**Приложение №5**

**к извещению на проведение запроса**

**оферт в электронной форме**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**1. Требования, установленные заказчиком** к количественным, функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, и иные показатели, связанные с определением соответствия поставляемого товара.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код по ОКВЭД2** | **Код ОКПД2** | **Наименование Товара** | **Технические и функциональные характеристики товара**  **(описание объекта закупки)** | **Количество поставляемого товара (Объём)** |
|  | 10.61 | 10.61.32.119 | Горох дробленный | ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия: Цвет желтый, зеленый. Запах Нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Вкус Нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 30 кг |
|  | 10.61 | 10.61.32.113 | Крупа гречневая | Крупа гречневая не ниже первого сорта. Вид крупы – ядрица. Сухая, со свежим запахом, без горечи и затхлости, цельное ядро, цвет от светлого до интенсивно коричневого. Крупа без зараженности вредителями хлебных запасов, без посторонних примесей. ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Общие технические условия». Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 55 кг |
|  | 10.61 | 10.61.31.111 | Крупа манная | ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия: Внешний вид и цвет: Преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах: Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус: Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 35 кг |
|  | 10.61 | 10.61.31.119 | Крупа пшеничная | ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная. Технические условия: Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденного полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Запах: свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без сорной примеси. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 30 кг |
|  | 10.61 | 10.61.11.000 | Рис пропаренный | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Высший или первый сорт.Цвет белый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус, свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов не допускается. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 55 кг |
|  | 10.61 | 10.61.11.000 | Рис круглозёрный | ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия. Высший или первый сорт.Цвет белый с различными оттенками. Запах свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус, свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 55 кг |
|  | 10.61 | 10.61.32.115 | Крупа ячневая | ГОСТ 5784-2022 Крупа ячменная. Технические условия: Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет: Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах: Свойственный нормальный, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 10 кг |
|  | 10.61 | 10.61.32.114 | Пшено | ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. Пшено шлифованное, высший сорт. Запах: без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный пшену, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Без сорной примеси. Не допускается зараженность и загрязненность вредителями. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 25 кг |
|  | 10.61 | 10.61.32.116 | Крупа перловая | ГОСТ 5784-2022 Крупа перловая Технические условия. Вид: Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Цвет: Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Запах: Свойственный нормальный, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 10 кг |
|  | 10.61 | 10.61.32.111 | Крупа геркулес | ГОСТ 21149-2022. Хлопья овсяные. Технические условия. Цвет: Белый с оттенками от кремового до желтоватого. Запах: Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус: Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 20 кг |
| 11 | 10.61 | 10.61.32.119 | Крупа булгур | ГОСТ 276—2021 Цвет желтый. Запах-свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов. Вкус-свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 1. г |
| 12 | 10.61 | 10.61.21.113 | Мука | ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия. Цвет: белый с кремовым оттенком. Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. |  |
| 13 | 10.39 | 10.39.16.000 | Зеленый горошек консервированный | ГОСТ 34112-2017 Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия: Горошек консервированный, мозговых сортов высшего сорта, ж/б. Вид - зерна целые без примесей оболочек и кормового гороха коричневого цвета; вкус и запах - без постороннего запаха и привкуса; консистенция - мягкая однородная; заливка - прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Тара (жестяная или стеклянная банка) должна иметь соответствующую маркировку и наличие информации о товаре. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции.  Объем – не менее 400 мл | 384 банки |
| 14 | 10.39 | 10.39.17.190 | Кукуруза консервированная | ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия. Внешний вид: Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы не более 20%. Вкус и запах: Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха. Цвет зерен: Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции.  Объем – не менее 400 мл | 156 банок |
| 15 | 10.39 | 10.39.17.112 | Томатная паста | ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия. Внешний вид и консистенция: Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах: Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции.  Объем – не менее 250 гр | 72 банки |
| 16 | 10.39 | 10.39.17.100 | Огурцы консервированные | ГОСТ Р 31713-2012 .Консервы. Огурцы с зеленью в заливке. Технические условия: Огурцы консервированные, соленые, средние, не мятые, не сморщенные, без химических повреждений, крепкие, мякоть - плотная с недоразвитыми семенами, полностью пропитанными рассолом, хрустящие. Цвет: огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов. Для изготовления маринада должна применяться только лимонная кислота, отвечающая ГОСТ 908-2004. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции.  Объем – не менее 700 мл | 208 банок |
| 17 | 10.39 | 10.39.15.000 | Фасоль консервированная | ГОСТ Р 54679-2011 Консервы из фасоли. Технические условия. Консистенция: зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10 % по массе и незначительное желирование заливки. Внешний вид: зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах: Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции.  Объем – не менее 400 мл | 84 банки |
| 18 | 10.39 | 10.39.25.134 | Сухофрукты (компот сухой) | ГОСТ 32896-2014. Смесь сушеных фруктов (сухой компот). Вид применяемой сушки: тепловая. Наименование сушеных фруктов: яблоко, черешня, чернослив, персик, груша, вишня, курага. Наличие косточки: нет . Компотная смесь (сухофрукты), мягкие, не склеены между собой, светло-коричневого цвета без признаков загрязнения различными примесями или зараженных амбарными вредителями. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 80 кг |
| 19 | 10.39 | 10.39.25.132 | Курага (без косточки) | ГОСТ 32896-2014. Вид и форма: Целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним Цвет: Однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 1. кг |
| 20 | 10.39 | 10.39.25.139 | Шиповник сушеный | ГОСТ 1994-93. Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов в диапазоне 0,7-3 см, диаметр – в диапазоне 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. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 40 кг |
