

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора, первый проректор  
ГБОУ ВО «Нижегородский государственный  
инженерно-экономический университет»

А.Н. Смирнов

подпись

Ф.И.О.

2024 г.

**Техническое задание**

**1. Предмет: Поставка продуктов питания.**

**2. Цель осуществления закупки:** Поставка продуктов питания на второе полугодие 2024 г. для столовой ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

**3. Место, сроки поставки товаров:** Нижегородская область, г. Княгинино, ул. Октябрьская, д. 22 А. Поставка осуществляется только в рабочие дни, до 14-00 по местному времени, партиями по заявкам, в срок не более 2-х рабочих дней с момента получения заявки, с 01.07.2024 и до 31.12.2024 г.

**4. Качество и гарантии:** Качество Товара должно соответствовать санитарным нормам и правилам, государственным стандартам, техническим условиям, принятым для данного вида Товара. Качество Товара должно соответствовать установленным в Российской Федерации нормативным документам и подтверждаться соответствующими документами, оформленными в соответствии с требованиями законодательства РФ (сертификат соответствия и (или) декларации о соответствии).

**5. Показатели, позволяющие определить соответствие закупаемого товара, установленным заказчиком требованиям:**

№	Наименование товара	Ед. изм	Кол-во	Функциональные, эксплуатационные, технические, качественные характеристики товара
1	Соль пищевая	кг	120	Вид соли по способу производства: Выварочная. Сорт: Высший Соль йодированная: Нет. <b>Дополнительно:</b> Каменная, без добавок. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия». Упаковка: полиэтилен, 1 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара.
2	Мука пшеничная: хлебопекарная, высшего сорта	кг	1500	Вид муки: Хлебопекарная. Сорт пшеничной хлебопекарной муки: Высший. <b>Дополнительно:</b> Вкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Мука зараженная, загрязненная вредителями не допускается. Цвет: белый, белый с кремовым оттенком. Массовая доля влаги товара не более 15%. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». Упаковка: пакет от 2 кг до 50 кг Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара.
3	Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических	кг	400	Вид сахара белого: Кристаллический. <b>Дополнительно:</b> Сахар сыпучий, вкус сладкий, без посторонних привкуса и запаха. Цвет-белый. Раствор сахара должен быть прозрачный,

	или красящих добавок			без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия». Упаковка: пакет от 5 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 5 месяцев на момент фактической поставки Товара.
4	Изделия макаронные: макаронны из пшеничной муки, группы А, высший сорт	кг	350	Вид сырья: Пшеничная мука. Группа макаронных изделий из пшеничной муки: А. Сорт макаронных изделий из пшеничной муки: Высший. Вид изделия макаронного: Изделие макаронное фигурное <b>Дополнительно:</b> Цвет, соответствующий сорту муки. Форма, соответствующая типу изделий трубчатые, фигурные, резанные, короткие. Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса, запаха. Товар целый, поверхность гладкая. Не допускается зараженность, загрязненность паразитами. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия». Упаковка: полиэтиленовый пакет массой от 0,4 кг до 20 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара.
5	Горох шлифованный: колотое зерно	кг	40	Вид зерна: Колотое. Сорт: Не ниже первого. <b>Дополнительно:</b> Горох колотый шлифованный первый сорт с разделенными семядолями. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия». Цвет желтый, зеленый. Вкус нормальный, свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах нормальный, свойственный гороху, без затхлого, плесенного или иного постороннего запаха. Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,4 кг и не более 5 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара.
6	Крупа гречневая: ядрица (непропаренная),	кг	175	Вид крупы: Ядрица быстрорастворивающаяся. Сорт: Не ниже высшего. <b>Дополнительно:</b> Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия». Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетчатого полотна с продолговатыми отверстиями 1,6. Запах свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,8 кг и не более 25 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара.
7	Рис: цельнозерновой, пропаренный, шлифованный	кг	150	Вид: Цельнозерновой. Пропаренный: Да. Способ обработки: Шлифованный. <b>Дополнительно:</b> Рис круглый, получаемый из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. Цвет белый. Зараженность и

