**Приложение № 1**

 **к извещению**

**Техническое задание**

 **на поставку бакалеи**

**1. Функциональные характеристики (потребительские свойства), технические и качественные характеристики, а также эксплуатационные характеристики (при необходимости) предмета закупки, установленные заказчиком:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **ОКПД 2** | **Технические и функциональные характеристики** | **Ед. изм** | **Кол-во** |
|  | * сахар-песок
 | * [10.81.12.110](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.81.12.110) «О»
 | 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 | 400 |
|  | * какао - порошок
 | * 10.82.13.000 «П»
 | 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 0,1 кг, не более 1,0 кг | кг | 8 |
|  | * шоколад в ассортименте
 | * 10.82.22.111 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условияИзготовлен: на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в составе которого не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, не менее 2,5% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира и не менее 25% общего жира Вкус и запах: свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запахаВнешний вид: лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая.Не допускается поседение и зараженность вредителями.Консистенция: твердаяСтруктура: однороднаяМассовая доля общего сухого остатка какао: не менее 25 %Массовая доля общего жира: не менее 25 %Форма выпуска: плиткаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес плитки: не более 0,025 кг | кг | 8 |
|  | * конфеты шоколадные в ассортименте (Ласточка, Буревесник, Весна)
 | * 10.82.22.136 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условияВкус и запах: свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом.Не допускаются посторонние вкусы и запахи.Форма: разнообразная. Без деформации, без «поседения», без повреждения на лицевой поверхности.Глазированные – соответствие Внешний вид: конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Не допускается отслоение глазури или шоколада при удалении упаковки конфеты. Не допускается просачивание конфетной массы, начинки или капель (пятен) жира на поверхность глазированной конфеты.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не более 5 кг | кг | 8 |
|  | * макароны
 | * 10.73.11.190 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условияФорма: трубчатые, фигурные и нитеобразные изделия: (макароны, рожки, перья, ракушки, вермишель, спагетти и т.д.)Группа: не ниже А, изготовлены из пшеницы высшего сорта, твердых сортовЦвет: Соответствующий сорту мукиФорма: Соответствующая типу изделийВкус: Свойственный данному изделию, без постороннего вкусаЗапах: Свойственный данному изделию, без постороннего запахаСохранность формы сваренных изделий: не менее 100 %Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: пакеты (мешки), весовые, целостная, без признаков порчи или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,8 кг, не более 5 кг | кг | 180 |
|  | * чай черный
 | * 10.83.13.120 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 «Чай чёрный. Технические условия» Сорт: не ниже высшегоВид: байховый, листовойВкус и аромат: Нежный аромат, приятный с терпкостью вкусЦвет разваренного листа: Однородный, коричнево-красныйВнешний вид чая (уборка) листового: Ровный, однородный, хорошо скрученныйУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,100 кг, не более 1,000 кг | кг | 4 |
|  | * кофейный напиток
 | * 10.83.12.120 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условияВнешний вид: порошкообразный, наличие комков не допускаетсяЦвет: коричневый, разной степени интенсивностиВкус и аромат: свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запахаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,100 кг, не более 0,200 кг | кг | 8 |
|  | * кисель в ассортименте
 | * 10.89.19.231 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия»Внешний вид: однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки.Без добавления ароматизаторов, красителей и консервантов – соответствие Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,200 кг, не более 1,0 кг | кг | 20 |
|  | * лимонная кислота
 | * 20.14.34.231 «О»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 908-2004 «Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия»Внешний вид: бесцветные кристаллы или белый порошок без комковУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,020 кг, не более 0,100 кг | кг | 1 |
|  | * ванилин
 | * 10.84.23.120 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условияВнешний вид: кристаллический порошок Цвет: от белого до светло-желтого цветаЗапах: ванилиМассовая доля ванилина: не менее 99 %Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не более 0,001 кг | кг | 1 |
|  | * сухари панировочные
 | * 10.72.11.120 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условияВнешний вид: крупка, достаточно однородная по размеруЦвет: от светло-желтого до светло-коричневогоВкус: свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкусаЗапах: свойственный панировочным сухарям, без постороннего запахаМассовая доля влаги, %: не более 10,0.Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,5 кг, не более 1,0 кг | кг | 8 |
|  | * печенье в ассортименте
 | * 10.72.12.120 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условияМучное кондитерское изделие. Весовое, в ассортименте. 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. Цвет: равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единицеВид в изломе: пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромесаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 3,0 кг, не более 5 кг | кг | 30 |
|  | * вафли с начинкой в ассортименте
 | * 10.72.12.130 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 14031-2014 Вафли. Технические условияПоверхность: с четким рисункомКрая: с ровным обрезом без подтековВафли должны иметь одинаковый размер и правильную форму, установленную для данного наименования – соответствие Начинка: не выступает за краяЦвет: от светло-желтого до светло-коричневого для вафель с начинкойНачинка: распределена равномерноНачинка: однородной консистенции, без крупинок и комочковУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 3,0 кг, не более 5 кг | кг | 30 |
|  | * тесто слоёное
 | * 10.72.19.140 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условияЗамороженное: соответствиеИз пшеничной муки: соответствиеСлоеное: соответствиеДрожжевое: соответствиеУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 3,0 кг, не более 5 кг | кг | 60 |
|  | * кукуруза консервированная
 | * [10.39.17.190](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.39.17.190) «П»
 | 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: герметично укупориваемая потребительская, соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 0,300 кг, не более 0,600 кг | кг | 80 |
|  | * зелёный горошек консервированный
