**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на поставку продуктов питания (гос. заказ) для нужд ЛОГАУ «Бокситогорский КЦСОН» в 2024 г**

Поставку продуктов питания необходимо производить по адресам:

* 187650, Ленинградская обл., г. Бокситогорск, ул. Вишнякова, д.34
* 187600, Ленинградская обл., г. Пикалево, ул. Школьная, д. 10

Поставка товара производится по заявкам Заказчика. Поставка осуществляется в течение 2 календарных дней с момента подачи письменной, телефонной, электронной заявки Заказчика, в которой конкретизируется количество поставляемого товара. Период поставки товара: по заявкам с 01.07.2024 г. по 31.12.2024 г.

***Поставка осуществляется два раза в неделю (понедельник, четверг). Время поставки продуктов с 08:00 до 12:00 часов. Поставка осуществляется в установленные дни не зависимо от того совпадают ли дни поставки с государственными праздничными днями.***

Поставка осуществляется до места нахождения Заказчика, силами и за счет Поставщика.

**Качество товара должно соответствовать требованиям следующих документов:**

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

**Требования к маркировке продукции и условиям транспортировки**: определяются:

1) Общие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

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

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 (далее по тексту СанПиН 2.3.2.1324-03);

2) требованиями федеральных законов и других нормативных правовых актов:

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятий декларации о соответствии»;

- Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (требования к маркировке продуктов питания).

3) Номенклатурой, объемами продукции, требованиями к качеству (приложением **-** наличие декларации (сертификата) о соответствии, ветеринарных свидетельств на продукты животноводства, удостоверений качества и иных документов, удостоверяющих качество продукции, срок реализации.

**Условия поставки и транспортировки:**

1. Каждая партия продуктов должна сопровождаться товарно-транспортными документами в соответствии со ст. 5 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, маркировочный ярлык, ветеринарное свидетельство) в случае несоответствия товара в одном из документов, товар будет признан фальсифицированным и приниматься не будет.

2. Доставка и промежуточное хранение пищевых продуктов должны осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных соответствующим ГОСТом на отдельные виды продуктов, в том числе с соблюдением гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

3. Качество и безопасность поставляемой продукции должно подтверждаться

документами: сертификатами соответствия или декларациями о соответствии, а также

иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской

Федерации.

1. Количество (кг, л, шт) доставляемых пищевых продуктов не должно превышать

количество подаваемых в заявке Заказчика.

5. 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.

6. Упаковка должна обеспечивать максимальную сохранность продуктов. Материалы, используемые для упаковки, а также чернила и/или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

7. Не допускается поставка пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

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

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.

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

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

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

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

3. 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.

