: Сочная, плотная, хрустящаяЗапах: Ароматный, характерный для квашеной капусты. В капусте с приправами и пряностями ясно ощущается аромат добавленных пряностей. Сок обладает ароматом капустыВкус: Кисловато-солоноватый, приятный, без горечи. Вкус сока более острый, чем вкус квашеной капусты без сока. Цвет: Светло-соломенный с желтоватым оттенкомВ капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностейГОСТ 34220-2017 | кг | 100,00 |