**Техническое задание**

**Поставка продуктов питания**

**МДОУ №52**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Ед.  Изм. | Периодичность поставки | Минимальный объем поставки | Описание объекта закупки |
| 1 | Мясо говядины | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Мясо говядина бескостная охлажденная или замороженная: тазобедренный отруб без голяшки, Продукция должна соответствовать показателями качества: мясо должно быть в виде кусков различного размера и массы в диапазоне от 0,8 до 5 кг произвольной формы, состоящей из мышечной, соединительной и/или жировой ткани. Цвет поверхности должен быть бледно-розовый; бледнокрасный, у размороженного (для замороженного) — красный. Мышцы на разрезе (для охлажденного продукта) должны быть слегка влажные и не должны оставлять влажного пятна на фильтрованной бумаге. Консистенция - на разрезе мясо должно быть плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах должен быть специфический, свойственный свежему мясу. Состояние жира - должен иметь белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция должна быть твердая, при надавливании крошиться. У размороженного или охлажденного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко- красный цвет. Сухожилия должны быть упругие, плотные. У размороженного мяса сухожилия должны быть мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет. Не допускается - мясо размороженное и замороженное более 1 раза, сгустки крови, загрязнения, с зачистками побитостей и кровоподтеками или срывами кожного жира в количестве более 15 °/о от массы поверхности мяса. Огузок должен состоять из двух толстых мышц - полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцей, расположенными с внутренней стороны бедра, и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны. Оковалок должен состоять из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Подбедерок должен состоять из двухглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и/или слоем подкожного жира. Показатели безопасности должны отвечать требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Содержание пестицидов Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты 0\*- 0,1 мг/кг. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Содержание токсичных элементов в говядине не должно превышать (мг/кг): свинец -0,5, мышьяк -0,1, кадмий -0,05, ртуть - 0,03. Содержание радионуклидов должно быть: цезий137-не более 200 Бк/кг. Допустимые значения антибиотиков не должны превышать (мг/кг): Левомицетин более 0,0003, Тетрациклиновая группа 0,01, Бацитрацин 0,02. БГКП (колиформы) в 0,1 г (для охлажденного), в 0,01 г (для замороженного) не допускается, Патогенные, в том числе сaльмонеллы в 25 г не допускается. Е зопосуоепе в 25 г не допускается. Мясо говядина бескостная должна поставляться в полимерной пленке или в лотках из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку (допускается упаковка с применением защитного газа или вакуума) и скрепленные термосвариванием, затем уложены в ящики из гофрированного картона; полимерные. В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в одну транспортную тару по согласованию с заказчикам. Тара должна быть чистой, сухой без постороннего запаха. Масса нетто отрубов в ящиках должна быть менее двадцати килограмм. |
| 2 | Печень | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Субпродукты говяжьи (печень) замороженные блоками. Субпродукты должны быть без признаков порчи, тщательно очищены от крови, загрязнений. Внешний вид - субпродукты должны быть чистые, без посторонних включений, без остатков посторонних тканей, пятен от желчи, без видимых кровяных сгустков. Блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет - должен быть свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии. При размораживании: запах должен быть специфический, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха. Печень должна быть без лимфатических узлов, крупных желчных протоков и желчного пузыря, коричневого или светло-коричневого цвета, с неповрежденными оболочками светло-серого цвета. Не допускаются - оттаявшие и вторично замороженные продукты, с порезами и разрывами, потерявшие или изменившие цвет на поверхности. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.  Субпродукты говяжьи - единица изделия должна иметь массу не более 4-5 кг и не менее 0,5-0,8 кг. Упаковка - в каждую единицу транспортной тары упаковывают субпродукты одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки. Продукт должен поставляться в полимерных ящиках, или в ящиках из гофрированного картона до 10 кг. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха |
| 3 | Мясо птицы | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Тушки кур и/или цыплят. По термическому состоянию тушки могут быть замороженными [с температурой не выше минус 12°С] или глубокозамороженными [с температурой не выше минус 18°С]. Сорт: не ниже первого. Тушки должны быть обескровленными, чистыми, без посторонних включений (стекла, резины, металла), без посторонних запахов, без фекальных загрязнений, без видимых кровяных сгустков, без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов и антибиотиков в мясе кур не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Расфасованы в индивидуальную целлофановую упаковку с последующей упаковкой в бумажные или картонные коробки. Фасовка (не менее 1 не более 15 кг. |
| 4 | Колбасные изделия | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,5 кг | Изделия вареные категории А и/или Б (сосиски). Продукция по показателям качества должна соответствовать требованиям с показателями качества, не ниже указанных: Консистенция — нежная, сочная. Цвет и вид на разрезе — должен быть розовый или светлорозовый, фарш должен быть равномерно перемешан, в зависимости от вида продукции — может содержать кусочки шпика белого цвета или с розоватым оггенком не более 8 мм, и/или языка не более б мм и/или свинины не более 12. Вкус и запах — должны быть приятные, свойственные данному виду продукта, в меру соленые. Форма для сосисок открученные или перевязанные батончики, длиной от 9 до 13 см. Массовая доля хлористого натрия не должна превышать 2,5%. Массовая доля 10- 30°/о. Массовая доля белка должна быть не менее 10°/о. Энергетическая ценность должна быть не более 340 ккал. Массовая доля нитрита натрия, °/о, 0\*- 0,006, остаточная активность кислотной фосфатазы, %, не более 0,006. Не допускаются сосиски, имеющие загрязнения на оболочке, с рыхлым фаршем, с серым цветом батончиков и серыми пятнами на разрезе, с отеками жира и бульона, с нарушением целостности упаковки под вакуумом (для продукции под вакуумом). Массовая доля общего фосфора не должна превышать 0,25%. Содержание токсичных элементов должно быть не более: свинец — 0,50 мг/кг; мышьяк — 0,10 мг/кг; кадмий — 0,05 мг/кг; ртуть — от 0\* до 0,03 мг/кг. Предельное содержание антибиотиков не должно быть (мг/кг): левомицитик более 0,0003, тетрациклиновая группа более 0,01, бацитрацин 0,02. Содержание Гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты должно быть не более 0,10 мг/кг. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание БГКП (колиформы) в 1,0 г, Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г, S.aureus в 1,0 г. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г. Е.шопосу1юепе5 в 25 г не допускается. Содержание нитрозаминов НДМА и НДЭА (сумма) не должно превышать 0,002 мг/кг. Изделия колбасные вареные должны быть упакованы под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты целыми батонами. Допускается упаковка в полимерную пленку. Сосиски (в 'оболочке или без нее) должны быть упакованы под вакуумом или в модифицированной газовой среде в пакеты из прозрачных пленочных материалов. Не допускается — поврежденная вакуумная упаковка. |
| 5 | Треска - тушка | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Треска свежемороженая, потрошеная, обезглавленная, масса тушки - не менее 0,8-1,2 кг. консистенция плотная или мягкая, свойственная данному типу рыбы. Остаточный срок годности - не менее 5 месяцев со дня поставки (срок годности подтверждается датой выработки и сроком хранения, указанными на упаковке). Поставляется в брикетах по 1 - 5 кг.  Товар поставляется в упаковке, позволяющей обеспечить сохранность продукта, не имеющей механических, химических и прочих повреждений. |
| 6 | Минтай - тушка | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Рыба мороженая (минтай). Потрошенная без головы. сорт первый; высший. Длина обезглавленного минтая от 30 см. Поверхность рыбы чистая. Консистенция после размораживания плотная, запах и цвет свойственные свежей рыбе данного вида. Фасовка согласно заявке Заказчика. Упаковка: ламинированные бумажные пакеты с вкладышем из пленочного материала. Маркировка: в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» |
| 7 | Сельдь филе | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,3 кг | Сельдь Атлантическая; Каспийская или Тихоокеанская. Должна быть жирная, слабосоленая, не ниже первого сорта.  Рыба потрошенная, без головы, без кожи, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две половинки.  Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду.  Консистенция нежная, сочная.  Вкус и запах свойственный данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха.  Фасовка в пластиковые ведра массой 0,2 - 5,10 кг, с маркировкой. Тара невозвратная.  Допускается в одной упаковочной единице поломанные жаберные крышки - не более чем у 15% рыб (по счету), следы объячеивания и сбитость чешуи. Консистенция сельди нежная и сочная. Без постороннего привкуса и запаха. Наличие посторонних примесей не допускается. Остаточный срок годности не менее 20 (двадцати) дней на дату поставки товара. |