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

**Требования, предъявляемые к поставляемым продуктам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование товара** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Характеристики товара** |
| 1 | АПЕЛЬСИНЫ | кг | 863 | Соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 и/или ГОСТ 4427-82 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия»  Внешний 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 типа  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Минимальная массовая доля сока: 20 %  Окраска: Должна быть типичной для разновидности. Допускаются плоды со светло-зеленой окраской, по площади не превышающей 1/5 общей площади поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока. Допускаются апельсины, производимые в районах с высокой температурой и высокой относительной влажностью в период роста и имеющие зеленую окраску, занимающую более 1/5 поверхности плода, при условии соблюдения минимальных требований по содержанию сока  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 2 | БАНАНЫ | кг | 825 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия»  Внешний вид: плоды одного помологического сорта, допускается не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета. Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая  Вкус и запах: специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата  Зрелость: плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая  Размеры плодов:  - по наибольшему поперечному диаметру, см: 3,0 – 4,0  - по длине, см: не менее 19  Количество плодов в кисти: 4-9 шт.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 3 | ВАРЕНЬЕ | кг | 50 | Соответствует требованиям ТУ 9163-017-23158063-2011  Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе ягоды, однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, несморщенные. Допускается: наличие неравномерных по величине ягод земляники (клубники) и черной смородины, а также вишни и черешни; в варенье из вишни и черешни - наличие плодов с косточкой не более 5%, а также единичные косточки; в варенье из смородины, винограда, крыжовника, малины и земляники - незначительное количество семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе; косточковые плоды с треснувшей кожицей и не сохранившие свою форму - не более 25% по массе; плоды сморщенные - не более 15% по массе; наличие слоя сиропа без плодов и ягод - не более 1,5 см, в варенье из земляники - не более 2,5 см.  Не допускается: наличие дробленых косточек;  наличие кристаллов винного камня в виноградном варенье. Сироп густой, нежелированный. Вкус и запах: приятные, свойственные фруктам, из которых изготовлено варенье. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Допускается наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в варенье из сухофруктов.  Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет однородный, соответствующий цвету фруктов или овощей, из которых изготовлено варенье.  Вес банки: не более 0,4 кг |
| 4 | ВАФЛИ | кг | 25 | Соответствует требованиям ГОСТ 14031-2014 Вафли. Общие технические условия  Вкус и запах: Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов  Поверхность: Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.  Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 3,0 кг |
| 5 | ВЕРМИШЕЛЬ | кг | 76 | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия  Изготовлены из пшеницы высшего сорта, твердых сортов – соответствие  Без посторонних привкусов, запахов – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,5 кг |
| 6 | ГОВЯДИНА (заморозка) | кг | 1471 | Соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия  Вид мяса: замороженное мясо: Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышцы не выше минус 8°С.  Часть разделки: Тазобедренный без голяшки бескостный.  Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цвета.  Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного.  Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.  Запах: Специфический, свойственный свежему мясу.  Состояние жира: имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится.  Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции.  Вес упаковки: не более 5 кг |
| 7 | ГОРОХ | кг | 46 | Соответствует требованиям ГОСТ 6201-2020 Горох шлифованный. Технические условия  Сорт: не хуже 1  Запах: свойственный гороху, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Без признаков заражения вредителями – соответствие  Вкус: свойственный гороху без посторонних привкусов  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 8 | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ | кг | 700 | Соответствует требованиям ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зелёный. Технические условия»  Консервированный 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 допускаются  Цвет зерен: Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице  Консистенция: Мягкая однородная.  Качество заливочной жидкости: Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 600 г |
| 9 | ГРУШИ | кг | 870 | Соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия»  Внешний 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. Плодоножка целая или сломанная. Мякоть не должна быть слишком твердозернистой. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.  Степень зрелости: плоды спелые, однородные по степени зрелости, но не ниже съемной и не перезревшие  Запах и вкус: без постороннего запаха и (или) привкуса  Размер плодов:  - по наибольшему поперечному диаметру: не менее 50 мм  - по массе плода: не менее 100 гр.  Наличие плодов заплесневевших, загнивших, подмороженных, запаренных, со свежими проколами, с глубокими механическими повреждениями, остатками химических веществ: не допускается  Наличие посторонней примеси: не допускается  Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 10 | ДРОЖЖИ прессованные | кг | 5,4 | Соответствует требованиям ТУ 9182-007-00353595-2002 Внешний вид: Плотная масса, легко ломается и не мажется.  Цвет: Равномерный, без пятен, светлый, допускается сероватый, кремоватый или желтоватый оттенок.  Вкус: Пресный, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Запах: Свойственный дрожжам.  Вес упаковки: не более 0,1 кг |
| 11 | ЖЕЛАТИН | кг | 2,7 | Соответствует требованиям ГОСТ 11293-2017  Пищевой желатин применяется в пищевой промышленности, объектах общественного питания, домашних условиях для изготовления мясных и рыбных консервов, желе, мороженого, заливных блюд, муссов, кремов, тортов, кондитерских изделий и другой пищевой продукции. |
| 12 | ИЗЮМ | кг | 88 | Соответствует требованиям ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия  Внешний вид: Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.  Вкус и запах: Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
| 13 | КАБАЧКИ ЗАМОРОЖ | кг | 23 | Соответствие требованиям ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия»  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковка: не более 0,4кг |
| 14 | КАКАО | кг | 13,7 | Соответствует требованиям ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия  Внешний вид: Порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета.  Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок  Вкус и аромат: Свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,1кг |
| 15 | КАПУСТА | кг | 2681 | 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 кочерыги.  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.  Плотность кочана: плотные или менееплотные, но не рыхлые.  Зачистка кочана: кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев  Длина кочерыги над кочаном: не более 3,0 см  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 16 | КАПУСТА КВАШЕННАЯ | кг | 30 | Соответствует требованиям ТУ 10.3918-001-2019  Вкус и запах: Характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей  Цвет Капусты - светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Объем: не более 3 кг. |