| 21 | 10.39 | 10.39.25.131 | Изюм белый (без косточки) | ГОСТ 6882-88 выработан в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Для выработки сушеного винограда использован свежий виноград, отвечающий требованиям [нормативно-технической документации](https://pandia.ru/text/category/normativnaya_dokumentatciya/). Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования, ягоды без плодоножек, вкус сладкий или сладко-кислый. Без постороннего привкуса и запаха, не пораженные вредителями хлебных запасов. Цвет – от золотисто-желтого до коричневого. Обязательное наличие документов, подтверждающих качество продукции. | 30 кг |
| 22 | 10.84 | 10.84.23.120 | ванилин | ГОСТ 16599-71Ванилин. Технические условия. Ванилин представляет собой кристаллический порошок, цвет от белого до светло желтого, запах ванили, без постороннего запаха. Фасованный массой нетто не менее 1 гр. | 20 шт |
| 23 | 10.39 | 10.39.22.110 | джем | ГОСТ31712-2012 Джемы. Технические условия.  Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.  вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.  Запах - соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем  Цвет свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.  Фасованный в емкость - не менее 430 гр | 160 шт |
| 24 | 10.89 | 10.89.13.112 | дрожжи | ГОСТ Р 54845-2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия.  Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный.  Цвет светло-желтый или светло-коричневый, запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Вкус свойственный сушеным дрожжам. Фасованный массой нетто не менее 11 гр | 120 шт |
| 25 | 10.84 | 10.84.12.150 | зелень сухая | ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Технические условия. Форма и размер зелени укропа, петрушки характерная для высушенных листьев петрушки, укропа.  Вкус и запах свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха.  Цвет свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи. Фасованные массой нетто не менее 5 гр | 80 шт |
| 26 | 10.82.1 | 10.82.13.000 | какао - порошок | ГОСТ 108-2014 Какао-Порошок. Технические условия. Внешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов. Фасованные массой нетто не менее 100 гр | 40 шт |
| 27 | 10.83 | 10.83.12.120 | кофейный напиток | ГОСТ P 50364-92. Концентраты Пищевые Напитки кофейные растворимые. Технические условия.  Внешний вид: Порошкообразный, наличие комков не допускается  Цвет: Коричневый, разной степени интенсивности  Вкус и аромат:  Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха. Фасованные массой нетто не менее 100 гр | 80 шт |
| 28 | 10.62.1 | 10.62.11.111 | крахмал картофельный | ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал Картофельный. Технические условия. Крахмал картофельный однородный порошково образный продукт, цвет белый, без постороннего запаха. Фасованный массой нетто не менее 200 гр | 45 шт |
| 29 | 20.14.3 | 20.14.34.231 | лимонная кислота | ГОСТ 31726-2012  Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия.  Внешний вид: сухой, сыпучий кристаллический порошок без комков, на ощупь не липкий, без посторонних включений.  Цвет: белый,  Вкус: кислый, без постороннего привкуса, без запаха.  Фасованная массой нетто не менее 10 гр | 40 шт |
| 30 | 10.73.1 | 10.73.11.190 | макаронные изделия  Изделия макаронные, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, прочие | ГОСТ 31743-2017 Изделия Макаронные. Технические условия. Макаронные изделия группы А. Цвет соответствующий сорту муки с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. Форма соответствующая типу изделий.  Вкус и запах свойственный данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. | 78 кг |
| 31 | 10.73.1 | 10.73.11.120 | Изделия макаронные, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий, прочие | ГОСТ 31743-2017 Изделия Макаронные. Технические условия. Макаронные изделия группы А. Цвет соответствующий сорту муки с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья. Форма соответствующая типу изделий.  Вкус и запах свойственный данному изделию, без постороннего вкуса и запаха. | 9 кг |
| 32 | 10.41 | 10.41.54.110 | Масло растительное | ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия.  Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, не ниже высшего сорта, без ГМО, прозрачное, без осадка, без запаха. Вкус обезличенный | 90 шт |
| 33 | 10.72.1 | 10.72.12.120 | печенье | Без постороннего привкуса и запаха.  Печенье одинакового размера и правильной формы. В соответствии с ГОСТ 24901-2014. | 50 кг |
| 34 | 10.51. | 10.51.51.113 | молоко сгущённое | ГОСТ 31688-2012  Консервы молочные. Техническое условие. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия. Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов.  Внешний вид и консистенция:  Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).  Цвет: Равномерный по всей массе. Объем – не менее 300 грамм | 135 шт |
| 35 | 10.81 | 10.81.12.110 | Сахар-песок | ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.  Вкус и запах: сладкий, без постороннего вкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и его водном растворе. Сыпучий, белого цвета. Раствор сахара прозрачный или слабо опалесцирующий, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей. | 360 кг |
| 36 | 10.81 | 10.81.20.190 | сахарная пудра | Гост 33222-2015. Сахар Белый, Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов, цвет белый, чистый. Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса. Фасованная массой нетто не менее 200 гр | 4 шт |
| 37 | 20.13 | 20.13.43.191 | сода пищевая | ГОСТ 2156-76. Натрий Двууглекислый. Технические условия. Белый кристаллический порошок или бесцветные кристаллы, без запаха. Фасованный массой нетто не менее 500 гр | 0,5 кг |
| 38 | 10.84 | 10.84.30.130 | соль йодированная | ГОСТ Р 51575-2000  Соль поваренная пищевая йодированная. Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус соленый, без посторонних привкусов, цвет белый, без посторонних запахов. Фасованная массой нетто не менее 1 кг | 70 кг |
| 39 | 10.72.1 | 10.72.11.120 | сухари пшеничные | ГОСТ 28402-89. Сухари панировочные. Крупка, достаточно однородная по размеру. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого.  Вкус: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса.  Запах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха.  Фасованные массой нетто не менее 200 гр | 55 шт |
| 40 | 10.83 | 10.83.13.120 | чай черный листовой | ГОСТ 32573 —2013 чай черный  Технические условия. Внешний вид чая: однородный, ровный, хорошо скрученный, Цвет разваренного чайного листа чая:  однородный, коричнево-красный или коричневый.  Фасованный массой нетто не менее 100 гр. | 48 шт |
| 41 | 01.47.2 | 01.47.21.000 | Яйцо | ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия.  Яйца куриные столовые 1 категории должны по качественным характеристикам соответствовать следующим требованиям:  1) состояние воздушной камеры и ее высота – неподвижная или допускается некоторая подвижность, высота не более 7 мм;  2) состояние и положение желтка – прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения;  3) плотность и цвет белка – плотный, светлый, прозрачный.  Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. На скорлупе столовых яиц допускается наличие пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки и транспортером для сбора яиц), Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) | 3870 шт |