| 8 | Масло сливочное | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,2 кг | Весовое, высшего сорта, однородной консистенции, сливочный вкус без примесей.  Целостность заводской упаковки.  Масло сладко-сливочное, несоленое, изготовлено из нормализованных сливок, выраженного сливочного вкуса, без посторонних привкусов и запахов, плотной, пластичной, однородной консистенции, поверхность на срезе блестящая, светло-желтого цвета однородного по всей массе.  Массовая доля жира: более 72%, но менее 83%;  Массовая доля влаги, не более – 25%.  Срок годности при температуре 3±2 ͦС не более 35 суток.  Пищевая ценность 100 г масла: углеводов - 1,4 г; белков - 1,0 г.  Энергетическая ценность - не менее 662 ккал.  Товар не содержит ГМО.  Маркировка единицы потребительской тары должна соответствовать требованиям, установленным законодательством. Целостность упаковки не должна быть нарушена. |
| 9 | Масло растительное | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное сорта не ниже премиум. Без запаха, с обезличенным вкусом. Содержание пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов и микотоксинов в подсолнечном масле не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Продукт должен быть изготовлен по ГОСТ 1129-2013 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ 1129-2013. Фасовка не менее 0,8 не более 1,0 л. Потребительская тара с подсолнечным маслом должна быть герметично укупорена крышками. Фасованная продукция должна быть упакована в ящики из гофрированного картона или полиэтилен. Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). |
| 10 | Молоко тип 1 | л | Ежедневно с 9.00 до 11.00 | 1 л | Молоко питьевое упакованное в потребительскую тару после термообработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу, не обогащенноевитаминами, микро- и макроэлементами, пробиотическими культурами и пробиотическими веществами. Молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний. Не допускается к поставке молоко, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных Молоко должно быть безопасным по отсутствию в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний.  Молоко должно быть изготовлено из сырья, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным действующим законодательством, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение таких продуктов.  Молоко должно быть изготовлено в соответствии с международными стандартами , или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством.  Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.  Молоко должно быть очищенным (процесс освобождения молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. очистка молока должна осуществляться изготовителями молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов), фильтрованным (процесс освобождения молока и продуктов переработки молока от механических примесей. фильтрование должно осуществляться без применения центробежной силы) и нормализованным (процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами. нормализация должна осуществляться путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ).  Молоко должно быть термически обработано. Термическая обработка – осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120°С с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76°С и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 100°С и сопровождается инактивацией как фосфатазы, так и пероксидазы.  Внешний вид молока – непрозрачная жидкость. Для жирных и высокожирных продуктов допускается незначительный отстой жира; консистенция – жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комков жира. Вкус и запах – характерные для молока без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Цвет – должен быть белый, равномерный по всей массе. Массовая доля белка должна быть не менее 2,8%. Плотность должна быть не менее 1027кг/мᶾ. Кислотность должна быть не более 21°Т. Количество сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) должно быть не менее 8,2%. Температура продукта при выпуске с предприятия должна быть 4±2°С. Не допускается добавление при производстве сухого цельного молока и сухого обезжиренного молока. Продукт не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Молоко должно поставляться в твердой упаковка типа Тетра Пак объемом нетто [1.0л]. Условия и сроки хранения молока должны быть указаны в соответствии с данными изготовителя. Не допускается поставка молока с истекшим сроком годности.  Содержание токсичных элементов: свинец- 0\*- 0,1мг/кг; мышьяк-не более 0,05 мг/кг; кадмий-менее 0,03 мг/кг; ртуть- менее 0,005 мг/кг; микотоксины (афлатоксин М1)- менее 0,0005 мг/кг. Содержание антибиотиков: левомицетин (хлорамфеникол)- менее 0,003 мг/кг; тетрациклиновая группа- менее 0,01 мг/кг; пенициллины-менее 0,004 мг/кг; стрептоцимин- менее 0,2 мг/кг. Содержание пестицидов: гексахлорциклогескан (альфа, бета, гамма-изомеры)-0,05-1,25 мг/кг; ДДТ и его метаболиты- 0,05-1,0 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть менее: цезий-137-100 Бк/кг; стронций-90-25 Бк/кг. Содержание КМАФАнМ должно быть 1\*10(5)-5\*10(5)КОЕ/СМᶾ. |
| 11 | Молоко тип 2 | л | Ежедневно с 9.00 до 11.00 | 1л | Упакованное в потребительскую тару после термообработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из сырого коровьего молока и/или молочных продуктов, без добавления сухих молочных продуктов и воды, предназначенное для непосредственного употребления в пищу. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия». Молоко должно быть произведено из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнуто термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей. Молоко подвергается термической обработке в целях соблюдения микробиологических показателей безопасности. Молоко должно быть безопасным по отсутствию в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний. Сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока пастеризованного должно быть высшего или первого сорта с плотностью, кг/м3, не менее 1027,0, с содержанием соматических клеток не более 1х10(6) в 1 см3, КМФАнМ не более 4х10(6) КОЕ/см3 и соответствовать показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы - 72 % в соответствии с требованиями национального стандарта. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные действующим законодательством. Молоко должно быть термически обработано одним из следующих методов: стерилизация - осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности; ультрапастеризация - осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее чем две секунды одним из следующих способов: а) путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 до 140 градусов Цельсия; б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыванием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности. Хранение, перевозка и реализация молока должно осуществляться в течение срока годности в условиях и при режимах, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается надлежащая сохранность продуктов в соответствии с показателями безопасности, установленными законодательством РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Поставщик молока не имеет права устанавливать срок реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается поставка молока с истекшим сроком годности. Не допускается реализация молока продавцом, не имеющим возможности для обеспечения установленных изготовителем условий хранения этого продукта. Информация о молоке, содержащаяся в сопровождающих его документах и на этикетках, должна соответствовать наименованию и (или) показателям идентификации, установленным Техническим регламентом Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Внешний вид - должна быть непрозрачная жидкость. Консистенция - должны быть жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комков жира. Вкус и запах - должен быть характерный для молока без посторонних привкусов и запахов, с выраженным или легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус. Цвет - белый или со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля жира должна быть от 2,8 до 3,5 %. Массовая доля белка, %, не должна быть менее 2,8. Плотность, кг/м3, должна быть не менее 1027. Кислотность, Т, должна быть не более 21. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка должна быть, %, не менее 8,2. Группа чистоты должна быть не ниже 1. Добавление сухих сливок при производстве молока не допускается. Продукт не должен содержать немолочные компоненты, компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, ароматизаторы, соли-стабилизаторы, консерванты и ингибирующие вещества. Содержание токсичных элементов не должно превышать: свинец 0\*- 0,1 мг/кг, мышьяк 0,05 мг/кг, кадмий 0,03 мг/кг, ртуть 0,005 мг/кг. Не допускается содержание антибиотиков более: левомицетина 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы 0,01 мг/кг, Стрептомицина 0,2 мг/кг, Пенициллина 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 0,05 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 0,05 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 100, стронций-90 - 25. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание микотоксинов: Афлатоксина M1, мг/кг, более 0,0005. Не допускается содержание Меламина. КМАФАнМ в питьевом молоке должно быть не более 1х10(5) КОЕ/см3. Наличие в продукте молочнокислых и пробиотических организмов, дрожжей на конец срока годности не допускается. Перекисное число должно быть не более 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира. Молоко должно быть упаковано в твердый пакет (типа «Тетра-пак») или в пакет или в бутылку из полиэтиленовых или полимерных материалов с крышкой, объемом от 0,9 до 1,2 литра. Продукция, находящаяся в поврежденной таре и/или упаковке, к поставке не должна допускаться. Хранение продукта и его поставка должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем. Поставщик не имеет права устанавливать срок реализации продукта, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Дата производства (изготовления) может наноситься любым способом и должна обеспечивать ее четкое обозначение. Информация для потребителей должна наноситься на каждую единицу потребительской упаковки продукта с указанием: 1) наименования молочной продукции; 2) массовой доли жира (в процентах); 3) наименования и местонахождения изготовителя молочной продукции (адрес, включая страну и/или адрес места производства таких продуктов) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории РФ; 4) товарного знака (торговой марки) (при наличии); 5) объема; 6) состава с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием; 7) пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях; 8) условий хранения; 9) даты изготовления, обозначенной двузначными числами: час, число, месяц или число, месяц, год; 10) срока годности, обозначенного двузначными числами - число, месяц, год; 11) понятий, состоящих из термина «молоко питьевое», термина, характеризующего режим термической обработки молока и термина, характеризующего массовую долю жира в продукте; 12) сведений о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; 13) информации об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции должна размещаться вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом; 14) документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована молочная продукция. Молоко, упакованное в потребительскую тару, должно храниться при температуре не более 25 0С в срок от 5 до 12 месяцев. Продукт после вскрытия хранению не подлежит. |