 | * [10.39.16.000](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.39.16.000) «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зелёный. Технические условия»Консервированный без уксуса или уксусной кислоты высшего сорта стерилизованный мозговых сортов – соответствиеВнешний 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 – соответствиеУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данного вида продукции. | кг | 80 |
|  | * огурцы консервированные
 | * [10.39.18.110](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.39.18.110) «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: 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 мм.Отношение длины к диаметру: не менее 2,5 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 оттенком, без уксуса. Минеральные примеси: не допускаютсяУпаковка: герметично укупориваемая потребительская, соответствующая стандартам для данной продукцииФасовка: не менее 1,0 кг, не более 3,0 кг | кг | 200 |
|  | * икра кабачковая
 | * [10.39.17.119](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.39.17.119) «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная. Технические условияВнешний вид: однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощейКонсистенция: мажущаяся или слегка зернистаяВкус и запах: свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.Цвет: однородный по всей массе от желтого до светло-коричневогоМинеральные примеси: не допускаютсяПримеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (чашелистики, веточки и т.д.): не допускаютсяПосторонние примеси: не допускаютсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции, с указанием конечного срока реализацииВес упаковки: не менее 0,360 кг и не более 0,650 кг | кг | 80 |
|  | * повидло
 | * 10.39.22.110 «П»
 |  Соответствует требованиям ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия» и/или ТУ производителя (изготовителя)Внешний вид: однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.Консистенция: густая мажущаяся масса. Засахаривание не допускаетсяВкус: кисловато-сладкий, Запах: характерный для пюре, из которого изготовлено повидло.Вкус и запах хорошо выраженные.Допускаются слабовыраженные вкус и запах.Посторонние привкус и запах не допускаются.Цвет: свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло.Упаковка: стеклянная банка или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 0,5 кг и не более 1,0 кг | кг | 60 |
|  | * джем
 | * [10.39.22.110](https://nmcd.etp-region.ru/app/okpd2/10.39.22.110) «П»
 | ГОСТ 52817-2007- соответствиеВнешний вид и консистенция-Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями Допускаются:- масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности;- наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание.Вкус и запах- хорошо выраженные. Вкус сладкий — кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах — соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Допускаются:- для джемов из сушеных фруктов (овощей):- вкус и запах слабовыраженные;- наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаютсяЦвет- Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем Допускаются: светло-коричневые оттенки — для джема из светло-окрашенных плодов; буроватый оттенок — для джема из темно-окрашенных плодов и сухо фруктовУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данного вида продукции.  | кг | 60 |
|  | * чернослив
 | * 10.39.25.139 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условияВид продукта: целые фрукты без косточки обработанные или необработанныеСорт: не хуже высшегоВнешний вид: 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). Не слипающиеся при сжатии. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Цвет: однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый. Посторонние примеси: не допускаетсяУпаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, предусматривают наличие на каждой таре этикетку; тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 40 |
|  | * курага
 | * 10.39.25.139 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условияВид продукта: целые фрукты без косточкиобработанные или необработанныеСорт: не хуже высшегоВнешний вид и форма: целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии.Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается постороннимЦвет: однородный, от светложелтого до оранжевокрасного. Яркий, соответствующийпомологическому сорту. Посторонние примеси: не допускаетсяУпаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, предусматривают наличие на каждой таре этикетку; тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5.0 кг | кг | 40 |
|  | * шиповник
 | * 10.39.25.139 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условияВнешний вид: цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями.Форма: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; Цвет: от оранжево-красного до буровато-красногоЗапах: свойственный данному сырью, без посторонних запаховВкус: кисловато-сладкий, слегка вяжущийМассовая доля аскорбиновой кислоты: не менее 0,2%Упаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, предусматривают наличие на каждой таре этикетку; тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 40 |
|  | * изюм
 | * 10.39.25.139 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условияВнешний вид: масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования, без косточек. Ягоды после заводской обработки без плодоножекВкус и запах: свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаютсяЦвет: от светло-зеленого до коричневого с бурымоттенком Упаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, предусматривают наличие на каждой таре этикетку; тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг | кг | 40 |
|  | * сухо фрукты
 | * 10.39.25.139 «П»
 | Соответствуют требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условияВид: неочищенные с семенной камерой необработанныеСорт: столовый Сухофрукты без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету – соответствие Не слипающиеся при сжатии – соответствие Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии – соответствие Состав:яблоки сушеные: не менее 40%, груши сушеные: не менее 30%,изюм сушеный: не менее 10%, чернослив: не менее 10%, курага: не менее 10%Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииУпаковка: тканевые мешки или бумажные многослойные мешки, предусматривают наличие на каждой таре этикетку; тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха, предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Фасовка: не менее 3,0 кг, не более 5,0 кг  | кг | 40 |
|  | * масло подсолнечное
