Приложение №1 к документации

**Спецификация (описание объекта закупки)**

**на поставку продуктов питания - бакалея**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **№ п/п** | **Описание объекта закупки**  *\*указываются показатели, позволяющие определить соответствие закупаемых товаров потребностям заказчика (максимальные и (или) минимальные значения показателей, а также значения показателей, которые не могут изменяться)* | | | | | **Предложение участника закупки**  *Заполняется участником закупки в соответствии с Инструкцией по заполнению заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием (Раздел 3.4. Главы 3 Документации о проведении конкурса с ограниченным участием))* | | |
|  |  | Наименование объекта закупки (товара) | качественные характеристики объекта закупки  (товара), единицы измерения | Ед.  измерения | Количество (объем) | Указание на товарный знак (его словесное обозначение) (ПРИ НАЛИЧИИ), знак обслуживания (при наличии), фирменное наименование (при наличии), патенты (при наличии), полезные модели (при наличии), промышленные образцы (при наличии) | | Наименование страны происхождения товара | Качественные характеристики объекта закупки (товара), единицы измерения |
|  | 1 | Горох колотый, шлифованный  01.11.75.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 12 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 6201-2020. ТР ТС 021/2011. Вид: горох колотый шлифованный, полированный. Сорт: первый. Желтого, зеленого цвета с разделенными семядолями, без посторонних запахов и привкусов. Не допускается зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми). Упаковка не более 1,0 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 2 | Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы  10.73.11.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 200 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31743-2017 ТР ТС 021/2011. Из твердых сортов пшеницы, группы А высшего сорта. Тип макаронных изделий: в ассортименте. Цвет соответствует сорту муки, форма соответствует виду изделия без посторонних запахов и привкусов. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 3 | Крупа пшено  10.61.32.114 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 50 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 572-2016 ТР ТС 021/2011. Крупа пшено шлифованное. Сорт высший. Желтого цвета разных оттенков без посторонних запахов и привкусов, в/с. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 4 | Крупа гречневая  10.61.32.113 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 120 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 5550-2021 ТР ТС 021/2011. Вид крупы: ядрица быстроразваривающаяся. Сорт крупы: высший; первый из пропаренного зерна. Целые и надколотые ядра гречихи коричневого разных оттенков. Запах свойственный данной крупе, без затхлости и плесени и других посторонних запахов. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 5 | Крупа рисовая 10.61.12.000 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 300 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 6292-93 ТР ТС 021/2011. Крупа рисовая шлифованная. Сорт: высший; первый. Форма зерен риса: круглозерный. Цвет белый с различными оттенками. Запах свойственный данной крупе, без затхлости и плесени и других посторонних запахов. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 6 | Крупа геркулес  10.61.32.111 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 30 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 21149-93. ГОСТ 21149-2022. ТР ТС 021/2011. Хлопья овсяные. Вид: Геркулес. Вырабатывают из овсяной крупы высшего сорта по ГОСТ 3034. Белый с оттенком от кремового до желтоватого без посторонних запахов и привкусов. Полностью освобождена от цветочных пленок и волосков. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 0,4-1,0 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 7 | Крупа манная  10.61.31.111 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 45 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 7022-2019. ТР ТС 021/2011. Вид помола: М; МТ. Преобладает непрозрачно мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах: свойственный манной крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный манной крупе без посторонних привкусов не кислый, не горький. При разжевывании манной крупы не должно ощущаться хруста. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 8 | Крупа пшеничная  10.61.31.119 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 40 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 276-2021. ТР ТС 021/2011. Вид: Артек; Полтавская. Помол: №3; №4. Цвет: желтый. Вкус свойственный пшеничной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 9 | Крупа ячневая  10.61.32.115 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 30 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 5784-2022. ТР ТС 021/2011. Помол: №2; №3. Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Вкус свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов. Зараженность крупы живыми вредителями (клещами, насекомыми) не допускается. Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 10 | Крупа перловая  10.61.32.116 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 55 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 5784-2022. ТР ТС 021/2011. Целые шлифованные ядра, освобожденные от цветочных пленок №3,4,5.: Запах свойственный данной крупе, без затхлости и плесени и других посторонних запахов. Цвет белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Зараженность вредителями (насекомыми и клещами) или наличие следов заражения не допускается.  