| 12 | Кефир | л | Ежедневно с 9.00 до 11.00 | 0,5л | Кисломолочный продукт, производимый из коровьего молока и/или молочных продуктов путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31454-2012. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Внешний вид и консистенция - должна быть однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Вкус и запах - должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус. Цвет - должен быть молочно-белый, равномерный по всей массе. Массовая доля жира должна быть 3,2 %. Массовая доля белка, %, должна быть не менее 2,8. Кислотность, Т, не должна превышать 130. Количество молочнокислых микроорганизмов в течение срока годности не должно быть менее 10(7) КОЕ в 1 г продукта, количество дрожжей не должно быть менее 10(4) КОЕ в 1 г продукта. Содержание фосфатазы или пероксидазы в продукте не допускается. Температура продукта при выпуске с предприятия, °С, должна быть 4+/-2. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка, %, должна быть не менее 7,8. Содержание токсичных элементов должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим в Российской Федерации и не должно превышать: свинец 0,1 мг/кг, мышьяк 0,05 мг/кг, кадмий 0,03 мг/кг, ртуть 0,005 мг/кг. Содержание антибиотиков должно быть не более: левомицетина 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы 0,01 мг/кг, Стрептомицина 0,2 мг/кг, Пенициллина 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 0,05 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 0,05 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 100, стронций-90 - 25. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание микотоксинов: Афлатоксина M1, мг/кг, более 0,0005. Не допускается содержание Меламина. Продукт не должен содержать БГКП (колиформы) в 0,1 г/см3, S.aureus в 1,0 г/см3, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г/см3. Кефир должен быть упакован в твердый пакет типа «Тетра-пак» или в пакет или в бутылку из полиэтиленовых или полимерных материалов с крышкой, массой нетто не более 1000 грамм. Кефир, находящийся в поврежденной таре и/или упаковке, к поставке не допускается. Информация для потребителей должна наноситься на каждую единицу потребительской упаковки продукта с указанием: 1) наименования молочной продукции; 2) массовой доли жира (в процентах); 3) наименования и местонахождения изготовителя молочной продукции (адрес, включая страну и/или адрес места производства таких продуктов) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории РФ; 4) товарного знака (торговой марки) (при наличии); 5) массы нетто или объема; 6) состава с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием; 7) пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях; 8) содержания в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых микроорганизмов и/или дрожжей -колониеобразующих единиц в грамме продукта); 9) условий хранения; 10) даты изготовления, обозначенной двузначными числами: час, число, месяц или число, месяц, год; 11) срока годности, обозначенного двузначными числами - число, месяц, год; 12) сведений о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; 13) информации об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции должна размещаться вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом; 14) документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована молочная продукция. Маркировка продукции не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве продукции, или вкус и /или аромат которой не имитируется компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке. Продукт подлежит обязательной транспортировке средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. |
| 13 | Молоко сгущенное | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,2 кг | Выработано из цельного молока и сахара.  Вкус и запах – сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкуса и запахов.  Внешний вид и консистенция – однородная, вязкая по всей массе без наличия ощутимых кристаллов молочного сахара.  Цвет – белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля влаги не более 26,5%; доля сахарозы – от 43,5 до 45,5; доля сухого молочного остатка не менее 28,5%; массовая доля жира не менее 8,5%; доля белка в сухом обезжиренном остатке – не менее 34; кислотность – не более 48  Расфасованы в металлические (кроме хромированной жести) от 200 до 500 г. Консервы должны быть герметично упакованы и стерилизованы.  Потребительская, транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть разрешены для контакта с молочными продуктами, соответствовать требованиям ГОСТ, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта.  Маркировка должна содержать следующую информацию о продукте:  – наименование, массу нетто, дату изготовления, срок годности, состав продукта, пищевую и энергетическую ценность, условия хранения, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак (при наличии) и штрих – код, обозначение стандарта, информацию о подтверждении соответствия, подготовка к употреблению. Консервы упаковываются в ящики из гофрированного картона или термоусадочную пленку Дополнительно на транспортной таре должны быть знаки – «беречь от влаги».  Максимальная масса нетто одного товарного места - не более 10 кг |
| 14 | Сметана | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Кисломолочный продукт - произведенный путем сквашивания сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов, предназначенный для непосредственного использования в пищу. Продукт по показателям качества и безопасности должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» или других технических документов с показателями качества не ниже указанных: продукт должен быть изготовлен из сливок нормализованных или восстановленных или их смесей. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни, установленные в Техническом регламенте Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», а также в Техническом регламенте Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции». Не допускается сметана, изготовленная с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов, искусственные красители, консерванты и ароматизаторы. Массовая доля жира должна быть не меньше 10 и не более 15 процентов. Внешний вид и консистенция сметаны - однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью; вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля белка, %, должна быть не менее 2,5. Кислотность «Т» должна быть не менее 65 и не более 100 включительно.Показатель СОМО, %, должен быть не менее 3,6. Температура продукта при выпуске с предприятия должна быть, оС, 4+/-2. Не допускается содержание в продукте фосфотазы и/или пероксидазы. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока, с массовой долей масляной кислоты не более 4,2 %. Содержание токсичных элементов должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим в Российской Федерации и не должно превышать: свинец 0,1 мг/кг, мышьяк 0,05 мг/кг, кадмий 0,03 мг/кг, ртуть 0,005 мг/кг. Не допускается содержание антибиотиков более: левомицетина 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы 0,01 мг/кг, Стрептомицина 0,2 мг/кг, Пенициллина 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 1,25 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 1,0 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 100, стронций-90 - 25. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание Меламина, афлатоксина М1 более 0,0005 мг/кг. Продукт не должен содержать БГКП (колиформы) в 0,001 г/см3, S.aureus в 1,0 г/см3, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г/см3. Количество молочнокислых микроорганизмов должно быть, не менее 1 х 10(7) КОЕ/см3. Содержание дрожжей на конец срока годности не должно превышать 50 КОЕ/см3, плесени - 50 КОЕ/см3. Хранение сметаны и ее поставка должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем. Поставщик не имеет права устанавливать срок реализации сметаны, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается поставка продуктов переработки молока с истекшим сроком годности. Сметана фасованная должна поставляться в индивидуальной упаковке (коробочки или стаканчики или лотки или другие виды потребительской тары из полимерных материалов с крышками) не менее 180 г. и не более 250 г. Сметана должна быть расфасована, упакована в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество сметаны в течение срока ее годности. Упаковка продукта должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки».  