| 17 | КАРТОФЕЛЬ | кг | 6175 | 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. Клубни, полностью покрытые плотной кожурой  Вид внутренней части клубня: типичная для ботанического сорта окраска. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются  Запах и вкус: свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Массовая доля посторонней примеси: не более 2%  Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 18 | КИСЛОТА ЛИМОННАЯ | кг | 0,05 | Соответствует требованиям ГОСТ 908-2004  Внешний вид и цвет: Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков  Вкус: Кислый, без постороннего привкуса  Запах: Отсутствие запаха  Структура: Сыпучая и сухая, на ощупь не липкая  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,010 кг |
| 19 | КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | кг | 28 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 50364-92 Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия  Внешний вид: Порошкообразный, наличие комков не допускается  Цвет: Коричневый, разной степени интенсивности  Вкус и аромат: Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,1 кг |
| 20 | КРАХМАЛ | кг | 20 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия  Внешний вид: Однородный порошкообразный продукт  Цвет: Белый  Запах: Свойственный крахмалу, без постороннего запаха  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,2 кг |
| 21 | КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ | кг | 355 | Соответствует требованиям ГОСТ 5550-74 и/или ГОСТ 5550-2021 «Крупа гречневая. Технические условия»  Назначение: для детского питания  Сорт: не ниже первого  Быстроразвариваюшаяся – соответствие  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горький  Без признаков заражения вредителями – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 22 | КРУПА МАННАЯ | кг | 135 | Соответствует требованиям ГОСТ 7022-2019 Крупа манная Технические условия  Внешний вид и цвет: не прозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета  Запах: нормальный, без запаха затхлости, плесени и других посторонних запахов  Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов  Минеральные примеси: при разжевывании крупы не должно ощущаться хруста  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 23 | КРУПА ОВСЯНАЯ | кг | 60 | Соответствует требованиям ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия»  Запах: свойственный геркулесу, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый  Вкус: свойственный геркулесу, без посторонних привкусов, не кислый, не горький  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 24 | КРУПА ПЕРЛОВАЯ | кг | 10 | Соответствует требованиям ГОСТ 5784-2022 «Крупа ячменная. Технические условия»  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горьки  Без признаков заражения вредителями – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 25 | КРУПА ПШЕНО | кг | 141 | Соответствует требованиям ГОСТ 572-2016  Крупа пшено шлифованное. Технические условия  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, не кислый не горький, без признаков заражения вредителями  Упаковка: пакеты из полиэтиленовых материалов или иной вид упаковки предназначенный и соответствующий стандартам для данной продукции.  Вес упаковки: не более 1.0 кг |
| 26 | КРУПА РИС | кг | 460 | Соответствует требованиям ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия  Запах: свойственный данной крупе, без посторонних запахов, не затхлый не плесневелый, без посторонних примесей  Вкус: свойственный крупе, без посторонних привкусов, без признаков заражения вредителями  Разновидность: длиннозерный  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0кг |
| 27 | КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ | кг | 207 | Соответствует требованиям ГОСТ 34114-2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия  Сорт: не ниже высшего  Внешний 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 нитей  Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы, %: не более 20,0  Вкус и запах: Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха  Упаковка: ж/б  Вес упаковки: не более 0,600 кг |
| 28 | КУРА (заморозка) | кг | 230 | Соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия  Сорт: не менее 1  Потрошенные – соответствие  Тушки и их части должны 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.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы  Цвет:  мышечной ткани: от бледно-розового до розового  кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него  подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый  Степень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пера  Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков  Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 29 | КУРА ФИЛЕ (заморозка) | кг | 561 | Соответствует требованиям ТУ 9214-029-54899698-09  Сорт: не менее 1 сорта  Филе должны соответствовать следующим минимальным требованиям:  - быть хорошо обескровленными, чистыми;  не иметь:  - посторонних включений (например, стекла, резины, металла);  - посторонних запахов;  - фекальных загрязнений;  - видимых кровяных сгустков;  - холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.  Запах: свойственный свежему мясу данного вида птицы  Цвет:мышечной ткани: от бледно-розового до розового  кожи: бледно-желтый с розовым оттенком или без него  подкожного и внутреннего жира: бледно-желтый или желтый  Степень снятия оперения: не допускается наличие пеньков, волосовидного пера  Состояние кожи: кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков  Состояние костной системы: костная система без переломов и деформаций.  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 30 | КУРАГА | кг | 87 | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
| 31 | ЛИМОНЫ | кг | 17 | Соответствует требованиям ГОСТ 4427-82  Внешний 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 типа. Допускаются плоды с незначительными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Минимальная массовая доля сока: 20 %  Окраска: типичная для разновидности. Плоды с зеленой (но не темно-зеленой) окраской допускаются при условии, что они отвечают минимальным требованиям в отношении массовой доли сока  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 32 | ЛУК РЕПЧАТЫЙ | кг | 956 | Соответствует требованиям ГОСТ 34306-2017 и/или ГОСТ 1723-86 «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 донца  Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса  Степень зрелости и состояние луковиц: позволяющие выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии. Первые два наружных слоя чешуи и шейка должны быть сухими  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 33 | МАКАРОНЫ | кг | 320 | Соответствует требованиям ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия  Изготовлены из пшеницы высшего сорта, твердых сортов – соответствие  Без посторонних привкусов, запахов – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,45 кг |
| 34 | МАНДАРИНЫ | кг | 92 | Соответствует требованиям ГОСТ 4427-82  Внешний 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 типа. Допускаются плоды с незначительными дефектами, не влияющими на внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке  Запах и вкус: свойственные данной разновидности без постороннего запаха и/или привкуса  Минимальная массовая доля сока: не менее 33 %  Окраска: типичная для разновидности, к которой они относятся, не менее чем на одной трети поверхности плода  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 35 | МАСЛО РАСТИТ | кг | 400 | Соответствует требованиям ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»  Сорт: не хуже высшего  Прозрачность: Прозрачное без осадка.  Запах и вкус: без запаха, обезличенный вкус  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Объем упаковки: не более 1 литр |