 | * 10.41.54.110 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»Марка подсолнечного масла: Рафинированное дезодорированное не ниже высшего сортаПрозрачность: прозрачное без осадка Запах и вкус: без запаха, обезличенный вкусМассовая доля нежировых примесей: отсутствуетЦвет: золотистый или светло-желтыйПри хранении не выделяет осадка, имеет слабый запах семечек: соответствие Упаковка: пластиковая бутылка или иной вид, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции | кг | 150 |
|  | * мука пшеничная
 | * 10.61.21.113 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия Сорт: не ниже высшегоВкус: свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗапах: свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйЦвет: Белый или белый с кремовым оттенкомУпаковка: мешки или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 5, не более 50 кг | кг | 300 |
|  | * крупа манная
 | * 10.61.31.111 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условияМарка: М и/или МТВнешний вид и цвет: непрозрачная мучнистая крупка.Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийНаличие минеральной примеси: при разжевывании манной крупы не должно ощущаться хрустаУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 50 |
|  | * геркулес хлопья "Экстра"
 | * 10.61.32.111 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»Вид: экстраЦвет: 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 соответствующей стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 50 |
|  | * горох целый
 | * 01.11.75.110 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условияСоответствует требованиям ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условияВид: горох колотый шлифованныйСорт: не ниже 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 соответствующей стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,9 кг и не более 5 кг | кг | 20 |
|  | * крупа пшено шлифованное,
 | * 10.61.32.114 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условияСорт: не ниже высшего Цвет: желтый разных оттенковЗапах: свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 40 |
|  | * крупа гречневая ядрица
 | * 10.61.32.113 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия Сорт: не ниже высшегоВид крупы: быстроразваривающаяся ядрицаЦвет: 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 продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 60 |
|  | * крупа пшеничная шлифованная
 | * 10.61.31.119 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 276-2021 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условияЦвет: желтыйЗапах: свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запаховВкус: свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность и загрязненность вредителями: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 40 |
|  | * крупа перловая № 1, № 2
 | * 10.61.32.116 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 Крупа ячменная. Технические условияВид: №1, №2 - ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Удлиненная форма ядра с закругленными концами.Цвет: белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенкамиЗапах: свойственный ячменной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: свойственный ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: мешки или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 50 |
|  | * крупа кукурузная шлифованная № 4
 | * 10.61.32.117 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 6002-2022 Крупа кукурузная. Технические условияЦвет: Белый или желтый с оттенкамиЗапах: Свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневыйВкус: Свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 30 |
|  | * крупа ячневая № 1, № 2
 | * 10.61.32.115 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 Крупа ячменная. Технические условияЦвет: Белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенкамиВкус: Свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горькийЗапах: Свойственный нормальный ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запаховЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукцииВес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 40 |
|  | * крупа рисовая
 | * 10.61.11.000 «О»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условияВид крупы: рис шлифованныйСорт: не ниже высшегоХарактеристика крупы и способ обработки: получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса III или IV типа, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша. А также продукт, получаемый при шлифовании шелушеных зерен риса I или II типа.Запах: свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый Вкус: свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький.Цвет: белый с различными оттенками.Красные ядра и сорная примесь: не допускаютсяЗараженность вредителями хлебных запасов: не допускаетсяУпаковка: мешки или иной вид упаковки, предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.Вес упаковки: не менее 0,8 кг и не более 5 кг | кг | 240 |
|  | * нектар, овощной, фруктовый
 | * 10.86.10.231 «П»
 | Соответствует требованиям ГОСТ 32104-2013 «Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия»Внешний вид:- нектаров: Естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна.Допускаются:- осадок на дне упаковки;- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности нектаров и (или) наличие темного кольца - для нектаров из темноокрашенных фруктов;- для нектаров из цитрусовых и тропических фруктов наличие частиц мякоти указанных фруктов (за исключением цедры и альбедо), клетки цитрусовых фруктов;- наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы.- нектаров осветленныхПрозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция.Не допускается в виноградном нектаре и купажированных нектарах, содержащих виноградный сок, наличие кристаллов винного камня.- нектаров с мякотьюДля гомогенизированных - однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей).Допускаются:- незначительное расслаивание;- наличие осадка частиц мякоти использованных фруктов (овощей) на дне упаковки (за исключением цедры и альбедо) для нектаров, кроме гомогенизированных;- единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета - для нектаров из темноокрашенных фруктовВкус и ароматХорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым (овощным) сокам или пюре (или их смеси)Допускаются:- для нектаров из дикорастущих ягод - естественная горечь;- для нектаров из цитрусовых фруктов - естественная горечь и привкус эфирных масел.Для обогащенных нектаров допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ.Не допускаются посторонние привкус и запахЦвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктовых (овощных) соков и/или пюре, из которых изготовлены нектары | кг | 1000 |
|  | * соль йодированная
 | * 10.84.30.130 «О»
 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая. Методы определения Йода и тиосульфата натрия» ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»Внешний 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 запаховУпаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукцииВес упаковки: не более 0,600 кг | кг | 65 |

