**Техническое задание**

**на поставку продуктов питания**

**1. Наименование, характеристики и количество поставляемого товара:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование товара** | **ОКПД 2** | **Требования к товару** | **Ед. изм.** | **Коли-чество** |
|  | Яйцо куриное | 01.47.21.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условияКатегория: *не менее первой**Вид: столовое*Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной – соответствие Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.) – соответствиеПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны.Упаковка: изделия уложены по не более 10 штук в ячейки в картонную коробку. | шт | 650 |
|  | Рыба минтай | 10.20.13.122 | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия Вид разделки: *потрошеный, без головы*Термическое состояние: *свежемороженое*Сорт: не ниже 1Без повторного замораживания с сохранением формы и веса после разморозкиВнешний вид: поверхность рыбы чистая, естественной окраски присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений Консистенция (после размораживания): плотная, без посторонних запахов.В замороженном виде; мышечная ткань плотная, глянцевая: соответствиеДлина тушки: не менее 30 смНаличие посторонних примесей (в потребительской упаковке): не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес одной рыбы: не менее 0,5 кг не более 1,0 кг | кг | 50,0 |
|  | Рыба сельдь | 10.20.13.121 | Соответствует требованиям ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия Вид разделки: *Неразделанная*Термическое состояние: *свежемороженое*Сорт: *не ниже первого*Без повторного замораживания с сохранением формы и веса после разморозкиВнешний вид: поверхность рыбы чистая, естественной окраски присущей рыбе данного вида, без наружных повреждений Консистенция (после размораживания): плотная, без посторонних запахов.В замороженном виде; мышечная ткань плотная, глянцевая: соответствиеУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииДлина рыбы – не менее 25 см Вес тушки – не менее 0,3 кг не более 0,6 кг. | кг | 2,0 |
|  | Мясо кур (окорок) | 10.12.10.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят бройлеров и их части). Технические условия Термическое состояние: *замороженное*Сорт: не ниже первогоОкорочок должен соответствовать следующим минимальным требованиям:- быть хорошо обескровленными, чистыми;не иметь:- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);- посторонних запахов;- фекальных загрязнений;- видимых кровяных сгустков;- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.Упитанность: Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительныеЗапах: Свойственный свежему мясу данного вида птицыЦвет мышечной ткани: от бледно-розового до розовогоЦвет кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без негоЦвет подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтыйСтепень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пераПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательноПродукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).Упаковка: на подложке или иная индивидуальная, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 290,0 |
|  | Мясо свинины | 10.11.32.130 | Соответствует требованиям ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условияЧасть разделки: без кости, окорокТермическое состояние: *замороженное*Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цветаМышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красногоКонсистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравниваетсяЗапах: Специфический, свойственный свежему мясуСостояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичныйСостояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящаяПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 80,0 |
|  | Фарш | 10.13.14.700 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 55365-2012 Фарш мясной. Технические условияКатегория: не ниже АМясо: *из мяса свинины*Термическое состояние: *замороженное* Внешний вид: Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Для фарша в оболочке - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без поперечных перевязок, с закрепленными концамиСтепень измельчения, мм: Не более 8,0Цвет: от светло-розового до темно-красногоЗапах: свойственный доброкачественному продуктуМассовая доля белка, %: не менее 16,0Массовая доля жира, %: не более 15,0Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 132,0 |
|  | Масло подсолнечное | 10.41.54.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»*Рафинированное дезодорированное* – соответствие Сорт: *не ниже высшего*Прозрачность: прозрачное без осадка Запах и вкус: без запаха, обезличенный вкусМассовая доля нежировых примесей: отсутствуетЦвет: золотистый или светло-желтыйУпаковка: бутыль или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 0,920 г | шт | 65 |
|  | Масло сливочное  | 10.51.30.111 | Соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условияВид сливочного масла: *Сладко-сливочное*Массовая доля жира*: не менее 72%* Консистенция и внешний вид: плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.Вкус и запах: выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный. Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 150 г | шт | 450 |
|  | Молоко | 10.51.11.111 | Соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»Режим термической обработки: *пастеризованная*Массовая доля жира: *не менее 3,2 %*Внешний вид: Непрозрачная жидкость. Консистенция: Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жираВкус и запах: Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.Цвет: Белый.Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: тетрапак или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 0,9 л | шт | 1500 |
|  | Кефир  | 10.51.52.140 | Соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»Массовая доля жира: не более 2,5 % без обогащающих компонентов: соответствиеВкус и запах: чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкусЦвет: молочно-белый, равномерный по всей массеКонсистенция и внешний вид: однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибковФосфатаза или пероксидаза: не допускаетсяПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 0,9 л | шт | 25 |
|  | Сметана | 10.51.52.212 | Соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условияМассовая доля жира: *не менее 20%*Внешний вид и консистенция: однородная густая масса с глянцевой поверхностьюВкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запаховЦвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массеПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 180 г | шт | 70 |