Упаковка не более 5 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 11 | Мука пшеничная хлебопекарная  10.61.21.113 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 500 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 26574-2017. ТР ТС 021/2011. Пшеничная, хлебопекарная, высший сорт. Цвет: белый или с кремовым оттенком. Без посторонних примесей, при разжевывании муки не ощущается хруста. Вкус свойственный пшеничной муке, не кислый и не горький. Запах: без затхлого, плесневелого или иного постороннего запаха. Без минеральных примесей. Не имеется зараженность и загрязненность вредителями. Влажность не более 15%. Количество клейковины не менее 28%. Зольность не более 0,55%. Упаковка не более 10 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 12 | Сахар-песок  10.81.12.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 800 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 33222-2015. ТР ТС 021/2011. Категория: «Экстра»; ТС 1; ТС 2. Кристаллический. Массовая доля влаги не более 0,12%. Массовая доля сахарозы не менее 99,7%. Сладкий, без посторонних запахов и привкусов как в сухом сахаре, так и в растворе. Упаковка не более 10 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 13 | Сахарная пудра  10.81.20.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 10 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 33222-2015. ТР ТС 021/2011. Сахарная пудра произведена исключительно из сахара высочайшего качества, не содержит антислеживателей, посторонних компонентов и прочих добавок. Внешний вид: белоснежный порошок мелко измельченный, размер кристаллов не более 0,2 мм., однородная сыпучая масса, мелкоизмельченная. Упаковка не более 0,2 кг. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 14 | Соль пищевая йодированная 10.84.30.130 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 125 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 51574-2018. ТР ТС 021/2011. Соль пищевая, йодированная. Сорт: экстра, высший. Помол №1. Упаковка не более 1,0 кг. Целостность упаковки не нарушена Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 15 | Дрожжи сухие  10.89.13.112 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 2,068 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 54845-2011. ТР ТС 021/2011. Дрожжи хлебопекарные сушеные. Сорт высший. Цвет светло-желтый или светло-коричневый. Запах свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др. Упаковка не более 0,011 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 16 | Тушенка из говядины  10.13.15.112 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 30,42 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32125-2013, ГОСТ 34177-2017. ТР ТС 021/2011. Вид сырья: Говядина;  Вид заливки: В собственном соку; Вид дополнительных ингредиентов: пряности;  Сорт: Высший, Массовая доля мяса не менее 58%; Массовая доля белка не менее 15%; Массовая доля жира не более 17%; Массовая доля посторонних примесей, крахмала не допускается. Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы. Не допускается вздутие банок, покрытие ржавчиной деформация.  Масса индивидуальной упаковки не более 0,338кг.  Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 17 | Консервы из фасоли  10.39.15.000 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 96 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 54679-2011. ТР ТС 021/2011. Вид заливки: фасоль натуральная. Массовая доля хлоридов не более 0,5-1,2%. Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке.  Цвет зерен - однородный, свойственный данному типу фасоли.  Цвет заливки - с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Вкус и запах: свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Консистенция: зерна целые, мягкие, но не разваренные. Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются.  Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, негерметично закрытые, отсутствие этикетки, их деформация.  Масса упаковки не более 0,420 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 18 | Икра из кабачков  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 108 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 2654-2017. ТР ТС 021/2011. Сорт высший. Икра овощная из уваренных кабачков. Стерилизованная. Массовая доля жира не более 7,0%. Массовая доля хлоридов не более 0,6 %. Отсутствие ГМО, консервантов. Не допускаются минеральные примеси, примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Консистенция мажущаяся, слегка зернистая. Масса нетто не более 0,5 кг. Упаковка: стекло. Не допускается бомбаж, вздутие банки, не герметично закрытые, отсутствие этикетки. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 19 | Горошек зеленый консервированный  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 347,2 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 34112-2017. ТР ТС 021/2011. Сорт высший. Из мозговых сортов. Стерилизованный. Зерна целые без примесей оболочек зерен и 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. Заливочная жидкость прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Упаковка не более 0,42 кг. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, отсутствие этикетки, деформация. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 20 | Кукуруза консервированная  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 300 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 34114-2017. ТР ТС 021/2011. **«**Кукуруза сахарная в зернах», стерилизованная. Сорт не ниже: первого. Упаковка: металлическая банка с лаковым или эмалевым покрытием не более 0,4 кг. Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка. Наличие механически поврежденных зерен не более 20,0%. Вкус и запах свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха. Цвет зерен белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Не допускаются пятнистые зерна. Консистенция мягкая, однородная, без чрезмерной плотности. Качество заливочной жидкости: молочного оттенка (с опалесценцией). Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке не менее 60,0%. Массовая доля хлоридов 0,8-1,5%. Минеральные посторонние примеси не допускаются. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, отсутствие этикетки деформация. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 21 | Молоко сгущенное с сахаром  10.51.51.113 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются | кг | 164,16 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31688-2012. ТР ТС 021/2011. Сгущенное с сахаром цельное молоко. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока. Наличие консервантов в продукте не допускается. Массовая доля сухих веществ не менее 28,5%; Массовая доля жира не менее 8,5% Массовая доля влаги не более 26,5%. Массовая доля сахарозы % от 43,5-45,5 включительно. Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока. Консистенция однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Цвет белый с кремовым оттенком.  Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне упаковки при хранении. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, отсутствие этикетки, деформация. Упаковка не более 0,380 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 22 | Молоко сгущенное с сахаром вареное  10.51.56.362 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 34,2 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 33921-2016. ТР ТС 021/2011. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока. Наличие консервантов в продукте не допускается. Массовая доля жира не менее 8,5% Массовая доля влаги не более 30,5%. Массовая доля сахарозы % от 43,5-46,0 включительно. Сгущенное молоко с сахаром, подвергнутое выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения им характерных органолептических свойств. Консистенция однородная по всей массе продукта. Цвет от светло- до темно-коричневого равномерный по всей массе. Вкус и запах чистый, сладкий, с карамельным привкусом. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, отсутствие этикетки, деформация. Упаковка не более 0,380 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 23 | Молоко концентрированное стерилизованное  10.51.51.111 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 27 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 34254-2017. ТР ТС 021/2011. В зависимости от массовой доли жира: цельный.  Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока. Наличие консервантов в продукте не допускается. Массовая доля сухих веществ не менее 25,0%. Массовая доля жира не менее 7,5%. Консистенция однородная в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне упаковки.  Цвет белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах: чистый с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергшемуся высокотемпературной пастеризации, или топленому молоку без посторонних привкусов и запахов.  Наличие консервантов в продукте не допускается.  Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытие ржавчиной, отсутствие этикетки, деформация. Масса упаковки не более 0,3 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 24 | Мед натуральный  01.49.21.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 16,72 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 19792-2017. ТР ТС 021/2011. Вид: цветочный, смешанный. Жидкий, частично или полностью закристаллизованный. Аромат приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Механические примеси, признаки брожения не допускаются. Мед не должен содержать вещества, не свойственные его природному составу. Массовая доля сахарозы 5-15%. Массовая доля воды, %, не более 20. Без токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, ГМО, крахмала.  Масса упаковки не более 0,02 кг. Упаковка без повреждений. Остаточный срок годности не менее 80% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 25 | Джем фруктовый  10.39.22.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 69,12 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31712-2012. ТР ТС 021/2011. Вид джема: в ассортименте.  Стерилизованные консервы. Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами или их частями. Не допускается засахаривание. Вкус и запах хорошо выраженные. Посторонний вкус и запах не допускается. Цвет свойственный фруктам из которого изготовлен джем. Массовая доля фруктовой части не менее 35-40%. Массовая доля растворимых сухих веществ не менее 60-68% Без консервантов, красителей, ГМО. Масса нетто не более 0,32 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 26 | Консервы фруктовые  10.39.25.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 39,10 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 33317-2015. ТР ТС 021/2011. Стерилизованные. Без добавления пряностей. пищевых органических кислот. ТН ВЭД ЕАЭС 2008 20 710 0. Ананасы кусочками консервированные в сахарном сиропе. Содержание сахара не более 20%. В жестяных банках . без содержания спирта, не содержит ГМО. Стерилизованные.  