Сметана, находящаяся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей, а также сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки», а также Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Продукция должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства, действующего в Российской Федерации в области защиты прав потребителей и требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Информация для потребителей должна наноситься на каждую единицу потребительской упаковки продукта с указанием: 1) наименования молочной продукции; 2) массовой доли жира (в процентах); 3) наименования и местонахождения изготовителя молочной продукции (адрес, включая страну и/или адрес места производства таких продуктов) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории РФ; 4) товарного знака (торговой марки) (при наличии); 5) массы нетто; 6) состава с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием; 7) пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях; 8) содержания в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых микроорганизмов); 9) условий хранения; 10) даты производства и даты упаковки продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами: число, месяц, год; 11) срока годности, обозначенного двузначными числами - число, месяц, год; 12) способов и условия употребления продукта (при необходимости); 13) сведений о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; 14) информации об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции должна размещаться вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом; 15) документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована молочная продукция. Молочная продукция, соответствующая требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции» и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза должен наноситься на упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молочной продукции. Маркировка продукции не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве продукции, или вкус и /или аромат которой не имитируется компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке. Продукт подлежит обязательной транспортировке средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. |
| 15 | Творог | кг | Не реже 3 раз в неделю | 1 кг | Продукт кисломолочный, изготовленный из коровьего молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и/или прессования, предназначенный для непосредственного использования в пищу. Творог должен быть изготовлен из молока коровьего плотностью, кг/м3, не менее 1027,0, кислотность, оТ, не должна превышать 21,0, с использованием функционально необходимого компонента или нескольких компонентов (закваска, бакконцентраты для творога, в соответствии с требованиями национального стандарта), ферментные препараты, немолочные компоненты, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока. Микроорганизмы, используемые в составе заквасок для производства творога, должны быть идентифицированными и (или) непатогенными и (или) нетоксигенными и обладать свойствами, необходимыми для производства продуктов переработки молока, соответствующих требованиям Технического регламента Таможенного союза (TP ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции». Не допускается творог, изготовленный с применением растительных компонентов, не относящихся к функционально необходимым компонентам, в том числе растительных жиров. Продукт не должен содержать компоненты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов. Для изготовления продукта не допускается применение сухих сливок. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Вкус и запах творога должны быть - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов; цвет - должен быть белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе; внешний вид и консистенция - должна быть мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Массовая доля жира должна быть 9%. Массовая доля белка, %, должна быть от 16,0 до 20,0. Массовая доля влаги, %, не более 73. Кислотность, оT, должна быть не более 220. Температура продукта при выпуске с предприятия, оC, должна быть 4+/-2. Продукт не должен содержать фосфотазу и пероксидазу. Содержание токсичных элементов должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим в Российской Федерации и не должно превышать: свинец 0,3 мг/кг, мышьяк 0,2 мг/кг, кадмий 0,1мг/кг, ртуть 0,02 мг/кг. Не допускается содержание антибиотиков более: левомицетина 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы 0,01 мг/кг, Стрептомицина 0,20 мг/кг, Пенициллина 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 1,25 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 1,0 мг/кг. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 100, стронций-90 - 25. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание микотоксинов: Афлатоксина M1, мг/кг, более 0,0005. Не допускается содержание Меламина. Не допускается содержание БГКП (колиформы) в 0,01 г/см3, S.aureus в 0,1 г/см3, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г/см3. Содержание дрожжей на конец срока годности не должно превышать 100 КОЕ/см3, плесени - не должно превышать 50 КОЕ /см3. Количество молочнокислых микроорганизмов в 1 г продукта в течение срока годности должно быть не менее 10(6) КОЕ. Показатели эффективности термической обработки должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах РФ. Показатель СОМО, %, должен быть не менее 10,0. Творог должен быть упакован в индивидуальную упаковку из пергамента или из пергамента и полипропиленовой пленки или из пергамента и полипропиленовой металлизированной пленки или из эколина или из кашированной фольги или коробочки или лотки или другие виды потребительской тары из полимерных материалов с крышками, не более 200 грамм. Хранение творога и его поставка должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем. Поставщик не имеет права устанавливать срок реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается поставка продуктов переработки молока с истекшим сроком годности. Творог, находящейся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Творог должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество творога в течение срока его годности. Упаковка должна иметь маркировку знаком соответствия продукции (знаком обращения на рынке) в соответствии с действующим законодательством, отметка о которой должна быть указана в сопроводительной документации. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей. Информация для потребителей должна наноситься на каждую единицу потребительской упаковки продукта с указанием: 1) наименования молочной продукции; 2) массовой доли жира (в процентах); 3) наименования и местонахождения изготовителя молочной продукции (адрес, включая страну и/или адрес места производства таких продуктов) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории РФ; 4) товарного знака (торговой марки) (при наличии); 5) массы нетто; 6) состава с указанием входящих в него компонентов. В случае если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт указывается в разделе «Состав» маркировочного текста под своим наименованием; 7) пищевой ценности (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях; 8) содержания в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов (молочнокислых микроорганизмов); 8) условий хранения; 9) даты изготовления, обозначенной двузначными числами: число, месяц, год; 10) срока годности, обозначенного двузначными числами - число, месяц, год; 11) способов и условия употребления продукта (при необходимости); 12) сведений о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; 13) информации об использовании сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока при производстве молочной продукции должна размещаться вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом; Маркировка продукции не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве продукции, или вкус и /или аромат которой не имитируется компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке. Продукт должен храниться при температуре 4+/-2 градусов Цельсия. Продукт подлежит обязательной транспортировке средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов. |
| 16 | Сыр | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,5 кг | Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока и/или молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием и/или прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. Уровни содержания потенциально опасных веществ в молочной продукции не должны превышать допустимые уровни. Сыр должен быть изготовлен из натурального коровьего молока высшего и/или первого сорта, плотностью, кг/м3, не ниже 1027,0, кислотностью, оТ, не менее 16, с наличием мезофильных аэробных микроорганизмов - не более 5х10 (5) КОЕ/см3, соматических клеток в 1 см3 - не более 5х10 (5), количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий не более 13 000 в 1 дм3, обезжиренного коровьего молока, кислотностью, оТ, не менее 16, плотностью, кг/м3, не ниже 1030,0, сырых сливков с кислотностью жира, оК, не менее 1,5, с использованием функционально необходимых компонентов: заквасок, сыворотки, концентратов, ферментов, и других ингредиентов, в соответствии с требованиями технологической документации, которые вводятся при производстве продуктов переработки молока и без которых невозможно производство конкретного продукта переработки молока. Форма должна быть: шаровидная, с равномерной осадкой или прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. Допускается легкая выпуклость верхней и нижней поверхностей. Высота сыра в зависимости от конкретного наименования должна быть более 9 см и не более 12 см включительно. Масса сыра в зависимости от конкретного наименования должна быть не более 6,0 кг. Внешний вид сыра должен быть: корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными или парафиновыми или комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус и запах должен быть: выраженный сырный, с наличием остроты и/или легкой кисловатости. Консистенция должна быть: тесто эластичное, слегка ломкое на изгибе, однородное по всей массе. На разрезе сыр должен имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной или угловатой формы. Цвет теста сыра должен быть: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе. Не допускается продукт с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью или с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2-3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерных и/или парафиновых и/или латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Сыр полутвердый по своим органолептическим показателям и качественной оценке должен соответствовать требованиям установленным ГОСТ для продукта с показателями качества не ниже первого сорта. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, должна быть: не менее 45+/-1,6. Жировая фаза сыра должна содержать только молочный жир. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в готовом продукте должна быть, %, не менее 1,3 и не более 3,0 включительно. Активная кислотность продукта, ед. рН, должна быть не более 5,45. Массовая доля влаги должна не быть более 44,0 %. Показатели пищевой ценности сыра должны быть, г: жира - не менее 26,8; белка - не менее 23,7; энергетическая ценность, ккал: должна быть не менее 353. Содержание токсичных элементов должно соответствовать нормативным правовым актам, действующим в Российской Федерации и не должно превышать: свинец 0,5 мг/кг, мышьяк 0,3 мг/кг, кадмий 0,2 мг/кг, ртуть 0,03 мг/кг. Не допускается содержание антибиотиков, более: левомицетина - 0,0003 мг/кг, Тетрациклиновой группы - 0,01 мг/кг, Стрептомицина - 0,2 мг/кг, Пенициллина - 0,004 мг/кг. Содержание пестицидов не должно превышать: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры) - 1,25 мг/кг, ДДТ и его метаболиты - 1,0 мг/кг. Продукт не должен содержать БГКП (колиформы) более чем в 0,001 г/см3, Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы более чем в 25 г/см3, S.aureus более чем в 0,001 г/см3. Содержание радионуклидов должно быть не более (Бк/кг): цезий-137 - 50, стронций-90 - 100. Содержание Диоксинов должно быть не более 0,000003 мг/кг. Не допускается содержание Микотоксинов: Афлатоксина М1 более 0,0005. Сыры выпускают в реализацию в возрасте, сут., не менее 60. Полимерные и/или парафиновые сплавы, и/или латексные покрытия и/или полимерные материалы должны обеспечивать массо-обменные процессы между сыром и окружающей средой, хорошо адгезировать к поверхности сыра и не растрескиваться при температурах созревания и хранения сыров. Сыры должны храниться при температуре от минус 4 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %. Хранение сыра совместно с другими пищевыми продуктами, имеющими специфический запах в одной камере, не допускается. Сыр должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество сыра в течение срока его годности. Сыр, находящийся в поврежденной таре и (или) упаковке, к поставке не допускается. Хранение сыра и его поставка должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем. Поставщик не имеет права устанавливать срок реализации сыра, превышающий срок годности, установленный изготовителем. Не допускается поставка сыра с истекшим сроком годности. Дата производства (изготовления) может наноситься любым способом и должна обеспечивать ее четкое обозначение. Информация для потребителей должна наноситься на сыр с помощью этикетки или указываться непосредственно на упаковочном материале. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток. Каждая упаковка молочной продукции должна иметь маркировку, содержащую информацию для потребителей. Информация для потребителей должна наноситься на каждую единицу потребительской упаковки продукта с указанием: 1) ассортиментного знака или наименования сорта сыра («Голландский»); 2) массовой доли жира (в пересчете на сухое вещество) в процентах; 3) наименования и местонахождения изготовителя молочной продукции (адрес, включая страну и/или адрес места производства таких продуктов) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории РФ; 4) товарного знака (торговой марки) (при наличии); 5) массы нетто; 6) вида основной заквасочной микрофлоры и природы происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов; 7) состава с указанием входящих в них компонентов. Функционально необходимые для производственного процесса и не входящие в состав готового продукта компоненты должны быть указаны после слов «с использованием»; 8) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую ценность в калориях или килокалориях; 9) условий хранения продукта; 10) даты изготовления, обозначенную двузначными числами: число, месяц, год; 11) срока годности, обозначенного двузначными числами - число, месяц, год; 12) способов и условий употребления продукции (при необходимости); 13) документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция; 14) сведений о наличии в продукте компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; 15) информации об использовании сухого цельного молока или сухого молока при производстве молочной продукции должна размещаться вместе с наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней стороне потребительской тары одинаковым шрифтом. Маркировка продукции не должна содержать изображение пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве продукции, или вкус и /или аромат которой не имитируется компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке. Дополнительно к маркировке на каждую единицу продукции необходимо нанесение манипуляционных знаков - «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги». |
| 17 | Яйцо | шт | Не реже 1 раз в неделю | 10 шт | Яйца куриные столовые. Категория яиц не ниже первой. Температура хранения от 0 до 20 °С; от минус 2 °С до 0 °С. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной. Каждое яйцо должно быть замаркировано средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка, характеризующая продукт. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении. Продукция должна соответствовать ГОСТ 31654-2012 или по техническим документам производителя с показателями, не хуже указанных в ГОСТ 31654-2012. Яйца должны быть упакованы в картонные или пластиковые ячейки по 6 … 30 штук с последующей упаковкой в картонные короба по триста шестьдесят штук. При этом масса десяти яиц не должна быть менее четырехсот пятидесяти грамм, а масса трехсот шестидесяти яиц должна быть не менее шестнадцати целых двух десятых кг. Срок хранения поставляемыйх яиц должен не быть более 90 суток |
| 18 | Мука пшеничная | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Мука пшеничная. Зараженность вредителями и болезнями не допускается. Сорт не ниже первого. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в муке, зараженность и загрязненность муки вредителями не должны превышать допустимые уровни. Продукт изготовлен по ГОСТ Р 52189-2003 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ Р 52189-2003. Фасовка должна быть от 1,0 до 2,0 кг. |
| 19 | Макаронные изделия | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Изделия из муки твердой пшеницы или муки пшеничной хлебопекарной или муки общего назначения или из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. Макаронные изделия могут относиться к группе А или к группе Б или к группе В. Сорт макаронных изделий не ниже первого. Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Макаронные изделия должны быть расфасованы в пачки из картона или из бумаги или из комбинированных материалов. Масса нетто в упаковке должна составлять не менее 0,5 не более 1,0 кг. Поставляемая продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). |
| 20 | Гречка | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Крупа гречневая ядрица (непропаренная) или ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная). Необходима крупа предназначеная для текущего потребления, для длительного хранения. Крупа характеризуется тем, что представляет собой [целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна] или [целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6х20 мм; вырабатывается из пропаренного зерна]. Сорт крупы: не ниже перрого. Вид крупы: ядрица; ядрица быстроразваривающиеся. Зараженность и загрязненность вредителями не может допускаться. Содержание токсичных элементов микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в гречневой крупе не должны превышать допустимые уровни. Крупа должна быть расфасована массой от 0,7 до 1,0 кг в полиэтиленовый или бумажный пакет. |
| 21 | Манка | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Крупа манная марки М; МТ. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами), наличие следов заражения не должны допускаться. Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни. Продукция изготовлена по ГОСТ 7022-97 или по техническим документам производителя с показателями не хуже указанных в ГОСТ 7022-97. Крупа должна быть упакована в бумажный одинарный пакет или в пачки картонные либо в бумажные с внутренним пакетом или в пакет из термосвариваемых материалов. Фасовка не менее ноля целых пяти десятых килограммов. |
| 22 | Рис | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Рис шлифованный белого цвета. Сорт не ниже первого. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Зараженность мертвыми вредителями хлебных запасов не допускается. Цвет: белый с оттенками или без них. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в поставляемом рисе не должно превышать допустимые уровни. Добракачественное ядро не менее девяносто девяти целых четырех десятых процентов. Продукт изготовлен по ГОСТ 6292-93 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ 6292-93. Фасовка в пачках массой не менее 0,8 не более 1,0 кг. |
| 23 | Пшено | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Крупа пшено шлифованное представляет собой крупу получаемую из зерна проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочки и зародыша. Крупа должна иметь свойственный пшену запах, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Цвет желтый разных оттенков. Зараженность вредителями хлебных запасов не допускается. Сорт не ниже первого. Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни Продукт изготовлен по ГОСТ 572-2016 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ 572-2016. Фасовка в пакеты массой не менее 0,7 не более 1,0 кг. Пакеты с крупой могут быть упакованы массой не более 18 килограмм в полиэтилен или в картонные коробки. |