| 36 | МОРКОВЬ | кг | 1623 | 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 корнеплодов. Корнеплоды должны быть гладкими, свежими на вид, правильной формы, не побитыми, без трещин, не подмороженными, без боковых корешков, без зеленоватых или лиловатых головок.  Допускаются корнеплоды с весьма незначительными дефектами формы и окраски, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 37 | МУКА | кг | 350 | Соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия  Сорт: не хуже высшего  Цвет, запах, вкус, величина помола, влажность: соответствуют данному виду продукции  Без посторонних примесей – соответствие  Отсутствие зараженности вредителями хлебных злаков – соответствие  Упаковка: в полипропиленовые или целлофановые мешки  Вес упаковки: не более 2,0кг |
| 38 | ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ | кг | 328 | Соответствует требованиям ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. ТУ 10.3918-001 2019  Вкус и запах: приятный слабокислый или кисло-сладкий, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Внешний вид и консистенция: Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации, здоровые чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. По консистенции овощи плотные, не разваренные.  Внешний вид заливки: прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком с частицами пряностей или без них.  Упаковка - Стеклянная банка,  Вес упаковки: не более 3,0 кг |
| 39 | ПЕЧЕНЬ гов. (заморозка) | кг | 370 | Соответствует требованиям ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия.  Печень хорошо обработана и зачищена - без желчных протоков и остатков желчи, кровяных сгустков, механических загрязнений, остатков соединительной ткани, жира, крупных протоков, кровеносных сосудов, лимфоузлов, патологических изменений и постороннего запаха; цвет от светло-коричневого до темно-коричневого.  Поставляемая продукция должна соответствовать требованиям к качеству и безопасности пищевых продуктов, установленных действующими нормативными документами.  Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют требованиям, установленным нормативными правовыми актами РФ. |
| 40 | ПЕЧЕНЬЕ | кг | 97 | Соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия  Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 5,0 кг |
| 41 | ПЕЧЕНЬЕ  ГАЛЕТНОЕ | кг | 8 | ГОСТ 14032-2017 Форма-прямоугольная, квадратная, круглая или фигурная, не допускается поврежденные углы и края. Поверхность гладкая, со сквозными проколами, Вкус и запах свойственный конкретному наименованию галет, без посторонних привкусов и запахов. Упакованы в картонную коробку с маркировкой. Остаточный срок годности на момент поставки – не менее 80%  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 42 | ПЕЧЕНЬЕ  ЗАТЯЖНОЕ | кг | 15 | ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия  Форма плоская, без вмятин, вздутий, и повреждений края, поверхность гладкая с наличием сквозных проколов, и возможных признаков в виде насечек. Пропеченое печенье со слойной структурой, без пустот и следов примесей. упаковка: в коробке или весовые. Остаточный срок годности на момент поставки –не менее 80%  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 43 | ПРЯНИКИ | кг | 21 | Соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия»  Тип: заварные глазированные без начинки, шоколадные  Вес упаковки: не более 4,0 кг |
| 44 | РЫБА ТРЕСКОВЫХ ПОРОД | кг | 1400 | Соответствует требованиям ГОСТ 51493-99 Рыба разделанная и неразделанная мороженая. Технические условия  Вид разделки:  Потрошеная обезглавленная - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.  Допускается:  - оставление плечевых костей;  - частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками;  - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка.  Потрошеная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены.  Сорт: не менее первого  Термическое состояние: замороженная  Внешний вид:  -рыбы, замороженной поштучно: поверхность чистая; рыбы отделены друг от друга  -рыбы после размораживания: поверхность чистая: окраска, свойственная данному виду рыбы.  Допускаются: зеленовато-желтый или желтовато-оранжевый налет на поверхности рыбы, удаляемый при промывании.  Запах после размораживания: свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.  Консистенция: плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.  Вкус: свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов, запах после размораживание соответствует свежей рыбе.  Наличие посторонних примесей (в потребительской таре): не допускается  Глазурь: в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженой рыбы и не должна отставать при легком постукивании.  Масса глазури: при выпуске рыбы не более 5 % по отношению к массе глазированных рыбы  В рыбе не должно быть гельминтов и их личинок – соответствие  В каждой упаковочной единице должна быть рыба одного наименования, сорта, вида разделки, одной размерной группы и одного вида – соответствие  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 45 | САХАР | кг | 800 | Соответствует требованиям ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия  Цвет: белый с желтоватым оттенком  Крупинки: мелкие, однородные, без посторонних примесей, без излишней влажности  Запах и вкус: Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе.  Упаковка – полиэтиленовые или полипропиленовые мешки  Вес упаковки: не более 50.0 кг |
| 46 | СВЕКЛА | кг | 627 | Соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 и/или ГОСТ 1722-85 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 них  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.  Внутреннее строение: мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта  Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру:  5 см – 10 см  Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 1,0 см от массы: не допускается  Содержание корнеплодов с механическими повреждениями на глубину более 0,3 см, с порезами головок, легким увяданием, в совокупностиот массы: не допускается  Наличие корнеплодов увядших, с признаками морщинистости, запаренных, подмороженных, загнивших: не допускается  Наличие земли, прилипшей к корнеплодам, % от массы: не более1,0 %  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 47 | СВИНИНА (заморозка) | кг | 770 | Соответствует требованиям ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия  Часть разделки: Отруб шейный бескостный (окорок)  Цвет поверхности: Бледно-розового или бледно-красного цвета  Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красного  Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается  Запах: Специфический, свойственный свежему мясу  Состояние жира: имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный  Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), антибиотики и гормоны  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 4 кг. |
| 48 | СЕЛЬДЬ слабосоленая | кг | 42 | Соответствие ГОСТ 815-2019 Сельди соленые. Упаковка: обеспечивающая сохранность, с указанием срока изготовления и реализации  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 4 кг. |
| 49 | СОК (1л) | л | 1650 | Соответствует требованиям ГОСТ 32100-2013 и/или ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. ТР ТС 021/2011  Внешний вид и консистенция: Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки - естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускается наличие незначительного уплотненного осадка на дне упаковки. Соки, нектары и напитки с мякотью - однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной мякотью.  Допускаются незначительное расслаивание вследствие оседания частиц мякоти, а также наличие небольшого масляного кольца на поверхности тыквенно-облепихового нектара.  Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами.  Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров и напитков из темноокрашенных овощей, и фруктов  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Объем упаковки: не более 1,0 л |