Консервы фруктовые однокомпонентные, залитые раствором сахара. Косточковые -целые без косточки или половинки. Семечковые – целые (для мелкоплодных) половинки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожици. Тропические фрукты- кусочки, дольки, очищенные от кожици и внутренних пленок. Фрукты, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие свою форму. Заливка прозрачная или слабооплесцирующая, без посторонних примесей. Фрукты- плотные, упругие, мясистые. МД фруктов от общей массы консервов не менее 50,0% МД растворимых сухих веществ в заливке не менее 5,0%. рН не более4,2. Посторонние примеси не допускаются. Цвет свойственный использованному виду и помологическому сорту фруктов, без пятен. Масса нетто не более 0,85 кг. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, отсутствие этикетки, деформация. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 27 | Томаты в томатной заливке  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 72,08 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 54648-2011. ТР ТС 021/2011. Томаты в томатной заливке без уксуса. Стерилизованные. Без чеснока и пряностей. Кислота лимонная не более 0,6%. Без добавления поваренной соли. Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке не менее 4,0-4,5%.  Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости. Консистенция: мягкая, характерна для стерилизованных томатов. Вкус и запах: свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него. Заливка: цвет красный или оранжево-красны, характерный для спелых томатов. Не допускаются посторонние привкус и запах. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, негерметично закрытые, отсутствие этикетки.  Масса упаковки не более 0,72 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 28 | Томатная паста  10.39.17.112 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 25,84 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 3343-2017. ТР ТС 021/2011. Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет красный или малиново-  красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха. Содержание сухих веществ не менее 25-28%. Без консервантов и ГМО. Вес не более 0,380 кг. Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, негерметично закрытые, отсутствие этикетки, деформация. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 29 | Какао-порошок  10.82.13.000 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 28 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 108-2014. ТР ТС 021/2011. Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, не допускается серый цвет. При растирании порошка между пальцами не должен давать ощущение крупинок. Массовая доли влаги не более 7,5%; Массовая доля жира от 12 до 20%. Массовая доля общей золы не более 6,0%. РН не более 7,1%.. Упаковка не более 0,1 кг. индивидуальная. Целостность упаковки не нарушена. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 30 | Кофейный напиток  10.83.12.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 30,50 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 50364-92 ТР ТС 021/2011. Вид: кофе молотый. Сырье: цикорий, ячмень, рожь. Злаки обжаренные. Без кофеина. Массовая доля влаги не более 4,5%. Массовая доля золы не более 3,5%.. Не допускается нарушение герметичности упаковки, затхлость, плесневелый запах. Упаковка не более 0,1 кг индивидуальная. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 31 | Смесь сухая с витаминами «Витошка»  10.86.10.200 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 40 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** ТР ТС 021/2011. Смесь сухая витаминизированная для приготовления третьих блюд. Предназначена в качестве дополнительного источника витаминов для детей дошкольного и школьного возраста. В составе только натуральные красители и ароматизаторы. Вкус: в ассортименте. Содержание витамина «С» не менее 20,0мг на 200мл. Упаковка не более 1,0 кг. Не допускается нарушение герметичности упаковки. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 32 | Сухари панировочные  10.72.11.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 70 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 28402-89. ТР ТС 021/2011. Сырье: сухари хлебные из пшеничной муки высшего сорта. Крупность помола:1,2. Светлого цвета, без постороннего запаха, без примесей, однородной рассыпчатой консистенции. Упаковка не более 1,0 кг. Не допускается нарушение герметичности упаковки. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 33 | Зелень сушеная – укроп  10.84.12.150 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 2,2 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32065-2013. ТР ТС 021/2011. В виде порошка, нарезанный, россыпью. Не допускается огрубевших стеблей укропа. Массовая доля влаги не более 14%. Упаковка не более 0,015 кг. Не допускается нарушение герметичности упаковки. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 34 | Приправа универсальная  10.84.12.150 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 22,8 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** ТР ТС 021/2011. Приправа универсальная овощная (для первых. вторых блюд). Без ГМО, Е102(тартразин), Е621(глутамат натрия). Не содержит красителей, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Без острых специй. Упаковка не более 0,2 кг. Не допускается нарушение герметичности упаковки. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 35 | Ванилин  10.84.23.