				загрязненность мертвыми вредителями не допускаются. Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Товар должен соответствовать требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия». Упаковка: полиэтиленовый пакет массой не менее 0,8 кг и не более 5 кг. Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 6 месяцев на момент фактической поставки товара.
8	Крупа манная	кг	20	Крупа марка М. Внешний вид и цвет крупы: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов. Вкус нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов. Минеральные примеси – при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Зараженность и загрязненность вредителями не допускается. Упаковка производителя весом до 1 кг. Целостность упаковки не нарушена. Срок годности на дату поставки – не менее 80% срока годности, указанного на упаковке предприятием-изготовителем. Товар, соответствующий ГОСТ 7022-2019.
9	Дрожжи хлебопекарные прессованные	кг	45	Сорт: Высший. Дополнительно: Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ Р54731-2011 Внешний вид: Плотная масса, легко ломается и не мажется Цвет: Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок Вкус: Пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса Запах: Свойственный дрожжам Остаточный срок годности (хранения) Товара должен составлять не менее 80% от общего срока годности. Срок годности и условия продукции должны быть указаны в качественном удостоверении и на упаковке, на каждую партию продукции.
10	Подсолнечное масло	л.	360	Подсолнечное масло, рафинированное, прошедшее процесс дезодорации, прозрачное без осадка. Вкус и запах, свойственные рафинированному подсолнечному маслу без постороннего запаха, привкуса и горечи. Упаковка производителя весом до 1 литра. Целостность упаковки не нарушена. Срок годности на дату поставки – не менее 80% срока годности, указанного на упаковке предприятием-изготовителем ГОСТ 1129-2013.
11	Сухари панировочные	кг	190	Внешний вид: крупка, достаточно однородная по размеру Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого Вкус: Свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса Запах: Свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции Вид сухарей: Из хлебных сухарей Фасовка: не более 5 кг Срок годности на дату поставки – не менее 80% срока годности, указанного на упаковке предприятием-изготовителем Соответствует требованиям ГОСТ 28402-89

12	Изделия колбасные вареные, в том числе фаршированные мясные (Сосиски в/с)	кг	300	<p>Сосиски высшего сорта Соответствует требованиям ГОСТ 33673-2015. Высший сорт, Колбасное изделие категории А.</p> <p>Состав: молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон). По органолептическим и физико-химическим показателям колбасное изделие должно соответствовать требованиям ГОСТ внешний вид - батончики с чистой, сухой поверхностью; консистенция – нежная, сочная; цвет и вид на разрезе- розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан; запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.</p> <p>Массовая доля жира не более 28%. Массовая доля белка не менее 11%. Массовая доля поваренной соли не более 2%. По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3.2.1078-01.</p> <p>Вид оболочки: полиамидная</p> <p>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем</p>
13	Колбасы (колбаски) вареные мясные (колбаса вареная без шпика)	кг	200	<p>Колбаса варёная весовая без шпика Колбаса докторская- категории А. Соответствие ГОСТУ 23670-2019. Состав: говядина высшего сорта (не менее 25%), полужирная свинина (не более 70%), яйца или яичный меланж (3%) и сухое молоко (2%), а также сахар, соль. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными документами.</p> <p>Внешний вид: батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция: упругая. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкусов. Вид оболочки: полиамидная</p> <p>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем</p>