*В случае, если в документации (в каком-либо документе, входящем в состав документации, прикрепленном отдельным файлом к документации) имеются указания на знаки обслуживания, фирменные и торговые наименования, патенты, полезные модели, промышленные образцы, указания на товарный знак, наименование места происхождения товара или наименование производителя, то такие указания следует читать «знаки обслуживания или эквивалент», «фирменные наименования или эквивалент», «торговые наименования или эквивалент», «патенты или эквивалент», «полезные модели или эквивалент», «промышленные образцы или эквивалент», «товарный знак или эквивалент», «наименование места происхождения товара или эквивалент», «наименование производителя или эквивалент».*

*При осуществлении закупок на вышеуказанные товары распространяются меры национального режима в виде «ограничения» 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 товара:** 628148 Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,

г. Мегион, пгт. высокий, ул. Нефтяников, д. 6/1 (корпус №1), ул. Гагарина д.10 (корпус №2).

 **3. Срок поставки товара:** с 01 июля 2025 г. по 31 декабря 2025 г. Поставка товара, осуществляется Поставщиком партиями на основании заявки Заказчика.

 3.1. Товары завозятся транспортом Поставщика. Доставка, погрузочно-разгрузочные работы производятся за счет Поставщика.

**4. Требования к качеству, безопасности поставляемого товара:**

4.1. Поставляемый товар должен соответствовать заданным функциональным и качественным характеристикам;

4.2. Поставляемый товар должен быть разрешен к использованию на территории Российской Федерации, иметь торговую марку и товарный знак, качество поставляемого товара должно полностью соответствовать установленным требованиям Российской Федерации, ГОСТ, ОСТ, нормативно-технической документации (сертификатам качества, паспорт товара, декларациям о соответствии и (или) другим документам, подтверждающим качество товара);

4.3. Поставляемый Товар должен являться новым, ранее не использованным (все составные части Товара должны быть новыми), не должен иметь дефектов;

4.4. Товар должен быть безопасным и отвечать требованиям законодательства Российской Федерации, требованиям безопасности, ГОСТ, нормам и правилам безопасности его эксплуатации и другой нормативно-технической документации;

4.5. Товар должен отвечать требованиям безопасности жизни и здоровья, окружающей среды в течение установочного срока годности при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации.

**5. Требования к упаковке и маркировке поставляемого товара:**

5.1. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующей государственным стандартам, техническим условиям, предъявляемым к поставке данного вида товара, другой нормативно-технической документации. На таре и упаковке должна содержаться отчетливая информация на русском языке;

5.2. Поставщик должен обеспечить упаковку товара, способную предотвратить его повреждение или порчу во время перевозки к конечному пункту назначения – Заказчику. Тара и упаковка должны быть прочными, сухими, без нарушения целостности со специальной маркировкой;

5.3. Поставщик несет ответственность за ненадлежащую упаковку, не обеспечивающую сохранность товара при его хранении и транспортировании;

5.4. Упаковка и маркировка товара должна соответствовать требованиям ГОСТ, импортный товар – международным стандартам упаковки. Маркировка товара должна содержать: наименование товара, наименование фирмы-изготовителя, юридический адрес изготовителя, дату выпуска. Маркировка упаковки должна строго соответствовать маркировке товара.

**6. Требования к гарантийному сроку товара и (или) объему предоставления гарантий качества товара:**

6.1. Поставляемый товар должен иметь годность (остаточный срок годности) не менее 80% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

6.2. Гарантийные обязательства должны распространяться на каждую единицу товара с момента приемки товара Заказчиком.

6.3. Поставщик обязан при обнаружении недостатков у поставляемого товара заменить товар ненадлежащего качества, при обнаружении некомплектности/недопоставки произвести доукомплектование/допоставку, при несоответствии товара установленному ассортименту, заменить товар на соответствующий, своим транспортом и за свой счет, в сроки, определенные договором.