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 0,13 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 16599-71. ТР ТС 021/2011. Ваниль обработанная. Кристаллический порошок белого цвета. Массовая доля ванилина не менее 99%. Массовая доля золы не более 0,05%. Упаковка 0,001 кг. Не допускается нарушение герметичности упаковки Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 36 | Огурцы консервированные  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 184,32 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 31713-2012. ТР ТС 021/2011. Огурцы, консервированные без уксуса (лимонная кислота). Массовая доля огурцов от массы нетто не менее 50%. Массовая доля хлоридов не более 2,5-3,5%. Массовая доля титрируемых кислот от 0,6-1,2. с зеленью в заливке. Плоды должны быть цельными, без плодоножек и остатков цветков, чистые не сморщенные не мятые, без механических и прочих повреждений. Плоды должны быть плотно уложены в банке, не допускается наличие пустот.  Заливка должна быть практически прозрачной с желтоватым оттенком, с частицами пряностей. Вкус продукта должен быть слабокислый, умеренно соленный, запах приятный с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.  Цвет – оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов.  Консистенция – крепкие, упругие без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами.  Упаковка – стеклянная банка. Стеклянные банки должны быть без трещин и сколов с плотно прилегающей крышкой. Упаковка не более 0,72 л. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 37 | Капуста квашеная  10.39.17.190 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 170 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 34220-2017. ТР ТС 021/2011. Вид: капуста квашеная. По способу приготовления: шинкованная. Добавочные компоненты: морковь, в ассортименте. Массовая доля капусты от массы нетто не менее 88,0% Массовая доля хлоридов в рассоле 1,2-2,0%. Массовая доля титруемых кислот в рассоле 0,7-1,5%.  Запах ароматный, характерный для квашеной капусты. В капусте с приправами и пряностями ясно ощущается аромат добавленных пряностей. Сок обладает ароматом капусты. Упаковка из полимерных материалов (ведра). Упаковка не более 0,9 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 38 | Сок для детского питания яблочный  10.86.10.243 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | л | 858,60 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32103-2013. Соответствие ГОСТ 32920-2022. ТР ТС 021/2011. Для детского питания.  Сок яблочный восстановленный, стерилизованный с добавлением сахара природного происхождения. Не допускаются ароматизаторы, красители подкрашивающие экстракты, подсластители, концентрированный диффузный сок, без ГМО. Содержание 5-оксиметилфурфурола не более 10мг/дм3. Однородная непрозрачная жидкость с тонкоизмельченной мякотью или без нее. Не допускаются посторонние привкус и запах.  Масса упаковки 0,2 литра, в индивидуальной упаковке - тетрапак, с прикрепленной одноразовой трубочкой. Не допускается нарушение герметичности упаковки  Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 39 | Сок для детского питания яблочно-виноградный  10.86.10.243 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | л | 858,60 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32103-2013. Соответствие ГОСТ 32920-2022. ТР ТС 021/2011. Для детского питания.  Сок яблочно-виноградный осветленный, без мякоти, с добавлением сахара природного происхождения. Стерилизованный. Не допускаются ароматизаторы, красители подкрашивающие экстракты, подсластители, концентрированный диффузный сок, без ГМО. Содержание 5-оксиметилфурфурола не более 10мг/дм3. Стабильная жидкость в процессе хранения. Не допускается наличие винного камня. Не допускаются посторонние привкус и запах.  Масса упаковки 0,2 литра, в индивидуальной упаковке - тетрапак, с прикрепленной одноразовой трубочкой. Не допускается нарушение герметичности упаковки  Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 40 | Сок для детского питания томатный  10.86.10.243 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | л | 194,40 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32876-2014. ГОСТ 32920-2022. ТР ТС 021/2011. Для детского питания.  Сок томатный восстановленный с мякотью. Стерилизованный. Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Массовая доля хлоридов не более 0,6%. Содержание сухих веществ не менее 8,0%. Массовая доля титруемых кислот не более 1,3%. Массовая доля этилового спирта не более 0,2%. Без добавления соли. Допускается добавление: лимонной кислоты не более 3г/дм3; сахара не более 1,5%. Масса упаковки 0,2 литра, в индивидуальной упаковке - тетрапак, с прикрепленной одноразовой трубочкой. Не допускается нарушение герметичности упаковки Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 41 | Сок для детского питания мультифруктовый  10.86.10.243 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | л | 858,60 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32103-2013. Соответствие ГОСТ 32920-2022. ТР ТС 021/2011. Для детского питания.  Сок мультифруктовый восстановленный с мякотью, с добавлением сахара природного происхождения, Не допускаются ароматизаторы, красители подкрашивающие экстракты, подсластители, концентрированный диффузный сок, без ГМО. Содержание 5-оксиметилфурфурола не более 10мг/дм3. Однородная непрозрачная жидкость с тонкоизмельченной мякотью или без нее. Не допускаются посторонние привкус и запах.  