| 24 | Геркулес | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | |  |  | | --- | --- | | Требуемый параметр | Требуемое значение | | Сорт овсяной крупы для Геркулеса | не ниже высшего | | Цвет хлопьев | 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] | | Влажность, % | ≤ 12 | | Зараженность вредителями | не допускается | | Загрязненность вредителями | не допускается | | Развариваемость, мин | ≤ 20 | | Зольность (в пересчете на сухое вещество), % | ≤ 2,1 | | Сорная примесь, % | ≤ 0,35 | | Упаковка | в пачки картонные или бумажные с внутренним пакетом или в полиэтиленовую пленку и комбинированные материалы на основе бумаги с полимерным покрытием, или в пачки из коробочного материала (типа хром-эрзац) без внутреннего пакета, или пачки из коробочного картона без внутреннего пакета или пакеты из термосвариваемых материалов | | Масса нетто, кг | < 1,0\* | |
| 25 | Горох | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Горох колотый для текущего потребления или для длительного хранения. Сорт не ниже первого. Представляет собой шлифованный горох с разделенными семядолями. Зараженность вредителями хлебных запасов не должна допускаться. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в горохе не должно превышать допустимые уровни. Продукция изготовлена по ГОСТ 6201-68 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ 6201-68. Горох должен быть расфасован в полиэтиленовый или в бумажный пакет. Фасовка от девятисот до одной тысячи грамм. |
| 26 | Фасоль | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Фасоль продовольственная (белая или красная) поставляемая должна быть одного типа и подтипа, в негреющемся состоянии, иметь цвет и запах, свойственные здоровым нормальным семенам фасоли (без затхлого, солодового, плесневого и постороннего запахов). Имеет второй или третий тип. Подтип от первого до третьего. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в заготовляемой и поставляемой фасоли не должно превышать допустимые уровни. Продукт изготовлен по ГОСТ 7758-75 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ 7758-75. Фасовка: не менее 600 гр в полиэтиленовый пакет или бумажный пакет или мешки в пакет из комбинированы материалов. Фасованная продукция упакована в картонные коробки массой не более 20кг. |
| 27 | Сахар | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Может быть мелкокристаллическим или крупнокристаллическим. Категория сахара должна быть не ниже ТС2. Содержание токсичных элементов и пестицидов в сахаре не должно превышать допустимые уровни. Продукт изготовлен по ГОСТ 33222-2015 или по техническим документам производителя с показателями качества соответствующими указанным в ГОСТ 33222-2015. Сахар должен быть расфасован в пакеты не менее 0,5 не более 1,0 кг. Продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). |
| 28 | Печенье | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Мучное кондитерское изделие разнообразной плоской и/или объемной формы. В ассортименте: затяжное или сдобное и сахарное печенье. Продукт должен быть изготовлен по ГОСТ 24901-2014 или по техническим документам производителя с показателями не хуже указанных в ГОСТ 24901-2014. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в печенье не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Продукт должен быть расфасован порционно в потребительскую упаковку. Фасовка продукта не менее 100 грамм не более 400гр. |
| 29 | Сухофрукты | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | |  |  | | --- | --- | | Требуемый параметр | Требуемое значение | | Сорт сушеных фруктов | экстра или высшего или первого | | Вид сушеных фруктов | целые или половинки, с косточкой или без нее, обработанные или необработанные. | | Внешний вид и форма сушеных фруктов | Целые с косточкой или целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой или половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии | | Вкус и запах | [свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха] | | Цвет | [Однородный, соответствующий помологическому сорту] | | Массовая доля влаги в готовом продукте, % | ≤ 25 или параметр не применяется | | Пищевая и энергетическая ценность сушенных фруктов в пересчете на 100 г: |  | | Белки,г | [2,3] | | Углеводы,г | [58,4] | | энергетическая ценность, ккал | [242] | | Количество фруктов в 1 кг, шт | ≤ 350 | | Посторонние примеси | не допускаются | | Относительная влажность воздуха при хранении,% | ≤ 75 | | Упаковка сушеных фруктов с заводской обработкой | в термосваренные пакеты из полимерной пленки (полиэтиленовой или полиэтилен-целлофана) или двойные пакеты (внутренний из подпергамента или целлофана, или парафинированной бумаги, внешний из писчей бумаги или бумаги для печати), или пакеты из фольги и бумаги, ламинированные термосваривающимися материалами, или пакетами из лакированного целлофана, или коробки из картона, лакированного термосваривающимися материалами, или коробки из бумаги с внутренним мешком-вкладышем из подпергамента или парафинированной бумаги, либо из упаковочной полимерной пленки или параметр не применяется | | Упаковка сушеных фруктов без заводской обработки | в ящики из гофрированного картона или фанерные ящики или бумажные мешки непропитанные, не менее чем трехслойные или параметр не применяется | | Фасовка сушеных фруктов без заводской обработки, кг | ≤ 15 или параметр не применяется | | Фасовка сушеных фруктов с заводской обработкой, кг | ≤ 1,0 или параметр не применяется | | Срок годности, мес | ≤ 12 | |
| 30 | Кисель | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Кисель сухой, на плодовых или ягодных экстрактах, в брикетированном виде, массовая доля влаги не более 9,5 %, без посторонних привкуса, запаха и примесей. Однородная сыпучая масса. Фасовка: 0,15-0,20 кг. Упаковка – индивидуальная бумажная. Наличие маркировочного ярлыка на каждой единице товара. Должны соответствовать требованиям технических условий и других документов, обеспечивающих его сохранность в условиях хранения и транспортировки. |
| 31 | Яблоко | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Яблоки должны быть подготовлены и расфасованы в потребительскую тару в соответствии с требованиями ГОСТ 34314-2017 по технологической инструкции с соблюдением установленных требований. Плоды яблок целые, чистые, без излишней внешней влажности, типичной для помологического сорта формы и окраски. Яблоки должны быть калиброваны по диаметру максимального поперченного сечения или по массе плода и могут иметь код размера от 3 до 6. Сорт: не ниже первого. Наличие сорной примеси не допускается. Наличие яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, не допускается. Наличие яблок гнилых, испорченных, перезрелых не допускается. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших в плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Фасовка продукта: в диапазоне от 1 до 25 кг. |
| 32 | Апельсин | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Свежие апельсины должны быть подготовлены и расфасованы в соответствии с требованиями ГОСТ 34307-2017 по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Загнившие, поврежденные, заплесневевшие, давленые, подмороженные, зеленые плоды не должны допускаться в поставляемой продукции. Сорт: не ниже первого. Плоды апельсинов должны быть калиброваны по наибольшему поперечному диаметру плода и могут иметь код размера от 2 до 8. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Плоды апельсинов должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона или в деревянные ящики, тара должна быть необоротная. Плоды апельсинов могут быть уложены в упаковку рядами или навалом. Ящики должны быть выстланы оберточной бумагой. Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять из плодов одного и того же происхождения, разновидности, товарного сорта, качества, размера, массы. Посторонние примеси в упаковке не допускаются. Масса продукта в упаковке не менее семи с половиной но не более двенадцати килограмм. |
| 33 | Лимон | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Плоды лимонов свежие должны быть подготовлены и расфасованы в соответствии с требованиями ГОСТ 34307-2017 по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ (песка, земли, остатков листьев и веточек), без побитостей и крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски. Сорт: не ниже первого. Плоды лимонов должны быть калиброваны по наибольшему поперечному диаметру плода. Код размера от четвертого до шестого и от первого до третьего. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, в свежих цитрусовых плодах не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Плоды лимонов должны быть расфасованы в картонные коробки массой до 10 кг. |
| 34 | Сок | л | Не реже 1 раз в неделю | 1 л | Сок фруктовый концентрированный осветленный или не осветленный. Осветленный сок представляет собой густую, вязкую, почти прозрачную жидкость. Неосветлённый сок представляет собой густую, вязкую, непрозрачную жидкость. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. По показателям безопасности продукция должна соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Фасовка не менее 1,0 и не более 1,6 л в твердый пакет типа Тетра – Пак. |
| 35 | Картофель | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Картофель продовольственный свежий. Клубни картофеля могут быть однородными или разнородными по форме. Диаметр клубня в минимальном разрезе не менее 5 см. Без клубней, зараженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой. Без органической и минеральной примеси (солома, ботва, камни). Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов в картофеле не должно превышать допустимые уровни. Продукт подготовлен по ГОСТ 7176-2017 или по техническим документам производителя с показателями не хуже указанных в ГОСТ 7176-2017. Картофель должен быть упакован овощные мешки. Фасовка не менее семи кг. Продукция должна быть замаркирована. |