14	Колбасы (колбаски) вареные мясные  (колбаса вареная со шпиком)	кг	20	<p>Колбаса варёная весовая со шпиком</p> <p>Колбаса - категории А. Соответствие ГОСТУ 23670-2019. Состав: говядина высшего сорта (не менее 25%), полужирная свинина (не более 70%), яйца или яичный меланж (3%) и сухое молоко (2%), а также сахар, соль. Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными документами. Внешний вид: батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Консистенция: упругая. Вид на разрезе: фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета и содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком, размером сторон не более 6 мм. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкусов. Вид оболочки: полиамидная</p> <p>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем</p>
15	Сыр полутвердый	кг	300	<p>Вид сыра - в нарезке</p> <p>Вид сырья – коровье молоко</p> <p>Вид сыра в зависимости от массовой доля жира в пересчете на сухое вещество - жирный</p> <p>Сыр полутвердых сортов, жирность не менее 50 %, сорт высший, вкус и аромат слегка кисловатые, тесто пластичное, слегка ломкое, рисунок мелкий, корка покрыта парафиновой смесью или полимерной пленкой.</p> <p>Цвет от белого до светло-кремового. Качество поставляемого товара должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), ГОСТ 32260-2013.</p> <p>Упаковка должна быть крепкой, сухой, чистой, без постороннего запаха, без внешних повреждений, с указанными сроками изготовления и реализации.</p> <p>Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем</p>
16	Филе куриное	кг	550	<p>Вид мяса по способу разделки: - Филе</p> <p>Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры.</p> <p>Сорт: не ниже первого</p> <p>ГОСТ 31962-2013</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Внешний вид – часть филе тушки кур, состоящая из большой грудной мышцы без кожи. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет: мышечной ткани –бледно-розовый. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, не допускается. (п. 4.5 ГОСТа). Шоковая заморозка.</p> <p>Остаточный срок годности Товара должен быть не менее 70% от срока годности, установленного на данный вид товара</p> <p><b>Упаковка: подложка, весом не более 1,5 кг.</b></p>

17	Окорочка куриные	кг	400	<p>Вид мяса по способу разделки: Окорочок  Наименование мяса птицы: Цыплята-бройлеры.  Сорт: не ниже первого  ГОСТ 31962-2013  ТР ТС 021/2011</p> <p>Внешний вид – куриные окорока с кожей. Запах – свойственный свежему мясу кур. Цвет: мышечной ткани – бледно-розовый. Наличие пищевых добавок и других ингредиентов, включая воду, не допускается. Шоковая заморозка.</p> <p>Остаточный срок годности Товара должен быть не менее 70% от срока годности, установленного на данный вид товара.</p> <p><b>Упаковка: подложка, весом не более 1,5 кг.</b></p>
18	Творог (кроме зерненого и произведенного с использованием ультраfiltrации и сепарирования) без вкусовых компонентов от 12% до 18% жирности	кг	135	<p>Соответствие ГОСТ 31453-2013 творог, из нормализованного молока, классический (массовая доля жира не менее 18% не более 19%, фасованное в ведра по 3 кг.</p> <p>Вкус и запах: Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.</p> <p>Маркировка на упаковке должна быть четкой. Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока установленного производителем товара.</p>
19	Масло сладко-сливочное	кг	306	<p>Масло сладко-сливочное мдж 72,5%, ГОСТ 32261-2013.</p> <p>Вид сливочного масла: сладко-сливочное  Тип сливочного масла: несоленое.  Наименование сливочного масла: крестьянское.</p> <p>Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая, матовая поверхность. Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.</p> <p>Фасовка: 0,18 кг</p> <p>Маркировка на упаковке должна быть четкой. Остаточный срок годности на момент поставки должен быть не менее 80% от срока установленного производителем товара.</p>
20	Сметана 20%	кг	40	<p>Упаковка герметичная; консистенция однородная, в меру густая; цвет белый, с кремовым оттенком; вкус и запах чистый, кисломолочный, с выраженным вкусом и ароматом пастеризации; с указанием конечного срока реализации, выработанная по ГОСТу 31452-2012 без растительных жиров, не должна содержать патогенных микроорганизмов.</p> <p>Вид молочного сырья: нормализованные сливки.</p> <p>Наличие обогащающих компонентов: нет  Наличие вкусовых компонентов: нет</p> <p>Фасовка: от 0,3 кг до 0,5 кг</p>
21	Майонез	кг	500	<p>Массовая доля жира - не менее 67%</p> <p>Внешний вид, консистенция – однородный сметанообразный продукт.</p> <p>Вкус и запах: вкус должен быть слегка острым, кисловатым.</p> <p>Цвет должен быть от белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе.</p> <p>Потребительская упаковка: массой не более 1000 гр.</p>