Масса упаковки 0,2 литра, в индивидуальной упаковке - тетрапак, с прикрепленной одноразовой трубочкой. Не допускается нарушение герметичности упаковки  Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 42 | Чай черный листовой  10.83.13.120 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 16 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32573-2013. Внешний вид: листовой (однородный, ровный, хорошо скручен). Размер: №1 крупный. Массовая доля влаги не более 10%; общее содержание золы не более 8%; содержание грубых волокон не более 19%Внешний вид настоя чая яркий, прозрачный. Аромат и вкус настоя чая: нежный аромат, терпкий вкус. Цвет разваренного чайного листа чая: однородный, коричнево-красный или коричневый. Продукт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Не допускается наличие плесени, посторонних примесей. Упаковка не более 0,100 кг., индивидуальная. Не допускается нарушение герметичности упаковки Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 43 | Масло растительное рафинированное  10.41.54.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 262,2 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 1129-2013 ТР ТС 021/2011. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное. Марка не ниже: «Высший сорт». Перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира. Массовая доля неомыляемых веществ не более 1,0% Масло подсолнечное рафинированное обезличенного вкуса и запаха, прозрачное без осадка. Упаковка (полимерный материал) без видимых повреждений. Упаковка не более 0,92 кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 44 | Лавровый лист  10.84.23.164 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 0,5 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 17954-81. ТР ТС 021/2011.  Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Длина лис та не менее 3см. Влажность листа не более 12%. Упаковка не более 0,01кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 45 | Варенье ягодное  10.39.22.110 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 23,04 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 34113-2017. ТР ТС 021/2011.  Варенье ягодное, фруктовое стерилизованное. Изготовлено из свежего сырья. Варенье может быть обогащенным – с добавлением аскорбиновой кислоты (витамина С). Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе нарезанные фрукты однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, не разваренные, не сморщенные. Косточковые плоды- сегменты без косточек, очищенные от кожуры. Ягоды- целые, без чашелистиков, плодоножек и гребней. Не допускается наличие дробленых косточек, наличие кристаллов винного камня, засахаривание варенья. Вкус и запах приятные, свойственные использованному сырью, прошедшему тепловую обработку. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный, соответствующий цвету фруктов или ягод, прошедших тепловую обработку. Без консервантов, ГМО. Массова доля фруктовой(ягодной) части варенья не менее35-40%. Массовая доля растворимых сухих веществ в варенье не менее 63%. Упаковка(стекло) не более 0,32 кг. Стеклянные банки должны быть без трещин и сколов с плотно прилегающей крышкой. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 46 | Соль поваренная пищевая  10.84.30.130 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 84 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ Р 51574-2018. ТР ТС 021/2011.  Каменная соль, молотая высшего сорта, помол №1.  Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Цвет – белый. Без посторонних запахов. Упаковка не более 1,0кг. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
|  | 47 | Сыр полутвердых сортов  10.51.40.121 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 220 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
|  | **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 32260-2013. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013.Жировая фаза жира должна содержать только молочный жир коровьего молока. Форма сыра: прямоугольный брусок. Вид сыра: цельный. Вид сырья: коровье молоко. Сорт: высший. Наименование сыра: в ассортименте. Внешний вид: корочка прочная, ровная без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Вкус выраженный сырный. Цвет от белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. Массовая доля жира не менее 45,0%, влаги не более 44,0%. Только допустимые пищевые добавки. Не допускаются сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, с нарушением герметичности полимерных материалов, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов. Упаковка до 2,0кг. Транспортировка при температуре не выше 8С. Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
|  | **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |
| 48 | | Консервы рыбные натуральные с добавлением масла  10.20.25.113 | **Минимальные и (или) максимальные показатели:** не устанавливаются. | кг | 36 |  | |  | Указываются конкретные показатели |
| **Показатели, которые не изменяются:** Соответствие ГОСТ 13865-2000. Сайра натуральная с добавлением масла. ТР ЕАЭС 040/2016. ТР ТС 022/2011.Маркировка отображает: дату выработки; ассортиментный знак; номер предприятия – изготовителя; номер смены; «Р» - знак рыбной промышленности. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности. По показателям безопасности консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям, установленным органами государственного санитарно–эпидемиологического надзора  Вкус приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.  Запах приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.  Консистенция мяса рыбы - сочная, косей – мягкая.  Не допускается бомбаж – вздутие банок, покрытые ржавчиной банки, , отсутствие этикетки, деформация.  Остаточный срок годности не менее 90% на момент поставки товара. | Указываются показатели в неизменном виде |
| **Показатели, указанные в диапазоне:** не устанавливаются. | Указываются показатели в диапазоне |

