

П Р И К А З

от «28» 11 2018г.

№ 264

а.Кошехабль

Об утверждении типовых  
технических заданий на поставку  
хлеба.

С целью обеспечения объективного описания объекта закупки, единообразного подхода к формированию такого описания, в соответствии с утвержденными государственными стандартами, статьей 33 Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закона 44-ФЗ)»

приказываю:

1. Утвердить типовые технические задания для осуществления закупок продуктов питания согласно приложениям 1,2.
2. Руководителям образовательных учреждений муниципального образования «Кошехабльский район» использовать утвержденные технические задания по поставке хлеба.
3. Ведущему специалисту Управления образования Н.А. Курашиновой :
  - 3.1. обеспечить использование утвержденных технических заданий при составлении аукционной документации на поставку хлеба белого из пшеничной муки и поставку хлеба ржано-пшеничного;
  - 3.2. в случае необходимости приказом УО вносить изменения в технические задания, если это не противоречит действующему законодательству.
4. Ведущему специалисту УО Х.К. Хаткову обеспечить размещение утвержденных технических заданий на поставку хлеба для осуществления закупок на официальном сайте УО АМО «Кошехабльский район» .
5. Контроль за исполнение настоящего приказа возложить на заместителя начальника УО Бричеву Н.Г.

Начальник  
Управления образования



А.Х. Берзегова

С приказом ознакомлены:

*Н.Г. Бричева* Н.Г. Бричева  
*Н.А. Курашинова* Н.А. Курашинова  
*Х.К. Хатков* Х.К. Хатков

Руководители образовательных учреждений:

Беджанов Ю.Б.  
Пишტიкова Э.Х.  
Хасанова С.Ю.  
Даурова З.Н.  
Мекулова М.Х.  
Хабиева З.Х.  
Сидюкова В.В.  
Симохин А.Д.  
Катунина Н.А.  
Черкасов Ю.В.  
Меремов С.А.  
Мамишев Э.А.  
Василенко С.Е.  
Цеева З.А.  
Хачемизова А.А.  
Лафишева М.Д.  
Кушхова Л.С.  
Данилова П.А.  
Кемчева М.А.  
Хаткова И.К.  
Козарезова В.Д.  
Бжецева А.Ю.  
Тхабисимова С.В.  
Гучепшокова Д.С.  
Сулова О.Н.  
Серова С.В.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: **Поставка хлеба белого из пшеничной муки.**

2. Описание объекта закупки:

2.1. Функциональные, технические и качественные характеристики объекта закупки (товара):

2.1.1. показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара установленным заказчиком требованиям (указываются максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться):

*Таблица № 1*

№ п/п	Наименование товара, кол-во	Функциональные, технические и качественные характеристики товара, по которым будет устанавливаться соответствие товара потребностям заказчика				Значения показателей предлагаемого участником закупки товара
		Наименование показателя	Значение показателя, установленного заказчиком			
			не менее (минимальное)	не более (максимальное)	не может изменяться	
1	2	3	4	5	6	7
1	Хлеб белый из пшеничной муки  ( _____ кг)	Масса, кг.	0,5	1,2		
		Влажность мякиша, %		45,0		
		Кислотность мякиша, град		3,0		
		Пористость, %	70,0			
		Сорт пшеничной муки				Первый
		Форма				Формовой. Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
		Поверхность				Гладкая, без крупных трещин и подрывов
		Цвет внешнего вида				От светло-желтого до коричневого
		Вкус				Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
		Запах				Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
		Состояние мякиша				Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму
Промес				Без комочков и следов непромеса		
Пористость				Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша		

3. Требования к поставляемому товару:

3.1. Требования к качеству и безопасности поставляемого товара.

Товар должен соответствовать ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Поставщик несет ответственность за качество и безопасность поставляемой продукции в соответствии с действующим законодательством РФ. Каждая партия поставляемого товара должна сопровождаться выдачей Заказчику сопроводительных документов с информацией о соответствии партии продукции требованиям ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» с обязательным указанием времени выемки хлеба из печи.

**Срок доставки каждой партии товара (реализации Заказчику) от времени выемки из печи: не более 24 часов** (в том числе в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»).

Поставщик должен гарантировать качество и безопасность поставляемого товара в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид товара, в течение всего срока действия контракта. В сопроводительных документах должна содержаться информация, подтверждающая качество и безопасность продукции.

**3.2. Требования к упаковке и маркировке.** Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям законодательства РФ, ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза 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».

**3.3. Требования к условиям поставки товара.** Весь товар должен поставляться Поставщиком на специализированном транспорте с соблюдением температурного режима и в соответствии с санитарными правилами и нормами – СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Лица, сопровождающие пищевые продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку до места склада Заказчика, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую книжку.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: **Поставка хлеба ржано-пшеничного (простой формовой штучный).**

2. Описание объекта закупки:

2.1. Функциональные, технические и качественные характеристики объекта закупки (товара):

2.1.1. показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара установленным заказчиком требованиям (указываются максимальные и (или) минимальные значения таких показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться):

Таблица № 1

№ п/п	Наименование товара, кол-во	Функциональные, технические и качественные характеристики товара, по которым будет устанавливаться соответствие товара потребностям заказчика				Значения показателей предлагаемого участником закупки товара	
		Наименование показателя	Значение показателя, установленного заказчиком				
			не менее (минимальное)	не более (максимальное)	не может изменяться		
1	2	3	4	5	6	7	
1	Хлеб ржано-пшеничный (простой формовой штучный)  ( ___ кг)	Масса, гр.	0,75	1,45			
		Влажность мякиша, %		49,0			
		Кислотность мякиша, град		11,0			
		Пористость, %	50,0				
		Форма				Соответствующая хлебной форме, без боковых выплывов	
		Поверхность				гладкая, без крупных трещин и подрывов	
		Цвет внешнего вида				от светло-коричневого до темно-коричневого	
		Вкус				Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	
		Запах				Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	
		Состояние мякиша				Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму	
		Промес				без комочков и следов непромеса	
Пористость				развитая, без пустот и уплотнений			

3. Требования к поставляемому товару:

3.1. Требования к качеству и безопасности поставляемого товара.

Товар должен соответствовать ГОСТ 2077-84 «Ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Поставщик несет ответственность за качество и безопасность поставляемой продукции в соответствии с действующим законодательством РФ. Каждая партия поставляемого товара должна сопровождаться выдачей Заказчику сопроводительных документов с информацией о соответствии партии продукции требованиям ГОСТ 2077-84 «Ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия» с обязательным указанием времени выемки хлеба из печи.

**Срок доставки каждой партии продукции (реализации Заказчику) от времени выемки из печи- не более 36 часов (в том числе в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»).**

Поставщик должен гарантировать качество и безопасность поставляемого товара в соответствии с действующими стандартами, утвержденными на данный вид товара, в течение всего срока действия контракта. В сопроводительных документах должна содержаться информация, подтверждающая качество и безопасность продукции.

**3.2. Требования к упаковке и маркировке.** Упаковка и маркировка товара должны соответствовать требованиям законодательства РФ, ГОСТу 2077-84 «Ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия», Техническому регламенту Таможенного союза 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».

**3.3. Требования к условиям поставки товара.** Весь товар должен поставляться Поставщиком на специализированном транспорте с соблюдением температурного режима и в соответствии с санитарными правилами и нормами– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Лица, сопровождающие пищевые продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку до места склада Заказчика, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую книжку.