|  | Творог | 10.51.40.313 | Соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»Массовая доля жира: *не менее 9%*Консистенция и внешний вид: Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без постороннихпривкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молокаЦвет: Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массеПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не более 0,5 кг | кг | 12 |
|  | Сыр полутвердый | 10.51.40.120 | Соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»Массовая доля жира: *не менее 45% не более 50%*Глазки: средние или мелкие или отсутствуютВкус: выраженный сырный, характерный для данного сорта Сыр, без плесени – соответствие Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО)Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции Фасовка: не более 200 г | кг | 15,00 |
|  | Мороженое рожок | 10.52.10.151 | Соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условияВкус и запах: Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запаховКонсистенция: ПлотнаяСтруктура: Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений.Цвет: Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого.При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя.Внешний вид: Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).Вес изделия: не менее 100 г | шт | 20 |
|  | Молоко цельное сгущенное | 10.51.51.113 | Соответствует требованиям ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условияМассовая доля жира: *не менее 8,5 %*Вкус и запах: вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока, без посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкусаВнешний вид и консистенция: однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).Цвет: равномерный по всей массе белый с кремовым оттенком.Упаковка: ж/б или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 380 г | шт | 4 |
|  | Йогурт  | 10.51.52.112 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия» и/или ТУ производителя изготовителяМассовая доля жира: *не менее 2,5 %*Внешний вид и консистенция: Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентовВкус и запах: чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентовЦвет: молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частицПредоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоныУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 125 мл | шт | 20 |
|  | Крупа гречневая | 10.61.32.113 | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия «Сорт: не ниже высшегоЦвет: коричневый разных оттенковЗапах: свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | шт | 50 |
|  | Крупа рисовая  | 10.61.10.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)Вид: *круглый, длинный, пропаренный*Цвет: белый с различными оттенкамиЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелыйВкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийКрасные ядра: не допускаютсяЗараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | шт | 125 |
|  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 10.61.33.111 | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»Цвет: белый с оттенками от кремового до желтоватогоЗапах: свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов.Вкус: свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов.Развариваемость: не более 20 мин.Зараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | кг | 41 |
|  | Крупа манная | 10.61.31.111 | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная Технические условия»Марка: МВнешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого, или кремового цвета, или желтого цветаЗапах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийМинеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хрустаЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запахаФасовка: не менее 0,8 кг | шт | 25 |
|  | Крупа пшено | 10.61.32.114 | Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»Сорт: не ниже высшегоЗапах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный данной крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горькийЦвет: желтый разных оттенковЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | шт | 25 |
|  | Горох | 01.11.75.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-2020 «Горох шлифованный. Технические условия»Вид: горох колотый шлифованныйСорт: не менее первогоХарактеристика: шлифованный с разделенными семядолями. Примесь целого шлифованного гороха допускается не более 5 %Цвет: желтый, зеленыйВкус: свойственный гороху, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗапах: свойственный гороху без плесневелого затхлого и других посторонних запахов Зараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | шт | 9 |
|  | Консервы рыбные | 10.20.25.111 | Соответствуют требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условияРыба: *сайра*Вкус: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи. Для консервов с добавлением ароматизированного масла с легким привкусом составных компонентовЗапах: приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запахаКонсистенция: мяса рыбы – сочная; костей – мягкаяСостояние и цвет бульона: светлый, жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка, кожицы и крошки рыбыУпаковка: металлическая банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Объем упаковки: не менее 300 г | шт | 5 |
|  | Горошек зеленый консервированный | 10.39.16.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зелёный. Технические условия»Сорт: высшийКонсервированный без уксуса или уксусной кислоты высшего сорта стерилизованный мозговых сортов – соответствие Внешний вид: Целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Вкус и запах: свойственные консервированному зеленому горошку, посторонние привкус и запах не допускаютсяЦвет зерен: Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единицеКонсистенция: Мягкая однородная. Качество заливочной жидкости: Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенкомДопускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти – соответствие Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 425 г | шт | 75 |
|  | Кукуруза консервированная  | 10.39.18.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условияСорт: не ниже высшегоВнешний вид: срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитейНаличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы: не более 20 %, Вкус и запах: свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запахаЦвет зерен: белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зернаКонсистенция: мягкая, однородная, без чрезмерной плотностиКачество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией)Минеральные и посторонние примеси: не допускаютсяУпаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 0,425 кг | шт | 60 |