| 50 | СОК (200гр.) | л | 1150 | Соответствует требованиям ГОСТ 32100-2013 и/или ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. ТР ТС 021/2011  Внешний вид и консистенция: Овощные и овощефруктовые соки, нектары и напитки - естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна. Допускается наличие незначительного уплотненного осадка на дне упаковки. Соки, нектары и напитки с мякотью - однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной мякотью.  Допускаются незначительное расслаивание вследствие оседания частиц мякоти, а также наличие небольшого масляного кольца на поверхности тыквенном-облепихового нектара.  Цвет: Однородный по всей массе, свойственный цвету используемых овощей или их смесей, или смесей овощей и фруктов с использованными ингредиентами.  Допускаются более темные оттенки для соков, нектаров, напитков из светлоокрашенных овощей, фруктов и незначительное обесцвечивание соков, нектаров и напитков из темноокрашенных овощей, и фруктов  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Объем упаковки: не более 0,200 л |
| 51 | СОЛЬ | кг | 115 | Соответствует требованиям ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая. Методы определения Йода и тиосульфата натрия» и/или ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»  Сорт: не хуже высшего  Внешний вид: кристаллический сыпучий продукт  Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли – соответствие  Вкус: соленый, без постороннего привкуса  Цвет: белый  Запах: слабовыраженный запах йода, без посторонних запахов  Йодированная – соответствие  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1 кг |
| 52 | СОСИСКИ | кг | 112 | Соответствует требованиям ТУ 10.13.14-130-00425283-2017  Внешний вид: с чистой, сухой поверхностью  Консистенция: упругая (сочная)  Сочность определяется в горячем виде.  Цвет и вид на разрезе: розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан  Запах и вкус: свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый  Форма и размер: Открученные или перевязанные батончикидлиной от 6 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 12 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм  Массовая доля жира: не более 28%  Массовая доля белка: не менее 11 %  Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли): не более 2,0%  Предоставление сертификата соответствия на продукцию и ветеринарное свидетельство обязательно.  Продукты не должны содержать генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).  Упаковка: упаковывают целыми батончиками, перекрученными, перевязанными или отделенными друг от друга по месту перекрутки (перевязки) |
| 53 | СПЕЦИИ | кг | 25 | Смесь специй (приправ), универсальная. Состав: смесь сушеных овощей и пряностей. Соответствие требованиям ГОСТ и/или ТУ 9164-011-48777850-03 |
| 54 | СУХОФРУКТЫ | кг | 138 | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
| 55 | ТОМАТНАЯ ПАСТА (0,5) | кг | 82 | Соответствует требованиям ГОСТ 3343-2017 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия» ТУ 9162-001-59481710-2015  Внешний вид: однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов  Цвет: красный, равномерный по всей массе  Вкус и запах: свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкусов, и запахов  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 56 | ТЫКВА | кг | 120 | Соответствует требованиям ГОСТ 7975-68  Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, без заболеваний, с окраской и формой свойственными данному ботаническому виду и сорту, с плодоножкой или без нее. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.  Размер плодов: для сортов с удлиненной формой 12,0  для сортов с плоской и округлой формой 15,0 |
| 57 | ФАСОЛЬ СУХАЯ БЕЛАЯ | кг | 12 | Соответствует требованиям ГОСТ 7758-2020 Фасоль продовольственная. ТУ 9716-004-33150217-98  Влажность не более 18%, содержание примесей не более1%, содержание зерновой примеси не более 3%, зараженность вредителями не допускается. сухая, чистая, сыпучая  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 1,0 кг |
| 58 | ФИЛЕ СЕЛЬДИ | кг | 15 | Соответствие ГОСТ 7453-86 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия  Упаковка: обеспечивающая  сохранность, с указанием срока изготовления и реализации  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 3,0 кг |
| 59 | ЧАЙ | кг | 26 | Соответствует требованиям ГОСТ 32573-2013 Чай черный. ТУ 9191-00139420178-97  Вид чая черного (ферментированного) по способу обработки листа: Листовой  Сорт: не ниже высшего  Цвет разваренного листа – однородный коричнево-красный. Не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.  Вкус должен быть нежный, ароматный, приятный с терпкостью. Настой яркий, прозрачный.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции  Вес упаковки: не более 0,250кг |
| 60 | ЧЕРНОСЛИВ | кг | 83 | Соответствует требованиям ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия и/или ТУ производителя (изготовителя)  Вкус и запах: Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
| 61 | ЧЕСНОК | кг | 4 | 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 см  Состояние луковиц чеснока: луковицы чеснока твердые, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Зубки достаточно плотные  Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Массовая доля луковиц чеснока с явными признаками прорастания: не более 1%  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 62 | ЧОКО ПАЙ | шт | 1400 | Тип: кондитерское изделие, состоящее из двух слоёв [бисквита](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D1%82), прослойки из [маршмэллоу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%BC%D1%8D%D0%BB%D0%BB%D0%BE%D1%83" \o "Маршмэллоу), и начинки, покрытой кондитерской [глазурью](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BB%D0%B0%D0%B7%D1%83%D1%80%D1%8C_(%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F)).  Белки: не менее 3,9 г  Жиры: не менее 18,7 г  Углеводы: не менее 63,9 г  Вес одного изделия: не менее 30 г.  В коробке не менее 4 шт. |
| 63 | ШИПОВНИК СУХОЙ или сушеный | кг | 52 | Соответствует требованиям ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия  Внешний вид: Цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодников-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.  Упаковка: предназначенная и соответствующей стандартам для данной продукции |
| 64 | ЯБЛОКО | кг | 1166 | 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 плодоножкой  Запах и вкус: свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса  Степень зрелости и состояние плода: плоды съемной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения  Состояние мякоти: мякоть доброкачественная  Наличие сельскохозяйственных вредителей, яблок, поврежденных сельскохозяйственными вредителями: не допускается  Наличие яблок загнивших, гнилых, с признаками увядания, перезрелых, с побурением мякоти, испорченных: не допускается  Наличие сорной примеси: не допускается  Упаковка: предназначенная и соответствующая стандартам для данной продукции |
| 65 | ЯЙЦО | шт | 16820 | Соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»  Категория: не ниже первой  Вид: столовые  Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной: 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Врио директора ЛОГАУ «Бокситогорский КЦСОН» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *МП (подпись)* | И.В. Смирнова |

**ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ ДОГОВОРА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Предмет договора:** Поставка продуктов питания (гос. заказ) для нужд ЛОГАУ «Бокситогорский КЦСОН» в 2024 г | | | | | | | | |
| Используемый метод определения НМЦД с обоснованием: **Метод сопоставимых рыночных цен (анализа рынка)** | | | | | | | |  | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |
| **№ п/п** | **Предмет закупи** | **Ед. изм.** | **Кол-во** | **Коммерческое предложение 1**  (взято из контрактов из ЕИС 2672204276224000020;  2671700325324000014; 1504005381922000009; 2026500793224000183; 1391800281824000005; 2621502808522000025; 2140700188123000303; 3241102602324000009; 2614400743124000016;  3612700720922000025; 2366301965021000118; 3611200481524000004; 2790100968223000171; 1540110962124000011; 2234001363524000004; 2541910127823000138; 1410502376423000124; 2240401500624000013; 2235601357424000016; 1110146505024000035; 3143513545324000017; 2142900137024000012; 2142200118824000006; 2820300066721000075; 2143518184424000088; 1143506721024000028; 3880200159623000008; 2242600058924000009; 1910300318323000059; 1384907995124000010; 1390301277124000018; 3141900216724000062; 3143512405024000010; 2142100660223000055; 1692400988824000020; 2141700228124000042; 2470303270124000088; 2242600058923000151; 2781204400421000064; 3691300902923000018; 3170300235624000006; 2200800161022000014; 1250202561224000018; 2151201440024000014; 3252500750724000008; 2543910054723000117; 2672503334023000066; 1410502376424000031; 2362800383424000002; 1130807964723000244; 2743400138424000054; 2890501870722000113; 3667144244922000018; 2665800155822000250; 1771509827623000013; 1381106736124000013; 2572100287824000020; 2470401234523000014; 3244100104022000006; 2650102632124000087; 2300800552823000069; 1041000048423000074; 3010300671024000006 | **Коммерческое предложение 2**  (взято из контрактов из ЕИС 2680400842724000007;  3370600761324000002; [2773103475222000001](https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/common-info.html?reestrNumber=2773103475222000001); 2362000612824000016; 2227800073723000149; 2661500016522000020; 2222500713624000012; 1770705145023000166; 2211200179023000046; 1254000978822000415; 2301602400222000045; 3612800746624000003; 3420204982424000027; 2271900082124000020; 1366501397524000003; 1290122065422000138; 3880200168424000011; 1245202211623000174; 2900101151623000695; 3861600499124000008; 3245600734123000006; 3862001286824000002; 1246625495024000009;  2142900137024000012; 3890900192023000053; 3664900252324000012; 1071101132024000019; 3820100886121000013; 3247000114024000004; 3240700833522000010; 2668200342924000011; 1410502376424000023; 2226302284023000068; 2410001344124000001; 2200200109923000013; 1381101580724000010; 1391800281824000009; 2600700278423000063; 2233901324622000037; 2665201132722000013; 3247000114024000005; 2711603108924000002; 2651600593423000033; 1246625495024000008; 2668000042223000174; 3511402020023000002; 3612800795623000027; 2671400451623000060; 1242800059123000158; 1261900222223000121; 1771202925024000062; 2141600140824000014; 2132804803721000115; 2666012741321000361; 1771810368622000128; 1773410191123000020; 3611200481524000004; 2663000221623000109; 2861800213223000006; 1442700021822000062; 3170300246923000014; 2525003359024000012; 1235500489821000223; 2235601357424000011 | **Коммерческое предложение 3**  (взято из контрактов из ЕИС 2644001399623000147;  3471200321724000001; 2770182732021001188; 2710302752924000002; 1771203310423000034; 1910202258522000081; 1753612990823000165; 3622100222222000023; 3421101267623000040; 2644500333522000016; 3730100165022000062; 2740700231824000016; 3420204982423000099; 2151201440024000043; 2542310125623000449; 3613200123422000014; 2600600124123000052; 