22	Крабовые палочки	кг	80	<p>Соответствие ГОСТ 34432-2018 «ПАЛОЧКИ "КРАБОВЫЕ" ОХЛАЖДЕННЫЕ И МОРОЖЕННЫЕ».</p> <p>Внешний вид: Целые, неизогнутые, цилиндрической формы, срезы ровные, поверхность чистая, в индивидуальной оболочке из полимерной пленки без повреждений и влаги. Допускается деформация на срезах «крабовых» палочек, упакованных россыпью. Целая, ровная, недеформированная. «Крабовые палочки уложены ровными рядами.</p> <p>Допускается: - морщинистость пленки (с возможностью прочтения маркировки); - наличие незначительного количества влаги в упаковке для охлажденной продукции; - небольшая деформация упаковки и для мороженой продукции.</p> <p>Цвет: От белого с сероватым оттенком до розовато-кремового; одна сторона поверхности «крабовой» палочки – от светло-розового до розовато-красного или светло-оранжевого.</p> <p>Консистенция: Сочная, упругая. При изгибе «крабовые» палочки не должны ломаться.</p> <p>Внутренняя структура: Пластинчатая.</p> <p>Вкус: Аналогичный запаху ракообразных.</p> <p>Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) не допускается.</p>
23	Зеленый горошек консервированный	кг	50	<p>Соответствие ГОСТ Р 34112-2017.</p> <p>Сорт высший, из мозговых сортов. Зерна целые, без примесей оболочек и зерен кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса. Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки. Допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы.</p> <p>Упаковка товара: герметично укупориваемая металлическая банка с лаковым или эмалевым покрытием.</p> <p>Упаковка должна быть не вздутая и неповрежденная. Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, не менее 60%. Минеральные и посторонние примеси не допускаются. Остаточный срок годности поставляемого товара на момент поставки должен быть не менее 80% срока годности от установленного производителем</p>

24	Кукуруза консервированная	кг	50	<p>Соответствие ГОСТ 34114-2017. Сахарная кукуруза в зернах высшего сорта. Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей. Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы не более 20%. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха. Цвет зерен белый, золотистый или желтый, без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Заливочная жидкость молочного оттенка (с опалесценцией).</p> <p>Упаковка товара: герметично укупориваемая металлическая банка с лаковым или эмалевым покрытием. Упаковка должна быть не вздутая и неповрежденная. Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, не менее 60%.</p> <p>Остаточный срок годности поставляемого товара на момент поставки должен быть не менее 80% срока годности от установленного производителем</p>
25	Маслины консервированные	кг	20	<p>ГОСТ Р 55464-2013</p> <p>Маслины без косточек овальной формы, однородного черного цвета, без деформированных плодов.</p> <p>Состав: черные маслины без косточек, вода, соль, стабилизатор: железистый глюконат.</p> <p>Продукт должен быть упакован в металлические банки. Масса нетто не менее 300 г.</p> <p>Остаточный срок годности поставляемого товара на момент поставки должен быть не менее 80% срока годности от установленного производителем</p>

**6. Начальная (максимальная) цена договора:** 1 566 273,88 (Один миллион пятьсот шестьдесят шесть тысяч двести семьдесят три) рубля 88 копеек

**7. Обоснование начальной (максимальной) цены договора:** расчет начальной (максимальной) цены договора выполнен в соответствии с методическими рекомендациями, утвержденными приказом Минэкономразвития Российской Федерации от 02.10.2013 № 567 методом сопоставимых рыночных цен (анализ рынка).

**8. Порядок формирования цены договора:** Цена Договора включает в себя: стоимость Товара, тары, упаковки, маркировки, налоги (НДС), страховые услуги, стоимость документов качества, разгрузку на складе Заказчика, другие затраты и обязательные платежи

**9. Источник финансирования:** внебюджетные средства учреждения.

**10. Порядок оплаты:** Оплата каждой партии Товара, производится Заказчиком безналичным путем по факту поставки товара в течение 7 (семи) рабочих дней со дня подписания Заказчиком документов о приемке товара, на основании товарных накладных (УПД), счетов (счетов-фактур) Поставщика. Авансирование не предусмотрено.

**11. Информация о валюте, используемой для формирования цены договора и расчетов с Поставщиком:** Рубль РФ.

Согласовано



Князева Н.М.