**2. Требования к качеству поставляемого товара:**

Качество пищевых продуктов, материалы и изделия, обеспечение их безопасности, пищевая ценность пищевых продуктов должны соответствовать:

- Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральному закону от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011;

- Техническому регламенту Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 09.12.2011 № 022/2011.

- Приказа Роспотребнадзора от 19.07.2007г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» (вместе с «Порядком организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.

Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза от 16.08.2011 ТР ТС № 005/2011"О безопасности упаковки", в соответствии с которым они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Поставщик несет ответственность за соблюдение условий хранения товара до момента поставки.

**3. Место, сроки и условия поставки товара:**

Поставка Товара осуществляется **с 01.07.2024 до 30.09.2024 года.** Поставщиком на склад Заказчика по адресу:

1. ул. Центральная д.23 «А», п. Малиновский, Советский район, ХМАО-Югра, Тюменская область, 628251, пищеблок

2. ул. Коммунистическая д.5 «а», п. Таежный , Советский район, ХМАО-Югра, Тюменская область, 628259, пищеблок.

Поставщик обязан обеспечить погрузку, укладку, перевозку, разгрузку в помещении склада Заказчика своими силами и за свой счет.

**4. Срок и объем предоставления гарантий качества товара:**

Остаточный срок годности Товара, на момент его поставки, должен составлять не менее 70 % - для круп и сухофруктов и не менее 50% для переработанных овощей.

В случае поставки товара, качество которого не соответствует условиям договора, Поставщик обязуется произвести его замену на Товар надлежащего качества в течение 1 рабочего дня   с момента получения от Заказчика претензии. Убытки, возникшие в связи с заменой Товара, несет Поставщик.