2601200071123000161; 1254000978823000237; 2381400014024000037; 2861300158323000239; 2142800143423000188; 3692401160824000003;  3140400243923000008; 3890900192023000011; 2261000583923000095; 1143506721023000035; 2911008710622000020; 2410001344123000255; 2025700237722000016; 2461600207324000004; 2861800213224000002; 2140700188123000286; 1235500489823000267; 1421000598022000104; 2110148718123000075; 2861300193923000250; 2770203632123001102; 1771509827622000012; 2861600187022000026; 2233201602224000021; 1753612990823000175; 2110303715622000080; 3392300359923000011; 2667322626723000246; 1341500900623000054; 1771203310423000014; 2670800474023000044; 1410104723524000008; 1771202925023000298; 1753612990823000167; 2110148713523000777; 2420538587022000512; 2772943407021000270; 1770708978222000041; 1254000978821000428; 1246625495024000011; 2745000776023000022; 1471800402322000014; 2510890002021000205; 1235500489823000299; 3352700838523000016; 2111500364122000014; 1550104020423000054 | **Средняя арифм. величина цены единицы продукции, руб.** | **Среднее квадратичное отклонение** | | | **Коэффициент вариации цен V (%)** | **НМЦД (руб.)** |
| 1. 1 | АПЕЛЬСИНЫ | кг | 863 | 189,99 | 190,90 | 190,00 | 190,30 | 0,52 | | | 0,27 | 164228,90 |
|  | БАНАНЫ | кг | 825 | 150,00 | 150,00 | 150,00 | 150,00 | 0 | | | 0 | 123750,00 |
|  | ВАРЕНЬЕ | кг | 50 | 257,08 | 245,78 | 255,00 | 252,62 | 6,01 | | | 2,38 | 12631,00 |
|  | ВАФЛИ | кг | 25 | 228,85 | 223,93 | 229,00 | 227,26 | 2,88 | | | 1,27 | 5681,50 |
|  | ВЕРМИШЕЛЬ | кг | 76 | 124,72 | 100,63 | 100,00 | 108,45 | 14,09 | | | 13,00 | 8242,20 |
|  | ГОВЯДИНА (заморозка) | кг | 1471 | 600,00 | 567,00 | 580,56 | 582,52 | 16,59 | | | 2,85 | 856886,92 |
|  | ГОРОХ | кг | 46 | 96,07 | 95,99 | 97,00 | 96,35 | 0,56 | | | 0,58 | 4432,10 |
|  | ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ | кг | 700 | 293,33 | 290,40 | 297,29 | 293,67 | 3,46 | | | 1,18 | 205569,00 |
|  | ГРУШИ | кг | 870 | 230,00 | 223,20 | 235,00 | 229,40 | 5,92 | | | 2,58 | 199578,00 |
|  | ДРОЖЖИ прессованные | кг | 5,4 | 300,00 | 299,77 | 300,00 | 299,92 | 0,13 | | | 0,04 | 1619,57 |
|  | ЖЕЛАТИН | кг | 2,7 | 3097,14 | 3155,34 | 3200,00 | 3150,83 | 51,58 | | | 1,64 | 8507,24 |
|  | ИЗЮМ | кг | 88 | 270,00 | 284,01 | 254,03 | 269,35 | 15,00 | | | 5,57 | 23702,80 |
|  | КАБАЧКИ ЗАМОРОЖ | кг | 23 | 170,00 | 147,00 | 184,33 | 167,11 | 18,83 | | | 11,27 | 3843,53 |
|  | КАКАО | кг | 13,7 | 769,00 | 746,31 | 712,67 | 742,66 | 28,34 | | | 3,82 | 10174,44 |
|  | КАПУСТА | кг | 2681 | 122,20 | 121,02 | 126,02 | 123,08 | 2,61 | | | 2,12 | 329977,48 |
|  | КАПУСТА КВАШЕННАЯ | кг | 30 | 202,00 | 200,00 | 200,00 | 200,67 | 1,15 | | | 0,58 | 6020,10 |
|  | КАРТОФЕЛЬ | кг | 6175 | 80,00 | 80,00 | 79,97 | 79,99 | 0,02 | | | 0,02 | 493938,25 |
|  | КИСЛОТА ЛИМОННАЯ | кг | 0,05 | 1000,00 | 1011,60 | 1030,26 | 1013,95 | 15,27 | | | 1,51 | 50,70 |
|  | КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | кг | 28 | 800,00 | 800,00 | 796,00 | 798,67 | 2,31 | | | 0,29 | 22362,76 |
|  | КРАХМАЛ | кг | 20 | 283,33 | 364,39 | 351,64 | 333,12 | 43,59 | | | 13,08 | 6662,40 |
|  | КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ | кг | 355 | 125,00 | 125,00 | 122,69 | 124,23 | 1,33 | | | 1,07 | 44101,65 |
|  | КРУПА МАННАЯ | кг | 135 | 116,11 | 100,00 | 128,73 | 114,95 | 14,40 | | | 12,53 | 15518,25 |
|  | КРУПА ОВСЯНАЯ | кг | 60 | 151,50 | 119,16 | 118,58 | 129,75 | 18,84 | | | 14,52 | 7785,00 |
|  | КРУПА ПЕРЛОВАЯ | кг | 10 | 151,50 | 113,40 | 153,33 | 139,41 | 22,54 | | | 16,17 | 1394,10 |
|  | КРУПА ПШЕНО | кг | 141 | 158,00 | 158,44 | 158,33 | 158,27 | 0,23 | | | 0,14 | 22314,66 |
|  | КРУПА РИС | кг | 460 | 130,00 | 129,00 | 130,00 | 129,67 | 0,58 | | | 0,45 | 59648,20 |
|  | КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ | кг | 207 | 248,98 | 212,00 | 253,50 | 238,16 | 22,77 | | | 9,56 | 49299,12 |