|  | Огурцы соленые | 10.39.17.190 | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» и/или ТУ изготовителя (производителя)*на лимонной кислоте*Сорт: не ниже высшегоС пониженным содержанием уксуса – соответствие Внешний вид: овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Плоды целые, размером: не более 90 ммВкус и запах: слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Допускается легкая естественная горечь перца.Не допускаются посторонние привкус и запах.Цвет: однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов, с оттенками от зеленого до оливкового.Консистенция: овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. Качество заливки: прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенкомУпаковка: стеклянная банка или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукцииФасовка: не более 720 г | кг | 20,0 |
|  | Капуста квашенная | 10.39.17.100 |  «Соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия» и/или ТУ изготовителя (производителя)Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев. Овощные равномерно распределены в квашеной капусте.Без применения уксусной кислоты.Консистенция: сочная, плотная, хрустящая.Запах: ароматный, характерный для квашеной капусты. Сок обладает ароматом капусты.Вкус: кисловато-солоноватый, приятный, без горечи Цвет: светло-соломенный с желтоватым оттенкомУпаковка: герметичная тара (пластиковое ведро или контейнер или стеклянная банка)  Объем упаковки: не более 5,00 кг | кг | 25,0 |
|  | Повидло | 10.39.22.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условияФрукт: *яблоко*Внешний вид и консистенция: Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.Консистенция: Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 0,63 кг | шт | 5 |
|  | Макароны | 10.73.11.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»Группа А, высший сортМакаронные изделия высшего сортаЦвет: соответствующий сорту мукиФорма: соответствующая типу изделийВкус: свойственный данному изделию, без постороннего вкусаЗапах: свойственный данному изделию, без постороннего запахаНаличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов не допускается Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запахаФасовка: не более 5,0 кг | кг | 222,0 |
|  | Картофель | 01.13.51.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»Внешний вид: клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкусаУпаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствует стандартам для данной продукции | кг | 730,0 |
|  | Лук | 01.13.43.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 «Лук репчатый свежий. Технические условия»Внешний вид: луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, 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 (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донцаРазмер луковиц по наибольшему поперечному диаметру: не менее 4 смЗапах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкусаСтепень зрелости и состояние луковиц: твердые и плотные. Позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Первые два наружных слоя чешуи и шейка должны быть сухимиУпаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствует стандартам для данной продукции | кг | 135,0 |
|  | Морковь | 01.13.41.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодовЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкусаУпаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, соответствует стандартам для данной продукции | кг | 120,0 |
|  | Свекла | 01.13.49.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»Внешний вид: корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без нихЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкусаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииУпаковано в полимерные, тканевые или сетчатые мешки, или пакеты, или ящики | кг | 45,0 |
|  | Капуста свежая | 01.13.12.120 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия» 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 кочерыгиЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкусаПлотность кочана: плотныеЗачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листьяДлина кочерыги над кочаном: не более 3,0 смСодержание кочанов с засечкой кочана и кочерыги: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииУпаковано в полимерные, сетчатые мешки, или ящики, масса одной упакованной единицы от 5 до 15 кг. | кг | 120,0 |
|  | Чеснок | 01.13.42.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 33562-2015 «Чеснок свежий. Технические условия»Внешний вид: луковицы чеснока вызревшие, характерной для ботанического сорта формы и окраски, целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности.Длина обрезанной стрелки для сухого чеснока должна быть не более 3 смСостояние луковиц чеснока: луковицы чеснока твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначенияЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкусаУпаковка: деревянные дощатые ящики или сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 2,0 |
|  | Огурцы  | 01.13.32.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 «Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Степень зрелости и состояние огурцов: плоды плотные, с недоразвитыми, водянистыми семенами, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянииЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкусаНаличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, желтых, с грубыми кожистыми семенами, морщинистых, подмороженных, запаренных, с вырванной плодоножкой: не допускаетсяУпаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | кг | 6,0 |
|  | Помидоры  | 01.13.34.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице.Состояние плодов: Плотные. Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначенияЗапах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкусаНе допускается: сельскохозяйственных вредителей, плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей, посторонней примеси.Упаковка: соответствующая и предназначенная для данной продукции | кг | 6,5 |
