**Техническое задание**

**Предмет договора:** **Поставка продуктов питания (фрукты, овощи и соки)**

**Наименование, характеристики и объем поставляемых товаров\*:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Ед. изм. | Кол-во | Характеристики |
| 1 | Виноград сушеный (изюм) | кг | 88 | Изюм должен соответствовать требованиям ГОСТ 6882-88. Внешний вид должен быть однородны по форме, размеру и цвету, с полным содержанием мякоти, без косточек. Цвет должен быть от золотистого до коричневого (значение не требует конкретизации). Вкус должен быть свойственен изюму, сладкий, без посторонних привкусов. Запах должен быть свойственен изюму, без посторонних запахов.  |
| 2 | Капуста | кг | 2028 | Капуста должна быть белокочанной свежей. Капуста по качественным показателям должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51809-2001. Внешний вид- кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги. Запах и вкус- свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Плотность кочана- плотный.  |
| 3 | Картофель | кг | 18128 | Клубни целые, чистые, здоровые, зрелые, полностью покрытые плотной кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие. Вид внутренней части клубня: Типичной для ботанического сорта окраски. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются. Содержание клубней, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилью и фитофторой не допускается. Наличие органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни и т.п.) не допускается. Содержание в продовольственном картофеле токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Наличие в продовольственном картофеле возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается. Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру: округло-овальной формы – не менее 45,0 мм; удлиненной формы - не менее 30,0 мм. Наличие земли, прилипшей к клубням не более 1 % от массы.  |
| 4 | Компотная смесь (сушеные фрукты) | кг | 672 | Компотная смесь из сухих фруктов должна быть высшего сорта. Внешний вид – целые плоды или кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Сушеные фрукты должны быть эластичны, не ломкими, не слипаться при сжатии. Компотная смесь должна соответствовать требованиям ГОСТ 32896-2014. Вкус и запах должны быть свойственны фруктам данного вида, без постороннего запаха и вкуса.  |
| 5 | Лук репчатый | кг | 1476 | Лук должен соответствовать требованиям ГОСТ 34306-2017. Луковицы должны быть вызревшими, здоровыми, чистыми, целыми, не проросшими, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Форма и окрас должны быть типичными для ботанического сорта. Лук должен быть с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой, длиной не более 5,0 см. Лук должен быть без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Размер в диаметре одной луковицы не менее 5см и не более 8 см (значение не требует конкретизации). |
| 6 | Морковь | кг | 2160 | Морковь должна быть свежая. Морковь должна соответствовать требованиям ГОСТ 32284-2013. Корнеплоды должны быть свежими, целыми, здоровыми, чистыми, не увядшими, не треснувшими, не одревесневшими, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Окрас и форма моркови должны быть типичными для ботанического сорта. Запах и вкус должны быть свойственны ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса. Длина моркови не должна быть меньше 15,0 см и не более 20,0 см (значение не требует конкретизации).  |
| 7 | Свекла | кг | 888 | Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не должен быть меньше 5,0 и не больше10,0 см (значение параметра не требует конкретизации). Свекла должна соответствовать требованиям ГОСТ 32285-2013. Свекла должна быть свежей, целой, здоровой, чистой, не увядшей, не треснувшей, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Формы и окраска должны быть типичными для ботанического сорта. Длина оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. |
| 8 | Яблоки | кг | 1300 | Яблоки свежие должны соответствовать требованиям ГОСТ 34314-2017. Яблоки должны быть высшего или первого сорта. Яблоки должны быть целыми, чистыми без излишней внешней влажности. Форма и окрас должны быть типичными для помологического сорта, с плодоножкой. Запах и вкус должны быть свойственны помологическому сорту без постороннего запаха и привкуса. Мякоть должна быть доброкачественной. Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей. Яблоки не должны быть повреждены вредителями. Не допускается наличие загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных яблок. Наличие сорной примеси не допускается.  |
| 9 | Шиповник | кг | 37 | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93Плоды шиповника. Технические условияВнешний вид: Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. 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, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 10 | Напиток сокосодержащий, в ассортименте (яблочный, ананасовый, мультифрукт, персик, томатный) | упак | 1512 | Напиток должен соответствовать требованиям ГОСТ 32105-2013. Объемная доля фруктового сока – не менее 10 процентов. Напиток не должен содержать консерванты и ГМО. Упаковка не менее 0,95 л и не более 1 л. |

Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения продукции, установленные изготовителем.

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

Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

Поставщик обязан осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторный контроль, за качеством, безопасностью и фактическим составом поставляемой продукции в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Поставляемая продукция должна отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным международными соглашениями, в том числе «Соглашением таможенного союза по санитарным мерам» от 11.12.2009 и «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденными Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299, федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными действующими нормативными документами.

Поставщик должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным:

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Ответственный за разработку технического задания:

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Чайкина