|  | КУРА (заморозка) | кг | 230 | 330,00 | 350,00 | 350,00 | 343,33 | 11,55 | | | 3,36 | 78965,90 |
|  | КУРА ФИЛЕ (заморозка) | кг | 561 | 546,05 | 440,00 | 520,00 | 502,02 | 55,26 | | | 11,01 | 281633,22 |
|  | КУРАГА | кг | 87 | 410,00 | 410,00 | 410,00 | 410,00 | 0 | | | 0 | 35670,00 |
|  | ЛИМОНЫ | кг | 17 | 248,17 | 250,00 | 271,35 | 256,51 | 12,89 | | | 5,02 | 4360,67 |
|  | ЛУК РЕПЧАТЫЙ | кг | 956 | 65,00 | 65,00 | 66,50 | 65,50 | 0,87 | | | 1,32 | 62618,00 |
|  | МАКАРОНЫ | кг | 320 | 158,02 | 165,48 | 166,81 | 163,44 | 4,74 | | | 2,90 | 52300,80 |
|  | МАНДАРИНЫ | кг | 92 | 289,21 | 300,00 | 269,60 | 286,27 | 15,41 | | | 5,38 | 26336,84 |
|  | МАСЛО РАСТИТ | кг | 400 | 180,00 | 178,20 | 179,00 | 179,07 | 0,90 | | | 0,50 | 71628,00 |
|  | МОРКОВЬ | кг | 1623 | 49,00 | 48,25 | 48,33 | 48,53 | 0,41 | | | 0,85 | 78764,19 |
|  | МУКА | кг | 350 | 72,75 | 71,90 | 73,50 | 72,72 | 0,80 | | | 1,10 | 25452,00 |
|  | ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ | кг | 328 | 146,00 | 149,20 | 157,16 | 150,79 | 5,75 | | | 3,81 | 49459,12 |
|  | ПЕЧЕНЬ гов. (заморозка) | кг | 370 | 405,00 | 406,16 | 406,00 | 405,72 | 0,63 | | | 0,15 | 150116,40 |
|  | ПЕЧЕНЬЕ | кг | 97 | 256,00 | 250,00 | 239,90 | 248,63 | 8,14 | | | 3,27 | 24117,11 |
|  | ПЕЧЕНЬЕ  ГАЛЕТНОЕ | кг | 8 | 250,90 | 270,00 | 183,94 | 234,95 | 45,19 | | | 19,24 | 1879,60 |
|  | ПЕЧЕНЬЕ  ЗАТЯЖНОЕ | кг | 15 | 286,05 | 259,00 | 280,00 | 275,02 | 14,20 | | | 5,16 | 4125,30 |
|  | ПРЯНИКИ | кг | 21 | 230,41 | 242,74 | 248,50 | 240,55 | 9,24 | | | 3,84 | 5051,55 |
|  | РЫБА ТРЕСКОВЫХ ПОРОД | кг | 1400 | 350,00 | 350,00 | 354,38 | 351,46 | 2,53 | | | 0,72 | 492044,00 |
|  | САХАР | кг | 800 | 94,00 | 93,14 | 89,88 | 92,34 | 2,17 | | | 2,35 | 73872,00 |
|  | СВЕКЛА | кг | 627 | 48,00 | 47,50 | 49,00 | 48,17 | 0,76 | | | 1,59 | 30202,59 |
|  | СВИНИНА (заморозка) | кг | 770 | 419,00 | 420,00 | 418,00 | 419,00 | 1,00 | | | 0,24 | 322630,00 |
|  | СЕЛЬДЬ слабосоленая | кг | 42 | 274,40 | 270,31 | 272,80 | 272,50 | 2,06 | | | 0,76 | 11445,00 |
|  | СОК (1л) | л | 1650 | 89,55 | 89,55 | 89,55 | 89,55 | 0 | | | 0 | 147757,50 |
|  | СОК (200гр) | л | 1150 | 150,06 | 149,48 | 148,85 | 149,46 | 0,61 | | | 0,40 | 171879,00 |
|  | СОЛЬ | кг | 115 | 29,00 | 28,33 | 28,97 | 28,77 | 0,38 | | | 1,32 | 3308,55 |
|  | СОСИСКИ | кг | 112 | 352,00 | 340,00 | 354,20 | 348,73 | 7,64 | | | 2,19 | 39057,76 |
|  | СПЕЦИИ | кг | 25 | 850,00 | 847,26 | 781,78 | 826,35 | 38,62 | | | 4,67 | 20658,75 |
|  | СУХОФРУКТЫ | кг | 138 | 227,69 | 227,00 | 223,60 | 226,10 | 2,19 | | | 0,97 | 31201,80 |
|  | ТОМАТНАЯ ПАСТА (0,5) | кг | 82 | 113,16 | 156,85 | 113,54 | 127,85 | 25,12 | | | 19,64 | 10483,70 |
|  | ТЫКВА | кг | 120 | 103,40 | 103,33 | 103,33 | 103,35 | 0,04 | | | 0,04 | 12402,00 |
|  | ФАСОЛЬ СУХАЯ БЕЛАЯ | кг | 12 | 200,60 | 200,00 | 200,00 | 200,20 | 0,35 | | | 0,17 | 2402,40 |
|  | ФИЛЕ СЕЛЬДИ | кг | 15 | 423,00 | 425,32 | 432,00 | 426,77 | 4,67 | | | 1,09 | 6401,55 |
|  | ЧАЙ | кг | 26 | 850,00 | 802,00 | 881,00 | 844,33 | 39,80 | | | 4,71 | 21952,58 |
|  | ЧЕРНОСЛИВ | кг | 83 | 374,22 | 350,00 | 398,79 | 374,34 | 24,40 | | | 6,52 | 31070,22 |
|  | ЧЕСНОК | кг | 4 | 280,00 | 260,00 | 254,01 | 264,67 | 13,61 | | | 5,14 | 1058,68 |
|  | ЧОКО ПАЙ | шт | 1400 | 16,85 | 21,00 | 28,16 | 22,00 | 5,72 | | | 26,01 | 30800,00 |
|  | ШИПОВНИК СУХОЙ или сушеный | кг | 52 | 295,00 | 295,52 | 299,00 | 296,51 | 2,17 | | | 0,73 | 15418,52 |
|  | ЯБЛОКО | кг | 1166 | 170,00 | 179,78 | 164,70 | 171,49 | 7,65 | | | 4,46 | 199957,34 |
|  | ЯЙЦО | шт | 16820 | 22,70 | 20,83 | 25,17 | 22,90 | 2,18 | | | 9,51 | 385178,00 |
|  | **В результате проведенного расчета Н(М)ЦК договора составила: *5701580,51 (Пять миллионов семьсот одна тысяча пятьсот восемьдесят) рублей 51 копейка*** | | | | | | | | |