|  | Яблоки | 01.24.10.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 «Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле»Внешний вид: плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы и окраски с плодоножкойЗапах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкусаСтепень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначенияСостояние мякоти: мякоть доброкачественнаяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 200,0 |
|  | Бананы | 01.22.12.000 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»Внешний вид: плоды одного помологического сорта. В кисти не допускаются вырезанные плоды. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтаяВкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и ароматаЗрелость: плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремоваяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 94,0 |
|  | Апельсины | 01.23.13.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия» и/или ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условияВнешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, без механических повреждений, ушибов и/или крупных зарубцевавшихся поверхностных порезов, типичной для помологического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Плоды должны иметь характерные признаки своей разновидности и/или товарного типаЗапах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкусаОкраска: Типичной для разновидностиУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВнешний вид: плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой.Запах и вкус: свойственные свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.Окраска: от светло-оранжевой до оранжевой. Допускаются плоды с прозеленью. Не допускаются плоды зеленые, подмороженные и загнившие. Упаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 12,0 |
|  | Груши | 01.24.21.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»Вид: калиброванныеСорт: не менее второйВнешний вид: плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые, не подмороженные, без затрагивающих мякоть повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, одного помологического сорта. Плоды отборные, с целой плодоножкой, отсутствие плодоножки допускается без следов повреждения кожицы. Кожица без следов грубого побурения. Мякоть не должна быть твердозернистой. Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковкеСтепень зрелости: плоды спелые, однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшиеЗапах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкуса Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускаетсяНаличие посторонней примеси: не допускаетсяНаличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускаетсяУпаковка: деревянные дощатые ящики, сетки, тара крепкая, сухая, чистая, без постороннего запаха, или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 8,0 |
|  | Сухофрукты | 10.39.25.134 | Соответствуют требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» Вид: неочищенные с семенной камерой необработанные Сорт: не ниже столовый Состав: *курага, чернослив, яблоко, груша, виноград*Внешний вид и форма: целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти).Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету – соответствие Не слипающиеся при сжатии – соответствие Встречается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии – соответствие Упаковка: тара сухая, чистая, без постороннего запаха или иной вид упаковки предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 50,0 |
|  | Мука пшеничная | 10.61.21.113 | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»Сорт: высшийЦвет, запах, вкус, величина помола, влажность: соответствуют данному виду продукцииБез посторонних примесей – соответствие Отсутствие зараженности вредителями хлебных злаков – соответствиеУпаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 2 кг | шт | 20 |
|  | Вафли  | 10.72.12.130 | Соответствует требованиям ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Вкус и начинка: по согласованию с ЗаказчикомВкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запаховПоверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.Форма: Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель.Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единицеВкус и запах помадных начинок: сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес одной штуки, г: не менее 38 | кг | 9,0 |
|  | Печенье к кофе | 10.72.12.120 | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия» и/или ТУ изготовителя (производителя)Вкус и запах: выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.Поверхность: гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Вид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромесаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, сухая, чистая, без постороннего запаха | кг | 120,0 |
|  | Вафли Боярушка или эквивалент | 10.72.12.130 | Соответствует требованиям ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Вкус и начинка: по согласованию с ЗаказчикомВкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запаховПоверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.Форма: Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель.Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы.Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единицеВкус и запах помадных начинок: сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес одной штуки, г: не менее 38 | шт | 40 |
|  | Круассаны | 10.71.11.140 | Вкус и начинка: по согласованию с ЗаказчикомУпаковка: индивидуальнаяВес одной штуки, г.: не менее 2,5. | кг | 20,0 |
|  | Шоколадки  | 10.82.22.110 | Вкус и начинка: по согласованию с ЗаказчикомУпаковка: индивидуальнаяВесупаковки, г.: не менее 50. | шт | 220 |
|  | ПироженоеЧокоПай или эквивалент | 10.71.12.129 | Вид печенья: Бисквитное, глазированное Начинка: суфлеТип: пирожноеНе содержит: ГМО, искусственные красители, консервантыБелки в 100 г: не менее 5 гЖиры в 100 г: не менее 19 г Упаковка: индивидуальнаяВес упаковки: не менее 30 г | шт | 100 |
|  | Яйцо шоколадное | 10.82.22.122 | Вкус и начинка: по согласованию с ЗаказчикомУпаковка: индивидуальнаяВес упаковки, г.: не менее 20. | шт | 20 |
|  | Сок фруктовый | 10.32.11.120 | Соответствует требованиям ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия и/или ТУ изготовителя (производителя)Вкус: *Плодово-ягодный, натуральный*Внешний вид и консистенция: однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне тары. Вкус и аромат хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету одноименных фруктовых соков прямого отжима, из которых были изготовлены восстановленные соки. Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 3 л | шт | 35 |