| 36 | Капуста | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | |  |  | | --- | --- | | Капуста в зависимости от сроков созревания | раннеспелая; среднеспелая; среднепоздняя; позднеспелая | | Класс | не ниже первого | | Внешний вид | [кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне 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 | плотные или менее плотные, но не рыхлые или различной степени плотности (для раннеспелых сортов) | | Зачистка кочана | зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев; с кочанов раннеспелых сортов - удалены розеточные и не пригодные для потребление листья | | Длина кочерыги над кочаном, см | ≤ 3 | | Наличие кочанов с механическими повреждениями на глубину не более двух облегающих листьев в боковой и нижней (прилегающей к кочерыге) части кочана и не более пяти облегающих листьев в верхней трети кочана (в совокупности не более двух повреждений),% | < 10\* | | Масса зачищенного кочана, кг | ≥0,4 | | Наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни и представляющих опасность для здоровья человека | не допускается | | Упаковка | мешки тканевые либо сетчатые либо из полимерных пленок либо ящики многооборотные деревянные либо полимерные либо из гофрированного картона | | Масса нетто, кг | ≤ 25 | |
| 37 | Лук | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Внешний вид: должен быть лук репчатый, свежий. Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной: не более 5,0 см. Незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу: допускаются / не допускаются. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см: не менее 3,0. Содержание луковиц оголенных (с отсутствием сухих чешуй превышающих на треть поверхности луковицы): не допускается более 10 % от массы. Фасовка: должна быть сетка по 5-10 кг. |
| 38 | Морковь | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Морковь (очищенная от земли сухим способом или мытая) должна соответствовать требованиям ГОСТ 32284-2013 быть подготовлена и расфасована по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Сорт: не ниже первого. Содержание радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, микотоксинов, микробиологические показатели в моркови не должны превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Фасовка не менее 2 не более 15 кг. |
| 39 | Свекла | кг | Не реже 2 раз в неделю | 1 кг | Корнеплоды свеклы свежие, целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, нетреснувшие. Содержание корнеплодов увядших с признаками морщинистости, загнивших, запаренных и подмороженных не допускается. Продукция изготовлена по ГОСТ 32285-2013 или по техническим документам производителя с показателями не хуже указанных в ГОСТ 32285-2013. Содержание в свежей свекле радионуклидов, токсичных элементов, пестицидов и нитратов, микотоксинов, микробиологические показатели, содержание яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должны превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Свекла может быть упакована в ящики или в ящичные поддоны или в мешки тканевые или в мешки безузелковые сетчатые. Фасовка: в диапазоне от 3 до 15 килограмм. |
| 40 | Цветная капуста | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Капуста цветная свежая должна соответствовать требованиям ГОСТ 33952-2016, быть подготовлена и фасована в упаковку по технологической инструкции Головки свежие со свежими листьями или подрезаные, должны быть целыми, здоровыми, типичной для ботанического сорта формы, без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Сорт не ниже первого. Наличие минеральных и постороних примесей не допускается. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнидеятельности не допускается. Наличие гнилых и испорченых головок не допускается. Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не должно превышать допустимых уровней. Цветная капуста должна быть упакована в ящики из древесины или в картонные коробки. Тара необоротная. Фасовка не более 20 килограмм. |
| 41 | Огурцы соленые | кг | Не реже 1 раз в неделю | 2 кг | Огурцы соленые целые, соответствующие хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. Продукция изготовлена по ГОСТ Р 53972-2010 или по техническим документам производителя с показателями, не хуже указанных в ГОСТ Р 53972-2010. Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов и радионуклидов, фосфорорганических и других пестицидов не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза о безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011). Продут должен быть замаркирован с учетом требований Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Огурцы соленые должны быть расфасованы в пластиковые ведра от 2 до 18 кг. Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Срок годности должен быть не более 8 месяцев с даты изготовления |
| 42 | Зеленый горошек | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,34 кг | Горошек зелёный консервированный, представляет собой зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Сорт не ниже первого. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке должна быть [не менее] 60 процентов. В поставляемой продукции не допускается наличие минеральных и посторонних примесей. Продукция изготовлена по ГОСТ Р 54050-2010 или по техническим документам производителя с показателями качества соответствующими указанным в ГОСТ Р 54050-2010. Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, не должно превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Горошек зеленый консервированный упакован в стеклянные банки или в металлические банки с эмалевым внутренним покрытием или с лаковым покрытием. Фасовка горошка должна быть не менее трехсот сорока не более пятисот граммов. Период хранения, в течение которого консервы сохраняют свое качество [при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%]: должен быть не более четырех лет. Продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). |
| 43 | Икра кабачковая | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,36 кг | Икра кабачковая. Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей. Состав: кабачки, лук, морковь обжаренные, томат-паста, масло подсолнечное, соль, сахар, зелень петрушки, укропа, перец душистый. Фасовка - герметичная ж/б, от 360 до 480 гр. Срок хранения не более 3 лет. |
| 44 | Чеснок | кг | Не реже 1 раз в неделю | 1 кг | Чеснок свежий должен соответствовать требованиям ГОСТ 33562-2015, быть подготовлен и упакован по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), Техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Луковицы чеснока вызревшие, характерной для ботанического сорта формы и окраски, целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности. Сорт: не ниже первого. К поставке необходим неподсушеный или полусухой и сухой чеснок. Наличие посторонних примесей не допускается. Содержание в свежем чесноке токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Чеснок должен быть расфасован в мешки сетчатые или картонные коробки массой от 1 до 5 кг. |
| 45 | Томатная паста | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,5 кг | |  |  | | --- | --- | | Требуемый параметр | Требуемое значение | | По наличию соли | с добавлением или без добавления | | По показателям качества | категория Экстра или без обозначения категории | | Внешний вид и консистенция | [однородная концентрированная масса без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов, мажущей консистенции] | | Цвет | красный или оранжево-красный или малиново-красный, ярко-выраженный, равномерный по всей массе. | | Вкус и запах | ярко-выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов и (или) запаха, соленый (для томатной пасты с добавлением соли) | | Примеси растительного происхождения (мусор, остатки кожицы, семена, листья) | не допускаются | | Массовая доля сухих веществ,% | ≤ 40 | | Массовая доля растворимых сухих веществ за вычетом хлоридов,% | ≥ 25 | | Содержание титрируемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество,% | ≤ 11 | | Массовая доля хлоридов,% | ≤ 10 | | Массовая доля минеральных примесей,% | ≤ 0,1 | | Упаковка | банки стеклянные, укупоренные металлической лакированной крышкой или металлические лакированные банки | | Масса нетто,кг | ≤ 0,5 | |
| 46 | Зелень | кг | Не реже 2 раз в неделю | 0,5 кг | Зелень свежая. В ассортименте: зелень петрушки обрезная соответствующая по показателям качества ГОСТ 34212-2017 и зелень укропа без корешков соответствующая по показателям качества ГОСТ 32856-2014. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности не допускается. Зелень не должна содержать минеральные и посторонние примеси, включая землю. По показателям безопасности продукция должна соответствовать Техническому регламенту Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Фасовка не менее 0,1 кг. Фасованная продукция должна быть упакована картонные коробки. Продукция должна быть замаркирована в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Упаковка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). |
| 47 | Чай | кг | Не реже 1 раз в месяц | 0,1 кг | Чай черный пакетированный. В пакетиках по 1,5 … 2,0 г. В одной пачке не менее 100 пакетиков. По показателям безопасности (токсичные элементы, микробиологические показатели) чаи должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТРТС 021/2011. Должен быть упакован в потребительскую упаковку массой от 100 до 400 г. |
| 48 | Какао - порошок | кг | Не реже 1 раз в месяц | 0,25 кг | |  |  | | --- | --- | | Требуемый параметр | Требуемое значение | | Характеристика продукта | [кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао] | | Содержание масла какао | от 12\* до 20\*, % | | Содержание влаги | ≤7,5 | | Цвет | от светло-коричневого до темно-коричневого | | Наличие серого оттенка | не допускается | | Вкус и запах | [свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов] | | Степень измельчения - остаток после просева,% | ≤ 1,5 | | Показатель активной кислотности, ед. рН | ≤ 7,1 | | Температура хранения, °С | 18±3 | | Относительной влажности воздуха при хранении,% | < 75\* | | Упаковка | пачки или банки или пакеты из полимерных материалов | | Масса нетто, г | < 250\* | |