**КАЧЕСТВО, МАРКИРОВКА ТОВАРА:**

1. Качество товара должно соответствовать ГОСТам, ТУ, ТШ, ТР, ТС на данный вид товара строго заявленные Покупателем в спецификации и подтверждаться имеющимися сертификатами качества, декларациями и протоколами испытаний, подтверждающие достоверность информации: «без ГМО», «не содержит ГМО» выданными заводом производителем.

2. Копии сертификатов, заверенных надлежащим образом, подлежат передаче одновременно с передачей Товара.

3. Качество товара должно соответствовать виду (классу), установленному в Техническом задании. Товар по показателям безопасности и пищевой ценности должен соответствовать единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товару), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе), Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880).

4. Товар должен иметь маркировку и содержать информацию в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, рекомендациями Роспотребнадзора на момент поставки товара.

**СРОКИ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ ТОВАРА:**

1. Поставка Товара осуществляется с 01.01.2025 по 31.12.2025 по заявкам Покупателя 3 (три) раза в неделю (понедельник, среда, пятница) до 12.00 часов.

2. Место поставки товара: Тюменская область, г.Тобольск, улица Семена Ремезова, 70, строение 1.

3. Товар должен быть упакован в тару и упаковку, обеспечивающую сохранность Товара при перевозке и проведении погрузочно-разгрузочных работ.

4. При поставке тара и упаковка не должны иметь признаков повреждения, ржавчины, вмятин и нарушения целостности.

5. Поставка продуктов, требующих соблюдение температурного режима осуществляется автотранспортом с фургоном рефрижератором.

6. В случае необходимости фиксации данного товара в государственной информационной системе Меркурий (далее- ГИС Меркурий) Поставщик должен быть зарегистрирован в ГИС Меркурий и добросовестно фиксировать оборот (производство, перемещение, передача Покупателю) подконтрольных товаров;