|  | Какао порошок | 10.82.14.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условияВнешний вид: порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, тусклый серый оттенок не допускаетсяВкус и аромат: свойственные какао-порошку без посторонних привкусов и запаховПри кипячении порошок должен растворятся полностью, без осадка – соответствие Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 100 г. | шт | 40 |
|  | Цикорий  | 01.27.19.110 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 55512-2013 «Цикорий натуральный растворимый. Технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)».Внешний вид сухого продукта: хорошо сыпучий мелкодисперсный порошок.Допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействииЦвет: от светло- до темно-коричневогоАромат и вкус: аромат достаточно выраженный, свойственный цикорию. Вкус приятный с мягкой горечью. Не допускаются посторонние запах и привкусМассовая доля влаги: не более 5 %Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииОбъем упаковки: не менее 100 г | шт | 40 |
|  | Вода  | 11.07.11.121 | Соответствует требованиям ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия»Без посторонних включений, запаха, вкуса, поверхностной плёнки и осадка, не требующая кипяченияТемпературный режим хранения от +5 градусов до +28 градусов.Объем упаковки: не менее 18,9 л | шт | 9 |
|  | Кисель сухой | 10.89.19.231 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 56558-2015 Консервы. Кисели питьевые фруктовые. Общие технические условияВнешний вид и консистенция: однородная киселеобразная масса с включением кусочков фруктов или без них. Кусочки размером не более 10 мм в наибольшем измерении в основной массе сохранившие свою форму. Не допускается наличие нерастворившихся комков.Вкус и запах: хорошо выраженные, свойственные фруктам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлен кисель. Посторонние привкус и запах не допускаютсяЦвет: свойственный цвету фруктов, и/или соков, и/или сиропов, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлен кисельНе содержит красителей и консервантов: соответствиеУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 220 г | шт | 180 |
|  | Чай  | 10.83.13.120 | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 Чай чёрный. Технические условияЧай *черный (ферментированный)*Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа – *листовой*Вид: *среднелистовой*Внешний вид настоя чая: яркий, прозрачныйАромат и вкус настоя чая: нежный аромат, терпкий вкусЦвет разваренного листа: однородный, коричнево-красныйВнешний вид чая: однородный, ровный, хорошо скрученныйУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 100 г. | шт | 30 |
|  | Сахарный песок | 10.81.12.110 | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условияЦвет: белый с желтоватым оттенкомКрупинки: мелкие, однородные, без посторонних примесей, без излишней влажностиЗапах и вкус: Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данного вида продукции. | кг | 240,0 |
|  | Соль | 10.84.30.130 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая. Методы определения Йода и тиосульфата натрия», ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)Сорт: не ниже высшегоПомол: №1Внешний вид: кристаллический сыпучий продуктНе допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие Вкус: соленый, без постороннего привкусаЦвет: белыйЗапах: слабовыраженный запах йода, без посторонних запахов*Йодированная* – соответствие Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции | кг | 35,0 |
|  | Перец молотый | 10.84.22.110 | Соответствует требованиям ГОСТ и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: порошкообразныйЦвет: темно-серый различных оттенков Аромат: свойственный черному перцу. Вкус: остро жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 50 г | шт | 40 |
|  | Зелень сушеная (петрушка) | 10.39.13.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: измельченные сушеные листья зелени петрушкиЦвет: зеленый Вкус и запах: характерные для соответствующего вида зелени, без посторонних привкусов и запаховВ сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевшихУпаковка: герметичная упаковка или предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки– не менее 7г | шт | 20 |
|  | Зелень сушеная (укроп) | 10.39.13.000 | Соответствует требованиям ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: укроп в виде листьев на тонких, не одеревеневших стебельках или частей листьев или порошокЦвет: зеленый Вкус и запах: характерные для соответствующего вида зелени, без посторонних привкусов и запаховВ сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевшихУпаковка: герметичная упаковка или предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВесупаковки– не менее 7г | шт | 40 |
|  | Лавровый лист | 10.84.23.164 | Соответствует требованиям ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».Внешний вид: Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенкомЗапах и вкус: хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкусаУпаковка: бумажный пакет или иная упаковка, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 10 г.  | шт | 35 |
|  | Дрожжи  | 10.89.13.112 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия»Внешний вид: форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразныйЦвет: светло-желтый или светло-коричневыйВкус: пресный, свойственный сушеным дрожжам, без постороннего привкусаЗапах: свойственный дрожжамСорт: не ниже высшего.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 100 г.  | шт | 12 |
|  | Лимонная кислота  | 20.14.34.231 | Соответствует требованиям ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»Внешний вид и цвет: Бесцветные кристаллы или белый порошок без комковВкус: Кислый, без постороннего привкусаЗапах: Отсутствие запахаСтруктура: Сыпучая и сухая, на ощупь не липкаяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции Вес упаковки: не менее 10 г | шт | 30 |
|  | Томатная паста | 10.39.17.112 | Соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %: не менее 25 Внешний вид и консистенция: Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодовЦвет: Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массеВкус и запах: ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запахаБез содержания ГМО, красителей: соответствиеПримеси растительного происхождения, посторонние примеси, синтетические красители, консерванты (сорбиновая и бензойная кислота и их соли) отсутствуют.Упаковка: металлическая или стеклянная банка или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции Вес упаковки: не менее 440 г. | шт | 50 |