| 49 | Кофейный напиток | кг | Не реже 1 раз в месяц | 0,25 кг | |  |  | | --- | --- | | Требуемый параметр | Требуемое значение | | По виду сырья напиток | с натуральным кофе без цикория и/или с натуральным кофе и с цикорием и/или с цикорием без натурального кофе и/или напитки из цикория | | Внешний вид | [порошкообразный, без комков] | | Вкус и аромат | свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха | | Цвет | [коричневый, разной степени интенсивности] | | Продолжительность полного растворения в горячей воде (96-98 °С), мин | < 0,5\* | | Продолжительность полного растворения в холодной воде (18-20 °С), мин | < 3\* | | Срок хранения со дня выработки, мес | ≤ 6 | | Содержание в 100 г продукта: белки,г | от 9\* до 12\* | | Содержание в 100 г продукта: углеводы,г | от 40\* до 65\* | | Энергетическая ценность, ккал | от 378\* до 382\* | | Упаковка | пачки или банки или пакеты из полимерных материалов | | Масса нетто,г | от 100\* до 500 | |
| 50 | Дрожжи | кг | Не реже 1 раз в неделю | 0,5 кг | Дрожжи сухие могут быть в форме вермишели или гранул или мелких зерен или кусочков или порошка или крупки. Сорт дрожжей: не ниже первого. Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), радионуклидов в дрожжах не должно превышать установленных норм. По микробиологическим показателям дрожжи не должны превышать норм, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).  Продукция изготовлена по ГОСТ Р 54845-2011 или по техническим документам производителя с показателями качества не хуже указанных в ГОСТ Р 54845-2011. Фасовка дрожжей должна быть произведена в бумажные пакеты массой до 500 г. Пакеты с дрожжами должны быть упакованы в картонные коробки массой до 2 кг. Срок годности со дня выработки должен составлять не менее шести месяцев |
| 51 | Соль | кг | Не реже 1 раз в месяц | 1 кг | Соль поваренная пищевая не ниже первого сорта. Представляет собой кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Продукт изготовлен по ГОСТ Р 51574-2000 или по техническим документам производителя с показателями качества соответствующими указанным в ГОСТ Р 51574-2000. Соль должна быть расфасована в пачки от 0,5 до 2,0 кг. Номер помола: 0 или 1 или не назначается. Пачки с солью упакованы массой не более 10 кг в полиэтиленовые мешки или в картонные коробки. |

Прочие требования: Стандарт товаров: Все поставляемые пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-правовых актов, а также нормативны и технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы при поступлении: Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов и включений, отличаться по цвету и консистенции от характеристик присущих данному виду продукта. Не допускается наличие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных. Не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих ГМО. При поставке пищевых продуктов в образовательные организации не допускается поставка пищевых продуктов, содержащих искусственные подсластители (аспартам и др.), консерванты, красители, ароматизаторы, усилители вкуса и прочие ненатуральные пищевые добавки. Поставляемые пищевые продукты должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности): - упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы -. не менее 3 суток от установленного предприятием-изготовителем срока годности; - упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы - не менее 15 суток от установленного предприятием-изготовителем срока годности. Поставка пищевых продуктов осуществляется Поставщиком по предварительной заявке Заказчика (Получателя). Заявка включает в себя адрес и сроки поставки, ассортимент и количество требуемых продуктов. Изменение количества и ассортимента требуемых продуктов возможно только по согласованию с Заказчиком (Получателем). Качество пищевых продуктов, поставляемых в государственные учреждения/организации, должно соответствовать требованиям. В случае предложения участником в составе заявки улучшенных по сравнению с требованиями спецификации параметров по характеристикам: сортность, категория, класс, при заключении контракта в него включаются вышеуказанные предложения участника по характеристикам: сортность, категория, класс. Поставка пищевых продуктов с показателями качества, ниже не допускается. Каждая партия пищевых продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами. Маркировка пищевых продуктов по каждой единице транспортной и потребительской тары должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных и технических документов. Максимальный срок фактической поставки товара с момента получения заявки не должен превышать 24 часа. Поставщик должен иметь возможность ежедневной поставки. В случае невозможности урегулирования разногласий допретензионным способом, устранение недостатков, поставка недостающего или замена некачественной продукции должна осуществляться Поставщиком на основании письменной претензии Заказчика (Получателя). В претензии должно быть указано количество продукции, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Заказчика (Получателя). Претензия должна быть подтверждена актами (Претензионными актами) и иными необходимыми документами. Претензия должна передаваться Поставщику (уполномоченному представителю Поставщика) под расписку (либо по электронной почте, либо по факсу, указанных в Реквизитах сторон Контракта), с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии. Требования к качеству и безопасности товаров: Предлагаемые к поставке пищевые продукты должны соответствовать требованиям санитарно- эпидемиологической безопасности, установленным международными договорами, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009 г. и «Единым санитарно- эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, федеральным законам Российской Федерации, санитарно- эпидемиологическим правилам, нормам и гигиеническим нормативам, техническим регламентам Таможенного союза, утвержденными решениями Комиссии таможенного союза (за исключением требований к отдельным видам продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты еще не вступили в силу на территории Российской Федерации), иным действующим в Российской Федерации нормативным документам. Исполнитель должен гарантировать, что качество и безопасность продукции соответствует требованиям и нормам, установленным следующими нормативными документами, действующими в Российской Федерации: - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - СанПиН 2.3.2.1324-О3 «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 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; - Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами. Не допускается поставка продукции из стран, регионов и предприятий, на которые введены временные ограничения или запреты на импорт на территорию Российской Федерации и ввоз в Московский регион соответственно, до окончания срока действия указанных ограничений или запретов. Показатели безопасности и пищевой ценности поставляемой продукции должны соответствовать нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества соответствовать условиям государственного контракта и быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов продукции. Маркировка, размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативны документов, действующих в Российской Федерации. Качество и безопасность продукции, должна подтверждаться сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения, свидетельствами о государственной регистрации на продукцию, подлежащую государственной регистрации. Поставщик должен осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, нормативных и технических документов, включая лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов. При необходимости проводить идентификацию состава продуктов. При поставке пищевых продуктов Поставщик обязан соблюдать требования, предусмотренные действующим санитарным законодательством к транспортировке пищевых продуктов, СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Поставщик обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения продукции, установленные изготовителем, в том числе при их транспортировке. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение их качества и безопасности при хранении, транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и реализации. Индивидуальная упаковка пищевых продуктов должна открываться. без усилий. Содержимое каждой упаковки товара должно быть однородным и соответствовать всей поставляемой партии товара. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки. Поставщик несёт ответственность за состояние транспорта и работу водителей-экспедиторов. Водители-экспедиторы должны проходить медицинские осмотры в предусмотренные сроки и иметь личные медицинские книжки в соответствии с действующим законодательством. Требования к используемым материалам и оборудованию: Погрузочно-разгрузочные работы, включая работы с применением грузоподъёмных средств, должны производиться Поставщиком собственными силами, с использованием собственных технических средств, или с привлечением третьих лиц (субпоставщиков) на основании договорных обязательств. Расходы, связанные с доставкой, погрузочно-разгрузочными работами, и иные расходы по исполнению обязательств в рамках государственного контракта несёт Поставщик. Поставщик должен обеспечивать хранение пищевых продуктов с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования с соблюдением санитарно- эпидемиологических требований. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом Поставщика или транспортом третьих лиц за счет Поставщика. Автотранспорт, которым производится доставка пищевых продуктов, должен быть оборудован для перевозки данных видов продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Доставка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться автотранспортом с изотермическим (охлаждаемым) кузовом, обеспечивающим соблюдение условий перевозки (транспортирования), установленных изготовителем пищевых продуктов, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем. В целях соблюдения санитарных норм температура хранения и перевозки для скоропортящихся пищевых продуктов должна составлять от + 2 до + 6 град. С, а температура хранения и перевозки для замороженных пищевых продуктов должна быть от - 5 до - 10 град. С (повторное замораживание запрещено).