***Закупка попадает под ограничение допуска согласно Постановлению Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2024 г. N 1875 “О мерах по предоставлению национального режима при осуществлении закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, закупок товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц”***

**2. Место поставки:** 175450, Новгородская область, Крестецкий район, д. Новое Рахино, д.77.

**3. Период поставки товара:**смомента заключения договорадо 31 декабря 2025 года, позаявкам Заказчика. Поставка осуществляется 1-2 раз в неделю.

- Поставщик обязан осуществить поставку Товара в день, время в соответствии с предварительной заявкой Заказчика, в случае необходимости осуществить погрузочно-разгрузочные работы и складирование Товара.

- Поставщик обязан осуществить поставку товара на специально предназначенном или специально оборудованном транспортном средстве для перевозки пищевых продуктов, имеющем документы в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**4. Требования к безопасности, качеству, к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара, требования к упаковке поставляемого товара:**

4.1. Качество и безопасность поставляемого товара должны соответствовать требованиям и нормам, установленным:

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

- Федеральным закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-Техническими регламентами 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:

- 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 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- TP ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

-ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

-Иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами, устанавливающими требования к качеству такого вида товаров.

4.2. Поставляемый товар должен быть расфасован и упакован в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Транспортная упаковка товара обеспечивает сохранность товара при транспортировке, хранении и погрузочно-разгрузочных работах.

4.3. Каждая единица транспортной и потребительской тары (упаковки) должна содержать необходимую маркировку. Маркировка должна соответствовать требованиям Национального стандарта РФ «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

4.4. Качество и безопасность поставляемой продукции должно подтверждаться документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации.

4.5. Ветеринарные сопроводительные документы на товар должны быть оформлены в соответствии с приказом от 13 декабря 2022 года № 862 Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях.

**5. Требования к сроку и (или) объему предоставления гарантий качества товаров:**

5.1. В случае, если при передаче или до начала использования товара выявиться его ненадлежащее качество, Заказчик вправе потребовать от Поставщика безвозмездного устранения недостатков товара или его замены в срок, установленный Заказчиком.

5.2. Наличие недостатков и сроки их устранения фиксируются Сторонами в двухстороннем акте выявленных недостатков.

5.3. Остаточный срок годности: не менее 80% от установленного производителем.

5.4 Обязательно сертификат соответствия (декларацию о соответствии), к каждой партии товара на момент поставки.

**6. Требования к условиям поставки товара, отгрузке товара:**

6.1. Поставка осуществляется по заявке, в которой указывается количество товара. Заявки направляются по почте, факсу, телефонограммой либо другим приемлемым для обеих сторон способом (телефонная связь).

6.2. Право собственности на товар переходит к Заказчику с момента доставки товара Заказчику и принятия его путем подписания товарно-транспортной накладной или УПД.

6.3. При приеме товара Заказчик проверяет его соответствие сведениям, указанным в счете-фактуре и других сопроводительных документах по наименованию, количеству и качеству.

6.4. Товар должен сопровождаться следующими документами:

– товарная накладная (ТОРГ-12) или УПД (оригиналы);

– счет на оплату (оригиналы);

– счет-фактура или УПД (оригиналы);

– копия сертификата соответствия или декларации соответствия.

6.5. По окончании поставки товара в полном объеме на основании товарно-транспортных накладных Поставщик и Заказчик подписывают акт сверки.